



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE DI STATO "T. CAMPANELLA"**

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria di I grado - Liceo Classico - Liceo Classico Europeo
Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Calabria - C.M.: RCVC010005 - CF.:92093030804
Tel. 0965 499421 - Fax: 0965 332253 - Sito Web <http://www.convittocampanella.gov.it>
e-mail: rcvc010005@istruzione.it - PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it

Prot. n. 8161/C14

Reggio Calabria, 29/05/2017

Oggetto: Gara per affidamento del servizio di mensa scolastica triennio 2017/2020 – **Sostituzione
Disciplinare di Gara.**

In riferimento alla gara di cui in oggetto, pubblico il disciplinare di gara in sostituzione del precedente, **integrato al punto 1 "OGGETTO"**.

Il Dirigente Scolastico

Dr.ssa Francesca Arena

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai
sensi dell'art. 3 comma 2 del decreto
Legislativo n. 39 del 12/02/1993



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE DI STATO "T.CAMPANELLA"

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria di I grado - Liceo Classico - Liceo Classico Europeo
Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Calabria - C.M.: RCVC010005 - CF.: 92093030804
Tel. 0965/499421 - Fax: 0965/499420 - Sito Web <http://www.convittocampanella.gov.it>
e-mail: rcvc010005@istruzione.it - PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it

DISCIPLINARE DI GARA

A PROCEDURA APERTA

**PER L'APPALTO DEL SERVIZIO, IN FAVORE DEL CONVITTO NAZIONALE "T.
CAMPANELLA" DI REGGIO CALABRIA, DI MENSA SCOLASTICA A.S.
2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI
PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE**

PREMESSA

Gara comunitaria a procedura aperta, indetta con determinazione della scrivente n. 7535/c14 del 19/5/2017, per l'appalto della fornitura, in favore del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, del servizio di mensa o refezione scolastica, di cui al Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 19/05/2017 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 24/05/2017, nonché pubblicato sul "profilo del committente" <http://www.convittocampanella.gov.it>, sulla piattaforma informatica del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti www.serviziocontrattipubblici.it, e altresì sul sito internet dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture www.regione.calabria.it, sezione Bandi ed Avvisi di Gara.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti del 2 dicembre 2016 (in G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017), emanato in attuazione dell'art. 73, comma 4 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, il bando di gara è pubblicato per estratto anche su due dei quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si eseguono i contratti.

Trattasi di servizio rientrante nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, appalti di servizi relativamente ai quali il valore della soglia comunitaria è di euro 750.000 e vedasi anche art. 144 del D.lgs. n. 50/2016.

Dal Vocabolario comune per gli appalti (CPV), in corrispondenza con il CPC (Central product classification), il servizio in questione è classificato con i seguenti codici: CPC 64, CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica) e CPV 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica).

Ai sensi delle disposizioni dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione (ANAC), la gara è stata registrata presso il sito della medesima Autorità - Sistema Informativo di Monitoraggio della Contribuzione (SIMOG), con il codice CIG 7084177FC8.

1. OGGETTO

Fornitura del servizio di mensa o refezione scolastica, con preparazione dei pasti presso i Centri di Produzione del Fornitore, in favore degli alunni del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria ed al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso il Convitto. Il servizio può comprendere anche, su richiesta dell'Ente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto.

Il servizio di mensa scolastica, reso con pasti veicolati, comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze dell'Ente appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio meglio specificata nel Capitolato Tecnico.

Il servizio di mensa sarà effettuato presso la sede del Convitto sita in Reggio Calabria, Via Aschenez, 180 per le seguenti Scuole annesse al Convitto: Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, Scuola Secondaria di secondo grado – indirizzo Liceo Classico Europeo.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 la presente procedura non viene suddivisa in lotti funzionali sia in considerazione dell'unicità della Committente e del luogo dove dovrà essere espletato il servizio, sia in considerazione dei requisiti richiesti ai fini della partecipazione all'appalto in oggetto che non impediscono l'accesso alla presente procedura delle microimprese, piccole e medie imprese.

2. DURATA E QUANTITATIVI

Il Contratto avrà durata presumibile dall'avvio dell'anno scolastico 2017/2018 (salvo slittamento o anticipazione del predetto termine iniziale in relazione alle necessarie procedure ed adempimenti di gara e contrattuali) al termine dell'anno scolastico 2019/2020.

In ogni caso, la decorrenza iniziale del servizio avverrà a partire dalla data di consegna del servizio da effettuarsi anche sotto riserva di sottoscrizione del contratto, intendendosi la stazione appaltante avvalersi, ove eventualmente le esigenze di tempestivo avvio del servizio lo richiedessero, della facoltà di chiedere all'aggiudicatario della presente procedura, nelle more delle procedure di espletamento della gara oggetto del presente disciplinare, l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 13 del D.Lgs. 50/2016. Si precisa che la consegna effettiva del servizio sarà comunicata dall'Ente e assunta nel relativo Atto di Regolamentazione del Servizio.

Non sono previste proroghe, opzioni o rinnovi.

Tuttavia, come stabilito nel bando, ove necessario, troverà applicazione l'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, per cui la durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ivi incluso il tempo necessario per la stipula del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Amm.ne Committente.

Il Convitto si riserva comunque la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Per il concorrente (timbro e firma).....

Il valore presunto annuo del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti, è indicativamente di €. 498.260,00 oltre IVA, pari a 71.180 pasti convenzionali stimati nel periodo di espletamento del servizio dal mese di settembre 2017 al mese di giugno 2018, per come meglio dettagliato nella tabella seguente:

mese	giorni	pasti lun/mar/giov/ven	giorni	pasti mercoledì	pasti mensili	prezzo a base d'asta	totale	alim. Bio	totale complessivo
set-17	8	440	2	230	3980	€ 7,00	€ 27.860,00	€ 0,50	€ 1.990,00
ott-17	17	440	4	230	8400	€ 7,00	€ 58.800,00	€ 0,50	€ 4.200,00
nov-17	18	440	3	230	8610	€ 7,00	€ 60.270,00	€ 0,50	€ 4.305,00
dic-17	13	440	3	230	6410	€ 7,00	€ 44.870,00	€ 0,50	€ 3.205,00
gen-18	14	440	4	230	7080	€ 7,00	€ 49.560,00	€ 0,50	€ 3.540,00
feb-18	16	440	4	230	7960	€ 7,00	€ 55.720,00	€ 0,50	€ 3.980,00
mar-18	18	440	4	230	8840	€ 7,00	€ 61.880,00	€ 0,50	€ 4.420,00
apr-18	14	440	3	230	6850	€ 7,00	€ 47.950,00	€ 0,50	€ 3.425,00
mag-18	18	440	5	230	9070	€ 7,00	€ 63.490,00	€ 0,50	€ 4.535,00
giu-18	8	440	2	230	3980	€ 7,00	€ 27.860,00	€ 0,50	€ 1.990,00
		4400		2300	71180		€ 498.260,00		€ 35.590,00
								Tot.	€ 533.850,00

I valori di cui sopra sono stati stimati sulla base dell'andamento del servizio nell'anno scolastico 2016-2017, rapportati alla media degli alunni che hanno usufruito mensilmente del servizio e del numero dei giorni presunti di erogazione del servizio sino al termine del corrente anno scolastico.

All'ammontare di €. 498.260,00 costituente il valore del contratto per la fornitura del pasto convenzionale, si deve computare, al fine del dimensionamento del complessivo valore del contratto, l'importo di €. 35.590,00 per la fornitura eventuale del pasto con l'aggiunta di un alimento biologico/tipico/tradizionale-regionale (risultante dal prodotto del numero 71.180 pasti previsti, per l'importo unitario di €. 0,50 euro, a base d'asta, per l'alimento di cui sopra). Si precisa a riguardo che, di regola, il numero dei predetti alimenti non sarà superiore a uno per pasto, salvo diverse offerte formulate in sede di gara nell'ambito delle offerte migliorative a parità di prezzo e salva comunque la facoltà per l'Amministrazione di non disporre l'impiego di alcuna derrata biologica.

Complessivamente, pertanto, il valore globale per l'intero arco di durata triennale del contratto oggetto del presente appalto ascende ad **€. 1.601.550,00** (€. 498.260,00 + €. 35.590,00 x 3), al netto d'IVA.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti numeri, non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

In ogni caso, il numero dei pasti in relazione ai quali l'Ente liquiderà il corrispettivo previsto saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

Con l'Impresa aggiudicataria l'Ente stipulerà un contratto, con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio, in conformità alle clausole e condizioni stabilite nello schema di contratto e nel capitolato speciale d'appalto (o altrimenti definito capitolato tecnico) allegati, rispettivamente, sub n. 4 e n. 5 al presente Disciplinare di gara.

Prima dell'attivazione del servizio, l'Ente redigerà di comune accordo con il Fornitore, un Atto di Regolamentazione del Servizio controfirmato per accettazione dalle parti, in cui verranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di refezione scolastica (data di inizio dell'attività di mensa, modalità di prenotazione, consegna e distribuzione dei pasti, numero del personale con le relative qualifiche o profili professionali, mansioni, livello inquadramento nello svolgimento del servizio, riferimenti dei responsabili del servizio, cuoco, ecc..) per tutto quanto non espressamente dettagliato o trattato nella documentazione di gara e nell'offerta presentata dall'aggiudicatario.

Il contratto del servizio di mensa scolastica tra l'Ente ed il Fornitore verrà regolato, dalle norme del Capitolato Tecnico, nonché dalle disposizioni regolamentari contenute nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Alla spesa come sopra preventivata per il finanziamento del servizio si farà fronte con i fondi della Scuola.

Ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e dalla Determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, si precisa che l'importo stimato dei costi per la sicurezza da interferenza è pari al 2% del valore complessivo del contratto, al netto della quota relativa all'impiego di derrate biologiche.

In sede di offerta, ciascuna ditta concorrente dovrà rendere, in seno al DGUE (documento di gara unico europeo) allegato sub n. 6 al presente disciplinare, apposita dichiarazione attestante l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.

Si allega sub n. 8 al presente disciplinare anche lo schema del Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle interferenze (D.U.V.R.I), che dev'essere comunque compilato e sottoscritto tra i datori di lavoro delle parti prima del concreto inizio delle attività in appalto, per come previsto e disciplinato all'art. 10

Per il concorrente (timbro e firma).....

dello schema di contratto. Il DUVRI dovrà essere sar  integrato dal Fornitore, entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del contratto, con il piano operativo sui rischi connessi alle attivit  specifiche (DVR).

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 la presente procedura di gara   sottoposta alle seguenti clausole sociali, nel rispetto dei principi dell'Unione europea: utilizzo in via prioritaria dei lavoratori impiegati nel precedente appalto alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti. A tal fine si allega sub n. 10 al presente disciplinare l'elenco nominativo del personale gi  impiegato nella precedente gestione, con l'indicazione: del livello d'inquadramento contrattuale, della data d'assunzione, della percentuale di part time, del monte ore d'impiego settimanale e della mansione svolta. In sede di offerta, gli operatori economici partecipanti dovranno pertanto dichiarare di accettare i requisiti particolari stabiliti a tal fine dal presente disciplinare e dal capitolato speciale d'appalto. Trovano in ogni caso applicazione le disposizioni previste sui cambi di gestione dagli articoli da 332 a 340 del vigente CCNL Turismo (Capo II, Norme per la ristorazione collettiva mense aziendali), dovendosi comunque tener conto, ai sensi della predetta normativa contrattuale, delle problematiche connesse a particolari situazioni dell'utenza che determinino la riduzione del numero di pasti/giorno rispetto ai dati della precedente gestione ed un conseguente calo dell'occupazione.

3. PROCEDURA DI GARA

La procedura di scelta del contraente   quella aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs.n. 50/2016 s.m.i., in cui ogni operatore economico interessato, in possesso dei requisiti di cui appresso, pu  presentare un'offerta in risposta al bando di indizione di gara.

Il criterio di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016,   quello dell'offerta economicamente pi  vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualit /prezzo, sulla base dei parametri stabiliti nel presente disciplinare.

  ammessa la partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 con le modalit  di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti di idoneit  professionale, di capacit  economica e finanziaria e di capacit  tecniche e professionali, richiesti ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a), b) e c) del D.Lgs. 50/2016 e costituenti criteri di selezione e condizioni minime di partecipazione:

- a) essere iscritto per l'attivit  di ristorazione collettiva nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE in conformit  con quanto previsto dall'art. 83, comma 3, D.Lgs. 50/2016;
- b) insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, D.Lgs. n. 50/2016, di ogni altra situazione che determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacit  di contrarre con la pubblica amministrazione, nonch  della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001. Trova applicazione la disciplina di cui all'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 secondo le modalit  indicate nel presente Disciplinare di gara, la sanzione pecuniaria   pari a Euro 5000/00. Si precisa che le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 non si applicano alle aziende o societ  sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del D.L. n. 306/1992, convertito, con modificazioni, dalla L. 356/1992 o degli artt. 20 e 24 del D.Lgs. n. 159/2011, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

Si chiarisce altres  che la dichiarazione sull'assenza della causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, dovr  essere resa dal legale rappresentante del concorrente o da soggetto munito di idonei poteri del concorrente per tutti i soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 (ossia il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico, se si tratta di societ  in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico, se si tratta di societ  in accomandita semplice; i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza e dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza – persona fisica - in caso di societ  con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di societ  o consorzio, nonch  i soggetti cessati dalle cariche sopra indicate nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e fino alla presentazione dell'offerta, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata).

Le cariche rilevanti sopra indicate sono quelle delineate nel Comunicato del Presidente dell'A.N.AC. del 26 ottobre 2016 recante "*Indicazioni alle stazioni appaltanti e agli operatori economici sulla definizione dell'ambito soggettivo dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e sullo svolgimento delle verifiche sulle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 mediante utilizzo del modello di DGUE*" pubblicato sul sito www.anticorruzione.it. In caso di cessione/affitto d'azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria intervenuta nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta, la dichiarazione sull'assenza della causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, deve essere resa anche nei confronti di tutti i soggetti sopra indicati, che hanno operato presso la impresa

Per il concorrente (timbro e firma).....

- cedente/locatrice, incorporata o le società fusesi nell'anno antecedente la pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta e ai cessati dalle relative cariche nel medesimo periodo, che devono considerarsi "soggetti cessati" per il concorrente;
- c) per le Imprese che occupano non più di 15 dipendenti e per le Imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000 la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 68/1999; oppure, per le Imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le Imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999 come da relativa certificazione da produrre in caso di aggiudicazione;
 - d) aver realizzato complessivamente, nel triennio solare 2014-2015-2016, un fatturato nel settore oggetto della gara (servizi di ristorazione collettiva) non inferiore ad €. 1.601.550,00, pari al valore presunto dell'appalto, al netto d'IVA; relativamente a tale requisito, si precisa, ai sensi dell'art. 83, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, che la richiesta di una soglia minima di fatturato è dettata da una serie di motivi. In particolare, assume fondamentale importanza la possibilità di selezionare attraverso la presente gara operatori economici dotati di: 1) capacità economico-finanziaria proporzionata al valore annuo del contratto, tale da garantire la congruità della capacità produttiva dell'impresa fornitrice con l'impegno prescritto dal contratto aggiudicato; 2) capacità professionali e tecniche, idonee a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo delle prestazioni; 3) affidabilità ed esperienza nel settore oggetto della gara, data la rilevanza e l'entità del servizio di mensa scolastica, anche in considerazione della durata triennale dello stesso. Ciò detto, anche sulla base di un'approfondita analisi del mercato di riferimento, preventivamente svolta al fine di determinare il requisito di fatturato specifico di cui sopra, tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici che competono nel settore oggetto di gara, nella quantificazione del menzionato requisito è stato utilizzato un metodo di calcolo integralmente rispettoso dei criteri individuati ed indicati al riguardo dal D.Lgs. n. 50/2016;
 - e) essere in possesso di almeno una referenza bancaria rilasciata, successivamente alla pubblicazione del bando di gara, da un primario Istituti bancario, contenente la dichiarazione del medesimo Istituto attestante che *«l'impresa è solida e ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità»*; tuttavia, nel rispetto di quanto previsto all'art. 86, 4° comma, del D.Lgs. 50/2016, se il concorrente non è in grado, per fondati motivi da indicare espressamente in sede di presentazione dell'offerta, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante;
 - f) essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità (rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento CE n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico) per l'erogazione di servizi di ristorazione collettiva, o certificato equivalente alla certificazione UNI EN ISO 9001:2008. Ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente, qualora non abbia accesso alle suddette certificazioni ovvero non possa ottenerle nei termini prescritti, può provare l'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità mediante la presentazione del manuale adottato per garantire il perseguimento del sistema di qualità in conformità alla pertinente serie di norme europee e/o mediante altra idonea documentazione per la dimostrazione che il concorrente ha attivato l'iter di assicurazione del sistema di qualità e che comunque osserva le predette norme in materia di garanzia della qualità;
 - g) aver eseguito, nel triennio scolastico 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017, contratti d'appalto di servizi di mensa scolastica in favore di committenti pubblici e/o privati, per un importo non inferiore, nel complesso, ad €. 320.310,00, pari al 20% del valore presunto dell'appalto, al netto d'IVA;
 - h) disporre di uno o più idonei centri di produzione, presenti ad una distanza rispetto a ciascun terminale di refezione tale da garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di un'ora e trenta minuti per come previsto all'art. 2.4.2 del capitolato tecnico ed in grado di approntare nel complesso almeno 500 pasti giornalieri; a riguardo, si precisa che, conformemente a quanto chiarito al par. 2.2.1 della Comunicazione Interpretativa della Commissione UE 20061C 179102 sul diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti non o solo parzialmente disciplinate dalle direttive "appalti pubblici", il predetto requisito deve essere inteso unicamente come impegno dei concorrenti a dotarsene, restando a carico del solo aggiudicatario l'obbligo di dimostrarne il possesso prima della stipula del contratto (Cons. St., Sez. V, n. 3887/2010);
 - i) aver effettuato il versamento della quota di contribuzione di €. 140,00 per la partecipazione alla presente procedura, con le modalità indicate al successivo paragrafo.

Ai sensi dell'art. 37 della L. n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al D.M. 4.5.1999 e al D.M. 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010.

Per il concorrente (timbro e firma).....

3.1 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire al Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, Via Aschenez, n. 180, c.a.p. 89125 Reggio Calabria, entro e non oltre il termine perentorio stabilito nel bando di gara, pena l'irricevibilità dell'offerta.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico sigillato, recante a scavalco dei lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante, con l'indicazione altresì all'esterno dello stesso plico:

- degli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente); in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 4.;
- degli estremi del destinatario: Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, Via Aschenez, n. 180, c.a.p. 89125 Reggio Calabria;
- della dicitura "**Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore**".

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente - soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna - nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 9'00 alle ore 12'00.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Ente appaltante ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante; tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Il suddetto plico deve contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara, tre **buste sigillate** tutte recanti a scavalco dei lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante, con l'indicazione altresì all'esterno di ciascuna busta:

- degli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente, in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 4),
- degli estremi del destinatario: Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, Via Aschenez, n. 180, c.a.p. 89125 Reggio Calabria.

Le buste dovranno essere non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto) e dovranno riportare, rispettivamente, la dicitura ed avere il contenuto come di seguito specificato:

BUSTA	DICITURA	CONTENUTO
<input checked="" type="checkbox"/> N°1	Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore - Documentazione amministrativa	Documentazione amministrativa di cui al paragrafo 3.2 del presente Disciplinare di gara
<input checked="" type="checkbox"/> N°2	Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore - Offerta Tecnica	Offerta tecnica di cui al paragrafo 3.3 del presente Disciplinare di gara
<input checked="" type="checkbox"/> N°3	Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore - Offerta Economica	Offerta economica di cui al paragrafo 3.4 del presente Disciplinare di gara

L'offerta tecnica, da inserire nella busta 2, non dovrà contenere alcun riferimento o menzione alle condizioni economiche.

Le espressioni "busta/e sigillata/e" e "plico sigillato" di cui sopra comportano che la busta ed il plico, oltre alla normale chiusura loro propria, devono essere chiusi mediante l'applicazione su tutti i lembi di chiusura di un sigillo con ceralacca, ovvero di una qualsiasi impronta o segno impresso su un materiale plastico, ovvero di una striscia di carta incollata sui lembi di chiusura, o sigillatura equivalente atta in ogni caso ad assicurare la segretezza dell'offerta e nello stesso tempo a confermare l'autenticità della chiusura originaria.

Per il concorrente (timbro e firma).....

3.2 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (BUSTA N. 1)

La Busta n. 1 “**Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore – Documentazione amministrativa**” dovrà contenere un indice completo del proprio contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, la seguente documentazione:

3.2.1 **Domanda di partecipazione alla gara**, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura. Nella domanda, redatta preferibilmente utilizzando il modello allegato sub n. 1 al presente disciplinare, il concorrente dovrà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, assumendosene la piena responsabilità, rendere attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione, i dati del concorrente e la forma di partecipazione, l'accettazione delle modalità della procedura, nonché le ulteriori informazioni ivi indicate, tra le quali in particolare:

- dichiarare di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente disciplinare, nel capitolato speciale d'appalto, nello schema di contratto e nel DUVRI;
- dichiarare remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere effettuato il servizio oggetto del presente appalto;
- dichiarare di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'effettuazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- accettare le particolari condizioni di esecuzione del contratto prescritte nel precedente punto 2 del presente disciplinare (in specie la clausola sociale ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016);
- dichiarare che l'indirizzo PEC e/o mail indicati nel DGUE sono idonei per l'invio dell'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e di qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
- autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
oppure
- non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;
- attestare di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs.30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- attestare l'assenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 53, co. 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 nei confronti della Committente;
- rendere le autodichiarazioni sul possesso dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 ai fini della riduzione della garanzia provvisoria;
- *(nel caso di RTI e Consorzi ordinari di concorrenti costituenti)* attestare l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituire RTI/Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, indicando a quale impresa qualificata come mandataria sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo e che stipulerà il Contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- *(nel caso di RTI e Consorzi ordinari)* indicare la ripartizione delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata, raggruppanda, consorziata e/o consorzianda assume, con la specificazione delle parti delle forniture/servizi che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
- *(in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016,)* indicare le consorziate che fanno parte del Consorzio e quelle per le quali il Consorzio concorre.

3.2.2 **DGUE (documento di gara unico europeo)** di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 in attuazione dell'art.

Per il concorrente (timbro e firma).....

59 direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari). Tale documento, allegato sub 6 al presente disciplinare, è finalizzato alla dimostrazione del possesso di ordine generale e speciale dei cui rispettivamente all'art. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (pubblicato in GUUE L 3/16 del 6 gennaio 2016);

- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 dal titolo "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016).

Per la compilazione del DGUE l'operatore economico potrà avvalersi del vademecum al DGUE, ad esso allegato, che spiega punto per punto le parti che devono essere compilate dall'operatore economico.

Con tale documento il concorrente dovrà, tra le altre cose, autodichiarare ai sensi del d.P.R. 445/2000:

- 3.2.2.1 il possesso di tutti i requisiti richiesti al precedente paragrafo 3, lett. a), b) e c) del presente disciplinare (Parte III e Parte IV del DGUE); con particolare riferimento al paragrafo 3, lett. a), il concorrente dovrà indicare nella Parte IV, Sezione A) il numero di iscrizione al registro delle imprese e l'oggetto sociale;
- 3.2.2.2 il possesso dei requisiti relativi alla capacità professionale e tecnica di cui al precedente paragrafo 3, lett. d) ed e) del presente disciplinare (Parte IV Sezione B, del DGUE);
- 3.2.2.3 il possesso dei requisiti relativi alla capacità professionale e tecnica di cui al precedente paragrafo 3, lett. f), g) e h) del presente disciplinare (Parte IV Sezione C del DGUE);
- 3.2.2.4 l'assenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 53, co. 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 nei confronti della stazione appaltante;
- 3.2.2.5 l'intenzione, o meno, di ricorrere al subappalto e la terna dei subappaltatori [si precisa che, in tal caso, il DGUE di ogni subappaltatore, redatto con le modalità sopra indicate, dovrà contenere le informazioni di cui alle sezioni A e B della parte II, alla parte III, alla parte IV (Sezione A, Sezione B e Sezione C e alla parte VI)];
- 3.2.2.6 in caso di ricorso all'avvalimento, l'identità dell'Impresa ausiliaria ed i requisiti oggetto di avvalimento (si precisa che in tal caso il DGUE dell'ausiliaria, redatto con le modalità sopra indicate, dovrà contenere le informazioni di cui alle sezioni A e B della parte II, alle parti III, alla parte IV ove pertinente e alla parte VI).

I reati di cui al comma 1 dell'art 80 non rilevano quando sono stati depenalizzati ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando i reati sono stati dichiarati estinti dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Si precisa infine che il motivo di esclusione di cui al comma 2, dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, e la relativa dichiarazione devono essere riferiti a tutti soggetti che sono sottoposti alla verifica antimafia ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011.

Nel DGUE parte III il concorrente dovrà rendere le dichiarazioni ivi indicate e riferite a tutti i soggetti indicati ai commi 2 e 3 dell'art. 80, come sopra individuati, senza prevedere l'indicazione del nominativo dei singoli soggetti.

Tale indicazione sarà chiesta con le modalità, successivamente descritte, ai concorrenti collocati al primo ed al secondo posto nella graduatoria provvisoria di merito.

Nel caso in cui nel DGUE siano dichiarate condanne o conflitti di interesse o fattispecie relative a risoluzioni o altre circostanze idonee ad incidere sull'integrità o affidabilità del concorrente (di cui all'art. 80, commi 1 e 5 del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base delle indicazioni eventualmente rese nelle Linee Guida dell'A.N.AC.) e siano state adottate misure di self cleaning, dovranno essere prodotti tutti i documenti pertinenti (ivi inclusi i provvedimenti di condanna) al fine di consentire alla stazione appaltante ogni opportuna valutazione.

- 3.2.3 **Procura speciale** (*eventuale*) nel caso in cui la domanda e le dichiarazioni di cui ai precedenti punti 3.2.2 e 3.2.3 sia resa da un Procuratore speciale.
- 3.2.4 **Fotocopia di un documento d'identità** in corso di validità del Legale rappresentante o suo Procuratore, che ha sottoscritto la domanda e le dichiarazioni di cui ai precedenti punti 3.2.2 e 3.2.3.
- 3.2.5 **Copia del presente disciplinare**, senza aggiunte o integrazioni, debitamente sottoscritta in modo leggibile per accettazione dal legale rappresentante del concorrente.

Per il concorrente (timbro e firma).....

- 3.2.6 **Copia del Capitolato Tecnico e dello schema di Contratto**, non compilati e senza aggiunte o integrazioni, debitamente sottoscritti in modo leggibile per accettazione dal legale rappresentante del concorrente.
- 3.2.7 **Originale della/e referenza/e bancaria/e** di cui al precedente paragrafo 3, lett. e); ovvero, in mancanza della/e predetta/e referenza/e per fondati motivi da indicare espressamente all'interno della dichiarazione di cui al precedente punto 3.2.3, copia conforme all'originale della documentazione comprovante, a giudizio del concorrente, la propria capacità economica e finanziaria.
- 3.2.8 **Copia semplice del/i certificato/i attestante/i il possesso della/e certificazione/i UNI EN ISO 9001:2008**, di cui al precedente paragrafo 3, lett. f); ovvero copia semplice del certificato equivalente alla certificazione UNI EN ISO 9001:2008; ovvero, in mancanza delle predette certificazioni, copia semplice del manuale adottato per garantire il perseguimento del sistema di qualità in conformità alla pertinente serie di norme europee e copia dell'altra idonea documentazione per la dimostrazione che il concorrente ha attivato l'iter d'implementazione del sistema di qualità e che comunque osserva le predette norme in materia di garanzia della qualità.
- 3.2.9 **Elenco riassuntivo dei servizi di mensa scolastica eseguiti in favore di committenti pubblici e/o privati nel triennio scolastico 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017**, conforme allo schema riportato nel modello allegato sub n. 7 al presente disciplinare, con l'indicazione dei destinatari dei servizi stessi, del periodo di esecuzione cui si riferisce la fattura, dell'importo della fattura, del numero dei pasti cui si riferisce la fattura, da cui risulti il possesso minimo del valore di cui al precedente paragrafo 3, lett. g); a dimostrazione dei suddetti dati, ai fini dell'aggiudicazione, devono essere allegate le certificazioni rilasciate e vistate dalle pubbliche amministrazioni committenti ovvero le dichiarazioni dei privati committenti, comprendenti, oltre ai suddetti elementi, anche l'attestazione di regolare esecuzione dei servizi. Non saranno presi in considerazione i servizi per cui non venga fornita la suddetta attestazione del committente completa dei dati come sopra richiesti, o in cui l'indicazione degli stessi sia parziale o non univoca (ad es. sia riportato il numero dei pasti forniti per anno solare e non per anno scolastico).
- 3.2.10 **Documento attestante la cauzione provvisoria** di cui all'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, dell'importo di €. 32.031,00, pari al 2 per cento del valore presunto del contratto, al netto d'iva, di cui al precedente paragrafo 2.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia provvisoria potrà essere costituita, a scelta del concorrente mediante:

- a) cauzione in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria;
- b) fideiussione bancaria o assicurativa oppure rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993. Con Comunicato della Banca d'Italia del 12/5/2016 è stato precisato che possono esercitare l'attività di concessione di finanziamenti al pubblico, oltre agli intermediari già iscritti al nuovo "albo" ex art. 106 TUB, anche gli intermediari che, avendo presentato istanza nei termini previsti per l'iscrizione nel medesimo "albo", abbiano un procedimento amministrativo avviato ai sensi della l. n. 241/90 e non ancora concluso.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere, a pena di esclusione:

- la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia espressa all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- la sua operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta del Convitto.

Inoltre, ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà, a pena d'esclusione, produrre, eventualmente anche all'interno della garanzia provvisoria, l'impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993) anche diverso da quello che ha emesso la garanzia provvisoria a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, ove il concorrente risultasse aggiudicatario.

In caso di cauzione provvisoria costituita in contanti: (i) il versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario Banca Nuova, sede di Reggio Calabria, Codice Iban: IT87J0513216300842570258079 intestato al Convitto Nazionale di Stato "T. Campanella" di Reggio Calabria; (ii) dovrà essere nella Busta n. 1 una copia del versamento con indicazione del codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso. Resta inteso che il concorrente dovrà comunque produrre a pena di esclusione l'impegno al rilascio della garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, ove il concorrente risultasse aggiudicatario, sopra menzionata.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Per il concorrente (timbro e firma).....

La garanzia provvisoria viene escussa per la mancata sottoscrizione del contratto, per fatto del concorrente aggiudicatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave.

Ai sensi dell'art. 93, comma 9, del D.Lgs n. 50/2016, la stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

L'importo della garanzia provvisoria può essere diminuito in ragione di quanto stabilito dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs n. 50/2016, sulla base di riduzioni progressive, in ragione del/i requisito/i di cui il concorrente sia in possesso.

L'importo della garanzia è individuato con la seguente modalità: ogni riduzione prevista dalla norma sopra citata si applica al valore della garanzia, che deriva dall'applicazione della riduzione precedente, in ragione della formula seguente:

$$C = C_b \times (1 - R_1) \times (1 - R_2) \times (1 - R_3)$$

Dove:

C = garanzia.

C_b = garanzia base.

R₁ = riduzione del 50% in caso di rilascio da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

R₂ = riduzione:

- del 30% in caso di possesso della registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25.11.2009;
- oppure del 20% se l'offerente è in possesso della certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001.

R₃ = riduzione del 15% in caso di:

- sviluppo di un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1;
- oppure un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Si precisa che, in caso di mancato possesso di uno o più dei suddetti requisiti, il corrispondente valore di R₁, R₂, ... nella formula sopra riportata sarà posto pari a 0.

L'importo della garanzia è ridotto del 30% (trenta per cento), non cumulabile con le riduzioni precedenti, nel caso in cui il concorrente sia in possesso alternativamente di:

- ⇒ rating di legalità;
- ⇒ attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001;
- ⇒ certificazione social accountability 8000;
- ⇒ certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori;
- ⇒ certificazione OHSAS 18001;
- ⇒ certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia;
- ⇒ certificazione UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici;
- ⇒ certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Ai fini della riduzione della garanzia il concorrente dovrà produrre nella Busta n. 1:

- copia informatica del/della certificazione ISO 9000/registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)/ certificazione ambientale 14001/ inventario di gas ad effetto serra /impronta climatica (carbon footprint) di prodotto/ / rating di legalità / modello organizzativo / certificazione social accountability 8000 / sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori o OHSAS 18001 / certificazione UNI CEI EN ISO 50001 / certificazione UNI CEI 11352 o certificazione ISO 27001 sopra indicati, con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. 445/2000 sottoscritta digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura; oppure
- (ove applicabile) dichiarazione, sottoscritta digitalmente, rilasciata dall'Ente Competente attestante il possesso dei requisiti di cui sopra. Tale dichiarazione dovrà riportare il numero del documento,

Per il concorrente (timbro e firma).....

l'organismo che lo ha rilasciato/approvato, la data del rilascio/approvazione, la data di scadenza, l'attuale vigenza.

In alternativa, il possesso dei suddetti requisiti potrà essere oggetto di idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000, attestante il possesso degli stessi, come riportato nel "documento di partecipazione", sottoscritto digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura.

Il Convitto si riserva di eseguire verifiche a campione per riscontrare la veridicità delle dichiarazioni prodotte chiedendo ai concorrenti di presentare, entro apposito termine, la documentazione necessaria per dimostrare il possesso dei requisiti. Nel caso in cui, tale documentazione non fosse fornita o, ove fornita, non fosse idonea a dimostrare il possesso dei requisiti dichiarati, il Convitto chiederà un'integrazione del valore della garanzia.

3.2.11 **Documento attestante l'avvenuto pagamento della quota contributiva di €. 140,00 a favore dell'A.N.A.C.**, di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266. A riprova dell'avvenuto pagamento del detto contributo, il partecipante deve inserire nella Busta:

- a) in caso di versamento on line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione", del versamento del contributo;
- b) in caso di versamento in contanti – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati - copia dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
- c) in caso di versamento attraverso bonifico bancario internazionale da parte di operatore economico straniero copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

3.2.12 **Il "PASS" dell'operatore economico (PassOE)** di cui all'articolo 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'ANAC;

3.2.13 In caso di partecipazione in RTI o Consorzi, copia della documentazione indicata nel successivo paragrafo 4 del presente Disciplinare;

3.2.14 in caso di ricorso al cd. avvalimento, ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti per la partecipazione e della utilizzazione dei mezzi tecnici e/o economici per l'esecuzione dell'appalto, copia della documentazione indicata nel successivo paragrafo 4 del presente Disciplinare;

3.2.15 In caso di fallimento e concordato preventivo con continuità aziendale, il concorrente dovrà produrre i documenti di cui all'art. 110, commi 3, 4 e 5, del D. Lgs.n. 50/2016.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Ente si riserva di procedere, a campione, a verifiche d'ufficio.

Non è ammessa la sostituzione dei certificati e delle dichiarazioni con fotocopie e duplicati non autenticati nelle forme previste dagli articoli 18 e 19 del D.P.R. n. 445/2000.

Modalità di verifica dei requisiti.

Per espressa previsione dell'articolo 216, comma 13, del Codice, fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 81, comma 2, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario avverrà attraverso l'utilizzo della banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC.

Pertanto le ditte partecipanti dovranno iscriversi al SIMOG ed allegare, nella Busta della documentazione amministrativa (vedasi precedente punto 3.2.12), il PASS-OE firmato digitalmente.

3.3 OFFERTA TECNICA (BUSTA N. 2)

La Busta n. 2 "***Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore – Offerta Tecnica***" dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, la seguente documentazione:

- un **Indice** completo di quanto in essa contenuto riportante - per ciascuna sezione, capitolo o paragrafo - il numero della pagina di riferimento;
- un **Progetto Esecutivo** delle attività del servizio, composto da elaborati nella consistenza ritenuta idonea dall'offerente, contenente la specificazione completa, univoca e dettagliata delle attività

Per il concorrente (timbro e firma).....

operative e delle relative modalità a mezzo delle quali l'appaltatore intende dare sviluppo alle prestazioni dedotte nel Capitolato Speciale d'Appalto, nello schema di contratto e nei rispettivi allegati. Poiché i servizi oggetto del presente appalto sono caratterizzati dalla necessità di avere elevata professionalità nel personale coinvolto nell'erogazione dei servizi stessi, il progetto deve essere corredato di tutti gli elementi ritenuti opportuni dall'offerente, atti a consentire alla Commissione una valutazione qualitativa del livello del servizio erogabile e quindi delle professionalità cui si intende affidare tale servizio, di modo da poter individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il Progetto Esecutivo dovrà essere:

- (i) redatto in lingua italiana;
- (ii) prodotto in un originale e due copie cartacee, oltre a una su cd-rom, in formato Word;
- (iii) conforme al modello di cui all'Allegato sub 2 al presente Disciplinare e articolato secondo l'elencazione dei punti indicati nello "Schema di risposta" riportato nel suddetto modello allegato sub 2; ogni punto deve essere esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata;
- (iv) privo di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) relativa ai prezzi degli elementi dell'offerta economica;
- (v) presentato su fogli singoli di formato DIN A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine (es. 1 di 40) ed ogni paragrafo o sezione deve riportare una numerazione progressiva;
- (vi) contenuto entro le 40 (quaranta) pagine;
- (vii) firmato o siglato in ogni sua pagina e sottoscritto nell'ultima pagina dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma.

Si precisa che:

- (viii) gli allegati (*Elaborati in scala, Schede tecniche/Dettaglio ed immagine delle attrezzature fornite, Percorsi, Tavola sinottica*), pur essendo parte integrante del Progetto Esecutivo non rientrano nel computo del numero massimo di pagine né nell'obbligo del formato dei fogli (rif. (vii) e (viii) precedenti);
- (ix) le migliorie proposte devono essere rappresentate organicamente nel progetto evidenziando per ognuna di esse l'immagine e le caratteristiche tecniche ed estetiche oltre a quant'altro ritenuto utile ai fini di una maggiore comprensione di quanto proposto (elementi caratterizzanti la miglioria proposta);
- (x) nella Busta n. 2 potrà essere inserita ogni altra documentazione di carattere tecnico che l'Impresa ritenga opportuno presentare: tale documentazione non deve ritenersi sostitutiva di parti del Progetto Esecutivo;
- (xi) il costo delle migliorie offerte è ricompreso nell'offerta economica presentata (busta 3);
- (xii) La presenza nella documentazione che compone l'Offerta Tecnica di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire la complessiva offerta economica costituisce causa di esclusione dalla gara.

Il Progetto Esecutivo dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il servizio offerto sotto tutti gli aspetti del ciclo tecnico organizzativo per la conduzione e la gestione della refezione scolastica. In particolare, dovrà recare una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti, con riferimento a ciascuno degli aspetti indicati ai punti seguenti:

3.3.1. Organizzazione complessiva del servizio

Il concorrente deve rappresentare con un diagramma di Gantt, la proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio che intende offrire, fermi gli obblighi prestazionali richiesti, nonché l'obbligo di adeguamento della propria organizzazione (personale, attività svolte, etc.) in corso di fornitura al fine di garantire il rispetto dei predetti obblighi. Il concorrente dovrà descrivere anche il numero delle ore giornaliere e settimanali (dal lunedì al venerdì) per ogni operatore, evidenziandone mansione e livello. L'organico rappresentato si deve riferire solo a quello effettivamente impiegato nel servizio (es. responsabile del servizio, cuoco, aiuto cuoco, addetti di mensa).

La descrizione dell'organizzazione del servizio dovrà essere effettuata per ciascuna delle fasi di cui appresso mediante la produzione della seguente documentazione.

a) Una relazione recante l'indicazione:

- a.1) del numero dei Centri di Cottura o di Produzione di cui il concorrente s'impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione (almeno uno) in grado di produrre un numero giornaliero di pasti che, nel complesso, assicuri una capacità giornaliera complessiva di almeno 500 pasti;

Per il concorrente (timbro e firma).....

- a.2) della capacità produttiva complessiva di ciascun Centro di cottura, espressa in numero di pasti per ciclo di lavorazione, dimostrata mediante la presentazione di una relazione a firma di un tecnico abilitato (ingegnere, architetto, geometra o perito industriale iscritto al relativo albo), corredata dalle schede tecniche degli impianti e delle attrezzature di cui ciascun Centro sarà dotato, rilasciate dal costruttore o fornitore dei medesimi impianti e attrezzature;
- a.3) della capacità produttiva disponibile di ciascun Centro di cottura in numero di pasti che potranno essere forniti al Convitto, intesa come capacità produttiva che residua da eventuali obblighi di prestazione di servizi in favore di altri committenti, pur se verrà apprezzata dalla Commissione la dichiarazione d'impegno del fornitore, resa sotto la propria responsabilità in seno alla stessa relazione in questione, a utilizzare uno o tutti i centri di produzione indicati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria;
- a.4) della struttura di ciascun Centro, con riferimento alla descrizione del dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, all'indicazione delle unità di personale impiegate, delle dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, macchinari e arredamento) e alla descrizione dell'organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del presente disciplinare (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa); inoltre, se del caso, l'Impresa potrà presentare, in *allegato* al progetto, i seguenti elaborati, in scala, ai fini della migliore rappresentazione della struttura e del funzionamento di ciascun Centro: *lay-out risultante da planimetria 1/100 con legenda apparecchiature, pianta, assonometria e immagini prospettiche delle viste più significative*, oltre alla *scheda tecnica/dettaglio ed all'immagine* degli impianti e delle dotazioni tecnologiche che verranno installati dal Fornitore;
- b) Una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari;** il concorrente deve rappresentare il complessivo sistema di organizzazione del processo di selezione dei fornitori, di acquisizione delle derrate alimentari e delle **strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati**; sarà valutato il **possesso delle eventuali seguenti certificazioni**:
- b.1) certificazione della rintracciabilità nelle filiere agroalimentari in conformità alle norme UNI EN ISO 22005, in corso di validità e rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico;
- b.2) certificazione del Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare, in conformità alle norme UNI EN ISO 22000, in corso di validità e rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico. Tale certificazione dovrà essere stata rilasciata con riferimento alla classe "E" della norma ISO/TS 22003:2013 oppure con riferimento alla classe "G" della norma ISO/TS 22003:2007;
- b.3) certificazione ambientale in conformità alle norme UNI EN ISO 14001, in corso di validità e rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico;
- b.4) certificazione OHSAS 18001 sulla gestione della salute e della sicurezza sul lavoro, in corso di validità e rilasciata da un ente di certificazione accreditato.
- c) Una relazione relativa all'organizzazione della fase di veicolazione** dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali, con evidenza degli elementi che possano dimostrare l'efficienza e l'efficacia della predetta fase (numero, tipo, requisiti e caratteristiche delle attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto con particolare riferimento al numero ed alla tipologia dei contenitori termici e dei veicoli che verranno messi a disposizione, n. unità di personale utilizzate, ecc...);
- d) Una relazione sull'organizzazione della fase di somministrazione** dei pasti agli utenti nel terminale di refezione, con evidenza degli elementi che possano dimostrare l'efficienza e l'efficacia della fase in questione (materiali ed attrezzature che verranno utilizzati, n. unità di personale impiegate rispetto al rapporto minimo stabilito in capitolato, ripartizione nelle sedi di refezione, modalità di svolgimento della fase in questione, ecc...);
- e) L'organigramma** del personale che si intende utilizzare nel servizio, con indicazione numerica complessiva e monte ore settimanale per qualifica e livello retributivo, **ed elenco (non nominativo) del personale** che verrà addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nelle mense terminali, distintamente suddiviso per le relative fasi, con indicazione degli specifici inquadramenti professionali. Tale sezione dovrà altresì riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del Responsabile del Servizio (rif. paragrafo 2.3 del Capitolato Tecnico) e quelle del cuoco coordinatore del centro cottura (rif. paragrafo 11.1 del Capitolato Tecnico) che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio.

Per il concorrente (timbro e firma).....

In particolare, ciascun concorrente dovrà indicare – nello schema di risposta riportato nel modello di cui all'Allegato n. 2 al presente Disciplinare - le caratteristiche distintive del Responsabile del Servizio e del Coordinatore del centro cottura, specificando:

- il titolo di studio conseguito dal Responsabile del Servizio e dal Coordinatore del centro cottura che s'intendono proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco del titolo di studio conseguito da ciascuno di essi;

- gli anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti dal Responsabile del Servizio e dal Coordinatore del centro cottura che s'intendono proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo per ciascuno di essi una croce a fianco del periodo di riferimento, in modo tale da consentire la valutazione del punteggio da attribuire per il sub criterio relativo al possesso di anni di esperienza nella Ristorazione collettiva.

Il nominativo del Responsabile del Servizio e del Coordinatore del centro cottura, nonché i relativi curriculum vitae verranno comunicati dall'Aggiudicatario all'atto della firma del contratto e dovranno a pena di decadenza dall'aggiudicazione essere conformi a quanto dichiarato in sede di gara.

- f) Una relazione sull'ampiezza e varietà della gamma dei **prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali)**, che il concorrente Fornitore, su richiesta dell'Ente, è in grado di fornire in luogo di quelli che nell'allegato n. 2 al capitolato speciale d'appalto sono previsti come convenzionali (è necessario presentare l'elenco analitico dei predetti prodotti che si è in grado di fornire al posto delle derrate convenzionali, con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo).

La relazione deve altresì indicare i controlli, e in particolare gli eventuali sistemi di controllo integrativi rispetto a quelli obbligatori, che si prevedono al fine di evitare la commistione del prodotto biologico con quello convenzionale in tutte le fasi della lavorazione e qualunque eventuale manipolazione del prodotto, nonché indicare l'utilizzo delle tecniche di lavorazione e cottura (garantendo il permanere, in ogni passaggio, della necessaria identificazione e rintracciabilità dei prodotti).

3.3.2. Piano di controllo del servizio: sistema di monitoraggio, verifiche ispettive ed analisi microbiologiche

Il progetto esecutivo deve contenere una dettagliata relazione in merito al Piano di controllo del servizio e più specificamente relativa:

3.3.2.1 al sistema di controllo e monitoraggio che il concorrente intende adottare, comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il servizio, delle azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del servizio, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del servizio, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché delle modalità di verifica per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dell'utenza, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del servizio;

3.3.2.2 alla quantità, tipologia e periodicità delle verifiche ispettive e delle analisi microbiologiche che il concorrente si impegna ad effettuare per preparare i pasti destinati al Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria; dovrà comunque essere indicato il/i laboratorio/i di analisi presso cui il concorrente intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal capitolato e quelle aggiuntive eventualmente proposte.

Allegata alla relazione dovrà essere presentata una dichiarazione redatta in conformità al modello di cui all'Allegato sub 2 al presente Disciplinare di gara, con cui l'offerente:

a) si obbliga a nominare gli organismi di Ispezione/Certificazione che abbiano i seguenti requisiti:

⇒ accreditamento per le attività ispettive nel settore Alimentare a fronte della norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2005 da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

e/o

⇒ accreditamento per le attività di certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità a fronte della norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2006 per Settore di Accreditamento 3 "Industrie Alimentari, delle Bevande e del Tabacco" e/o 35 "Servizi professionali di impresa" da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

Per il concorrente (timbro e firma).....

- b) si obbliga ad utilizzare i predetti organismi per l'attività di controllo (verifiche ispettive) indicata nella Tabella 1 riportata nel citato modello di cui all'Allegato 2;
- c) indica il numero di giornate annue in cui i predetti organismi effettueranno i controlli previsti nella predetta Tabella 1 dell'Allegato 2.
- d) si obbliga a nominare il/i laboratorio/i di analisi, in possesso dei requisiti indicati nella predetta Tabella 1 dell'Allegato 2, presso cui intende effettuare le analisi;
- e) indica l'eventuale maggior livello di frequenza delle analisi rispetto a quello minimo (almeno ogni 30 giorni) previsto all'art. 12.11 del capitolato.

3.3.3. Progetto Migliorativo degli Ambienti e del Servizio

Il progetto esecutivo deve riportare una dettagliata esposizione delle modalità, relative anche alle fonti di finanziamento (da dimostrare idoneamente) dei relativi investimenti, con le quali l'Impresa concorrente:

- 3.3.3.1 intende migliorare gli ambienti o le dotazioni tecnologiche esistenti presso i centri cottura e/o le sedi di refezione con risorse eventualmente messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima (proposte che potranno rendere più confortevoli o funzionali i locali adibiti al servizio ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio);
- 3.3.3.2 intende migliorare aspetti o elementi del Capitolato Tecnico che riverberano a vantaggio del servizio e dell'Amministrazione.

Le suddette migliorie devono essere altresì descritte nella **tavola sinottica** riportata nel modello di offerta tecnica allegata 2 al presente disciplinare. Inoltre, se del caso, l'Impresa potrà presentare, in allegato al progetto, elaborati e documenti a illustrazione delle migliorie proposte.

Tutte le proposte migliorative dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale.

Resta inteso che nessun onere aggiuntivo per indennità, rimborso o per qualunque altro titolo potrà essere addebitato all'Ente per i progetti migliorativi.

3.3.4. Programma di Educazione alimentare e Piano di Comunicazione, informazione ed assistenza

Il progetto esecutivo deve comprendere un Programma dettagliato di educazione alimentare ed un Piano di comunicazione, informazione ed assistenza, contenente proposte migliorative con riferimento all'utenza scolastica, al corpo docente e ai genitori, secondo le seguenti tipologie di servizi aggiuntivi:

- 3.3.4.1 Programma di educazione alimentare da attivare nelle scuole del Convitto, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con gli organi e le autorità competenti. Il concorrente deve descrivere il programma di educazione alimentare che intende proporre, le eventuali giornate di formazione in favore delle famiglie interessate e del personale scolastico preposto, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti. In particolare, la struttura del Programma deve comprendere la trattazione dei seguenti aspetti: i) alimentazione, salute e ambiente; ii) provenienza territoriale degli alimenti; iii) stagionalità degli alimenti; iv) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- 3.3.4.2 Piano di comunicazione, informazione ed assistenza destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole stesse. Il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano di comunicazione e informazione offerto, comprendente la descrizione dei materiali di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi, di promozione, distribuzione e diffusione delle attività del servizio di refezione scolastica. Il Piano dovrà altresì comprendere i servizi di assistenza eventualmente previsti e destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio.

Se del caso, l'Impresa potrà presentare, in allegato al progetto, elaborati e documenti a illustrazione delle migliorie proposte.

Tutte le proposte progettuali dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale. L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle dichiarazioni rese dall'aggiudicatario nell'Offerta Tecnica.

3.4 OFFERTA ECONOMICA (BUSTA N. 3)

La Busta n. 3 "**Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore – Offerta Economica**" dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, una Dichiarazione d'offerta, conforme al modello di cui all'Allegato sub 3 al presente Disciplinare di gara, redatta in carta semplice e sottoscritta con le modalità di cui appresso.

Per il concorrente (timbro e firma).....

Inoltre, **nella predetta busta n. 3, a corredo dell'offerta economica, deve essere inserito**, debitamente sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante del concorrente o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nel plico d'invio, **un documento, recante l'articolazione delle singole voci di costo** che concorrono a formare l'importo complessivo netto offerto (quale, a titolo esemplificativo: i costi della manodopera, per ogni figura professionale impiegata nell'appalto, prendendo a riferimento il costo del lavoro come determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali, per come previsto all'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016; gli investimenti da effettuare per l'esecuzione delle attività contrattuali; le spese generali; i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016; l'utile che il Concorrente intende perseguire), con la ripartizione analitica, la quantificazione ed imputazione dei suddetti costi e l'indicazione delle giustificazioni che serviranno per accertare il carattere non anomalo dell'offerta. **A tale fine occorrerà compilare la tabella "B" del citato allegato 3 al presente Disciplinare.** Tale tabella deve essere corredata da una relazione dimostrativa delle suddette voci di prezzo e degli altri elementi di valutazione dell'offerta indicati nel disciplinare di gara.

Nell'Offerta economica, il concorrente dovrà, tra l'altro manifestare l'impegno a tenere ferma l'offerta per il periodo di tempo indicato nel Bando di gara e nel presente disciplinare.

Nelle ipotesi in cui l'offerente:

- a) disponga di condizioni eccezionalmente favorevoli per l'esecuzione del servizio;
- b) abbia ottenuto un aiuto di Stato, con particolare riferimento alla materia fiscale, contributiva e previdenziale;

dovrà altresì allegare alla relazione, i necessari documenti probatori.

Le giustificazioni dovranno contenere le indicazioni del Concorrente sulle parti che lo stesso intende segretare, in quanto costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

Nella detta busta n. 3 non devono essere inseriti altri documenti oltre l'offerta economica e le giustificazioni di cui sopra.

La Dichiarazione d'offerta dovrà essere firmata o siglata in ogni pagina e sottoscritta, pena l'esclusione, per esteso nell'ultima dal legale rappresentante dell'Impresa avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura o da persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nella busta 1 (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 4 del presente Disciplinare di gara).

La Dichiarazione d'offerta deve riportare separatamente il prezzo offerto relativamente alle seguenti articolazioni/varianti del servizio di refezione scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore:

A) Prezzo per la fornitura del servizio di mensa

P1) Prezzo del pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato monouso e di acqua minerale;

B) Prezzo sostitutivo

P2) Prezzo cestini freddi;

C) Prezzo aggiuntivo

P3) prezzo aggiuntivo per impiego di derrate biologiche, tipiche o tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali).

Basi d'Asta

Non sono ammesse offerte in aumento sui prezzi unitari a base d'asta di seguito indicati, al netto d'IVA di legge:

Rif. Prezzi	Descrizione	Base d'asta in euro, escl. IVA
Prezzo per la fornitura del servizio di mensa		
P1	Prezzo unitario per pasto con servizio di distribuzione e fornitura di stoviglie e tovagliato monouso e di acqua minerale in bottiglia (l'importo è comprensivo della quota del 2% per oneri di sicurezza, pari ad €. 0,14, non soggetti a ribasso)	€. 7,00
Prezzo sostitutivo		
P2	Prezzo unitario per cestino freddo	€. 5,00
Prezzo aggiuntivo		
P3	Prezzo aggiuntivo per impiego (opzionale) di ogni singola derrata biologica, tipica o tradizionale o proveniente da sistemi di filiera corta regionale.	€. 0,50

Per il concorrente (timbro e firma).....

Si precisa che il prezzo per la fornitura del servizio di mensa (P1) dovrà essere espresso al netto della quota degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per cui **l'importo offerto non potrà in ogni caso essere superiore ad €. 6,86.**

In ogni caso, i prezzi offerti per ciascuna componente del servizio dovranno essere espressi in euro e, comunque, si intenderanno, omnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale. I prezzi offerti per ciascuna componente del servizio si intenderanno, altresì, fissi ed invariabili per tutta la durata del Contratto.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio per l'offerta economica, si precisa che i prezzi offerti dovranno essere espressi in Euro, con una cifra che comprenda al massimo due decimali dopo la virgola.

Detto importo si intende al netto di IVA ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 21 gennaio 1999, n. 22.

Si avverte che la formulazione dell'offerta economica con modalità diverse dalla compilazione del modello allegato al presente disciplinare ovvero la mancata compilazione del medesimo in ogni sua parte comporterà l'esclusione dalla gara.

Si precisa, ancora, che le offerte saranno considerate non ammissibili e sanzionate con l'esclusione dalla gara, oltre al caso di mancata indicazione dei singoli prezzi unitari, anche nelle ipotesi di formulazione degli stessi pari a zero o di superamento della base d'asta.

3.5 MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

3.5.1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri e le modalità di seguito stabilite.

3.5.2. CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno esclusi dalla gara, oltre ai concorrenti che offriranno prezzi superiori alla base d'asta, anche quelli che non osserveranno le modalità richieste per la compilazione e la presentazione delle offerte.

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura del servizio specificate nello Schema di Contratto e/o nel Capitolato speciale d'appalto e nei rispettivi Allegati,
- offerte che siano sottoposte a condizione,
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura del servizio,
- offerte incomplete e/o parziali,
- offerte di prodotti che non possiedano le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato speciale d'appalto e/o nello Schema di contratto, ovvero di servizi connessi offerti con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto stabilito nel Capitolato speciale d'appalto e/o nello Schema di contratto;
- offerte mancanti o incomplete dell'allegazione anche di uno solo dei documenti specificatamente richiesti, salva applicazione del c.d. "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- offerte per le quali vi sia incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Saranno altresì esclusi:

- i concorrenti coinvolti in situazioni oggettive lesive della *par condicio* tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte;
- i concorrenti che abbiano reso false dichiarazioni.

Si rammenta, a tal proposito, che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci:

- a) comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000;
- b) costituiscono causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura;
- c) saranno oggetto di comunicazione all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12 e saranno valutate ai sensi dello stesso articolo comma 5, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016.

3.5.3. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE E PARTICOLARE

Si precisa che:

Per il concorrente (timbro e firma).....

- in caso di discordanza tra quanto indicato in cifre e quanto indicato in lettere, prevarrà quanto più favorevole all'Amministrazione;
- le eventuali correzioni saranno ritenute valide solo se espressamente confermate e sottoscritte;
- il Convitto si riserva il diritto di:
 - a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016;
 - b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
 - c) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
 - d) non stipulare motivatamente il Contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione;
- il Convitto e/o la Commissione giudicatrice si riservano di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate, con facoltà di assegnare un termine perentorio, entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara;
- saranno sottoposte a verifica di congruità le offerte anomale individuate ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, con la procedura di cui ai commi 4 e seguenti del medesimo articolo. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, la Stazione Appaltante può in ogni caso valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa;
- gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- in ordine alla veridicità delle dichiarazioni, il Convitto si riserva di procedere, anche a campione, a verifiche d'ufficio;
- qualora venga accertata la realizzazione nella presente gara di pratiche e/o intese restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e ss. del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990, nell'ambito delle successive procedure di gara indette dal Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, al fine della motivata esclusione dalla partecipazione nelle stesse procedure, anche ai sensi dell'articolo 38, comma 1, lettera f), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dell'articolo 68, R.D. n. 827/1924.
- qualora venga accertata la realizzazione nella presente gara di pratiche e/o intese restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile – ivi inclusi gli articoli 101 e ss. del TFUE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990 – la stazione appaltante si riserva la relativa valutazione, anche ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lettera c), del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'articolo 68 del R.D. n. 827/1924, al fine della motivata esclusione dalla partecipazione alle successive procedure di gara indette dal Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, ed aventi il medesimo oggetto della presente gara. La stazione appaltante si riserva, altresì, di segnalare alle Autorità competenti eventuali elementi che potrebbero attestare la realizzazione (o il tentativo) nella presente gara di pratiche e/o intese restrittive della concorrenza e del mercato anche al fine della verifica della sussistenza di eventuali fattispecie penalmente rilevanti, provvedendo a mettere a disposizione delle dette autorità qualsiasi documentazione utile in suo possesso.
- Il Convitto provvederà a comunicare al Casellario Informativo le informazioni di cui alla Determinazione dell'Avcp n. 1 del 10/01/2008, compresi i fatti riguardanti la fase di esecuzione del contratto da annotare nel Casellario.
- la gara ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:
 - a) dalle norme del bando di gara e del presente disciplinare;
 - b) dalle condizioni riportate nel capitolato speciale e dello schema di contratto, allegati al presente disciplinare;
 - c) dalle disposizioni del codice dei contratti pubblici approvato con il D.Lgs. 50/2016;
 - d) dalle disposizioni degli altri testi normativi in materia di appalti pubblici di servizi e forniture, solo in quanto espressamente richiamate nel presente disciplinare, nel capitolato e nel contratto;
 - e) dal codice civile, dalle norme sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni di cui ai precedenti punti.

3.5.4. SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara sarà dichiarata aperta da un'apposita Commissione all'uopo nominata, nelle more dell'attuazione dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, dal Rettore del Convitto, la quale nel giorno ed ora stabiliti nel bando di gara procederà, presso la sede del Convitto al suddetto indirizzo, in seduta aperta al pubblico, nell'ordine:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi recanti la dizione **"Gara a procedura aperta per la fornitura del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore - Offerta"** e alla verifica della presenza delle Buste 1, 2 e 3;

Per il concorrente (timbro e firma).....

- il sorteggio ai fini dell'effettuazione, prima dell'aggiudicazione, delle verifiche di controllo sul possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale, di cui agli artt. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016;
- all'apertura delle buste n. 1 di tutte le offerte ed all'accertamento dell'esistenza e della regolarità dei documenti in esse contenuti.

La Commissione, quindi, riunita ove necessario in apposita seduta riservata, procederà all'esame del contenuto dei documenti delle buste 1) al fine della formulazione dei relativi giudizi di ammissione o di esclusione.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di mancanza, incompletezza e irregolarità essenziali della documentazione amministrativa, con esclusione di quelle afferenti l'offerta tecnica ed economica, il concorrente verrà invitato a completare o a fornire quanto richiesto entro un termine perentorio non superiore a dieci giorni, applicandosi altresì la sanzione pecuniaria pari a Euro 1.000,00, da versare sul conto corrente bancario Banca Nuova, sede di Reggio Calabria, Codice Iban: IT87J0513216300842570258079 intestato al Convitto Nazionale di Stato "T. Campanella" di Reggio Calabria.

Si precisa che il concorrente dovrà produrre unitamente alla documentazione necessaria per la regolarizzazione, copia della contabile attestante l'avvenuto pagamento.

L'omesso pagamento entro il termine assegnato comporterà l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui il concorrente non produca quanto richiesto nel termine assegnato, la stazione appaltante procederà alla sua esclusione e non applicherà alcuna sanzione.

In caso di plurime dichiarazioni incomplete/irregolari/mancanti, si applicherà un'unica sanzione solo ove le stesse afferiscano alla condotta della medesima impresa.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la Commissione ne richiede al concorrente la regolarizzazione entro un termine perentorio non superiore a dieci giorni, ma non applica alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del termine in assenza di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Al termine dell'analisi dei documenti contenuti nella documentazione amministrativa, all'esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi e tecnico-professionali sarà adottato il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura e le ammissioni. Al fine di consentire l'eventuale proposizione dei ricorsi ai sensi dell'articolo 120 del codice del processo amministrativo, sono altresì pubblicati sul sito www.convittocampanella.gov.it gli atti di cui all'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016.

Conclusa la suddetta fase istruttoria sulla documentazione amministrativa, la Commissione fisserà un'apposita riunione aperta al pubblico per procedere alla apertura delle buste "2" ed all'accertamento dell'esistenza e della regolarità dei documenti in esse contenuti, fatta salva la possibilità che tale operazione venga contestualmente svolta nella prima seduta pubblica di apertura delle buste n. 1.

Della esecuzione della predetta attività verrà data preventiva comunicazione ai concorrenti ammessi.

Effettuati i conseguenti giudizi di ammissione/esclusione avuto riguardo alla completezza formale dei documenti componenti obbligatoriamente l'offerta tecnica, la Commissione, dopo aver siglato tutte le offerte, procederà, riunita in apposite sedute riservate, a verificare la rispondenza delle caratteristiche/requisiti minime/i dichiarate/i nell'Offerta Tecnica con quelle/i previste/i nel Capitolato Tecnico, a pena d'esclusione. L'accertamento delle/dei caratteristiche/requisiti minime/i e delle caratteristiche migliorative saranno svolte esclusivamente sulla documentazione tecnica presentata dai concorrenti nelle buste n. 2.

Terminata la fase di accertamento del possesso delle/dei caratteristiche/requisiti minime/i richieste/i, la Commissione procederà alla valutazione dell'offerte tecniche e all'attribuzione del punteggio tecnico, attribuendo con riguardo a ciascuna offerta presentata un punteggio parziale in base ai criteri "tecnici" di cui allo schema riportato al successivo paragrafo 3.5.5.1, formando una graduatoria provvisoria.

Terminata la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione, nel giorno indicato nello stesso verbale della seduta precedente ovvero in altro giorno appositamente comunicato ai concorrenti a mezzo pec o fax, procederà in seduta pubblica all'apertura delle buste n. 3; in tale seduta la Commissione procederà alla verifica della validità delle offerte e darà quindi lettura dei prezzi di ogni offerta valida.

Nel prosieguo, quindi, la Commissione procederà, in seduta riservata ove ritenuto necessario:

1. all'esame e valutazione delle offerte economiche presentate;
2. alla verifica in ordine alla sussistenza in capo ai concorrenti di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c. proponendo l'esclusione dei concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi, così come previsto dall'art. 80, comma 5, lett. m) del D. Lgs 50/2016;
3. all'attribuzione del punteggio economico sulla base delle modalità e criteri di cui allo schema riportato al successivo paragrafo 3.5.5.2;
4. alla somma di tutti i punteggi parziali attribuiti alle diverse offerte (Punteggio tecnico e punteggio economico), attribuendo il punteggio complessivo a ciascuna offerta;
5. a stilare la graduatoria provvisoria di merito;
6. in caso di parità in graduatoria, si procederà in conformità a quanto appresso stabilito;

Per il concorrente (timbro e firma).....

7. alla verifica della presenza di eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016.

Nel caso in cui vi siano due offerte uguali si procederà, seduta stante, come segue:

- a) se tutti i concorrenti che hanno presentato le offerte migliori di uguale punteggio sono presenti e muniti di speciale procura, saranno invitati a migliorare immediatamente l'offerta con una riduzione del prezzo del pasto (P1);
- b) se risultasse assente o privo di speciale procura anche uno solo dei concorrenti alla pari, si richiederà agli stessi formale miglioria scritta in busta chiusa;
- c) se i concorrenti rifiutano di effettuare l'offerta di miglioria, si procederà mediante sorteggio, in conformità a quanto previsto dall'articolo 18, co. 5, del D.M. 28.10.1985.

Nel caso di anomalia delle offerte o in caso di presenza di elementi specifici che facciano apparire le offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Commissione comunica al Responsabile del procedimento i nominativi dei concorrenti che le hanno presentate.

Il Responsabile del procedimento svolge la verifica di congruità delle offerte con il supporto della Commissione nominata ex articolo 77 del Codice e, nelle more della sua attuazione, della Commissione nominata dallo stesso Rettore del Convitto. Sarà chiesto ai concorrenti interessati di produrre entro un termine non inferiore a 15 giorni dettagliate giustificazioni sull'offerta presentata. Ove il termine non fosse rispettato sarà, successivamente, fissato un termine perentorio, il cui mancato rispetto comporterà l'esclusione dalla gara.

All'esito del procedimento di verifica dell'anomalia la Commissione procederà alla formulazione della graduatoria provvisoria di merito.

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte, non rileva per il calcolo delle medie della procedura e l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Alle sedute pubbliche possono presenziare tutti coloro che ne hanno interesse. Possono intervenire, richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti o loro incaricati, che dovranno produrre apposita delega con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale, con allegata fotocopia di un documento di identificazione.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso il Convitto ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione. Si fa presente inoltre che le sedute della Commissione, diverse da quella di apertura delle buste "1", "2" e 3, e di quella eventuale per l'espletamento delle operazioni di sorteggio in caso di parità di offerte, si svolgeranno a porte chiuse.

Prima dell'aggiudicazione, il Convitto procederà alle verifiche di cui agli artt. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016. Il Convitto procederà inoltre nei confronti del "sorteggiato" alla verifica del possesso dei prescritti requisiti di partecipazione stabiliti nel bando di gara e nel presente disciplinare.

Si precisa che la dimostrazione dei requisiti speciali di partecipazione sarà dimostrata sulla base di quanto disposto dall'art. 83 del D.lgs. n. 50/2016.

All'esito delle attività di verifica, si procederà agli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi degli articoli 32 e 33 del D.Lgs. n. 50/2016 e, successivamente, alla comunicazione dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50/2016.

Accesso agli atti all'esito della procedura di gara

Si evidenzia, preliminarmente, che, fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti nel D. Lgs. n. 50/2016 all'art. 53, l'esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990.

Si rappresenta, altresì, che il concorrente è tenuto ad indicare analiticamente nell'Offerta Tecnica e nelle giustificazioni prodotte (nel caso di una eventuale offerta anomala) le parti delle stesse contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi. Tale indicazione dovrà essere adeguatamente motivata ed il concorrente dovrà allegare ogni documentazione idonea a comprovare l'esigenza di tutela. La stazione appaltante garantirà comunque visione ed eventuale estrazione in copia di quella parte della documentazione che è stata oggetto di valutazione, e conseguente attribuzione del punteggio, da parte della Commissione giudicatrice qualora strettamente collegata all'esigenza di tutela del richiedente.

Rimane inteso che la Stazione appaltante, in ragione di quanto dichiarato dal concorrente e di ciò che è stato sottoposto a valutazione dalla Commissione giudicatrice, procederà ad individuare in maniera certa e definitiva le parti che debbano essere segretate dandone opportuna evidenza nella comunicazione di aggiudicazione.

Saranno inoltre sottratti all'accesso tutti i dati giudiziari rinvenuti nella documentazione presentata dal Concorrente, nonché le informazioni annotate sul Casellario istituito presso l'A.N.AC.

Per il concorrente (timbro e firma).....

3.5.5. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E PER LA FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA

3.5.5.1. Capacità tecnica: (punteggio massimo 70)

Capacità tecnica					
N	Criterio	Punti	Sub-criteri	Sub Punteggio	Parametri di valutazione
1	Organizzazione complessiva del servizio	40	Centro di produzione: struttura ed organizzazione del processo produttivo, come da punto 3.3.1, lett. a).	9	Numero dei centri di produzione di cui il concorrente s'impegna a dotarsi (max 1); Capacità produttiva disponibile (max 2); Esclusività (max 1); Qualità strutturale e funzionale dell'organizzazione del processo produttivo (max 3); Dotazione tecnologica (max 2).
			Processo di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati, come da punto 3.3.1, lett. b).	8	Processo di scelta dei fornitori ed acquisizione delle derrate (max 2); Strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi: possesso di eventuali certificazioni (max 6).
			Organizzazione fase di veicolazione dei pasti dal centro cottura alle mense terminali, come da punto 3.3.1, lett. c).	5	Piano dei percorsi (max 1,5); Attrezzature e veicoli (max 3,5).
			Organizzazione fase somministrazione dei pasti agli utenti nelle mense terminali, come da punto 3.3.1, lett. d).	5	Piano di somministrazione pasti (max 1,5); Attrezzature (max 1,5); Rapporto unità personale / minimo di capitolato (max 2).
			Organigramma del personale che verrà impiegato nel servizio, come da punto 3.3.1, lett. e).	9	Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio (max 3); Caratteristiche distintive del responsabile servizio (max 3) e del cuoco coordinatore centro cottura (max 3).
			Caratteristiche migliorative delle derrate e relativi livelli dei controlli, come da punto 3.3.1, lett. f).	4	Gamma offerta dei prodotti biologici, tipici, tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta (regionali) (max 3) e livelli dei controlli (max 1).
2	Piano di controllo del servizio: sistema di monitoraggio, verifiche ispettive ed analisi microbiologiche	12	Sistema di monitoraggio del servizio, come da punto 3.3.2.1.	3	Struttura e modalità di espletamento del sistema di monitoraggio proposto, con evidenza della metodologia adottata per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti.
			Verifiche ispettive, come da punto 3.3.2.2.	4	Numero di giornate annue in cui gli organismi ispettivi effettueranno i controlli previsti all'art. 12.13 del capitolato.
			Analisi microbiologiche, come da punto 3.3.2.2.	5	Livello di frequenza delle analisi rispetto a quello minimo (almeno ogni 30 giorni) previsto all'art. 12.11 del capitolato.
3	Progetto migliorativo degli ambienti e del servizio	10	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e del servizio, come da punto 3.3.3.1	6	Valore economico, livello quali-quantitativo e importanza di proposte ed investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate.
			Varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'Ente, come da punto 3.3.3.2.	4	Valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle varianti migliorative proposte rispetto alle clausole del Capitolato Tecnico.
4	Programma di Educazione alimentare e Piano di Comunicazione, informazione ed assistenza	8	Programma di educazione alimentare, come da punto 3.3.4.1	4	Adeguatezza complessiva, in termini di completezza degli aspetti trattati, coerenza, efficacia ed originalità del Programma di educazione alimentare proposto e delle competenze degli esperti coinvolti.
			Piano di comunicazione, informazione ed assistenza, come da punto 3.3.4.2	4	Adeguatezza complessiva, in termini di ampiezza, qualità, fruibilità ed efficacia, del Piano di comunicazione, informazione ed assistenza proposto.

Il punteggio verrà calcolato sommando i punteggi attribuiti per ciascun criterio e sub-criterio, sulla base dei parametri di valutazione di riferimento per ciascuno di esso, per come appresso meglio specificato.

Per il concorrente (timbro e firma).....

DESCRIZIONE DEI CRITERI

1. ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO

1.1 Centro di produzione

1.1.1 Numero dei centri di produzione di cui il concorrente s'impegna a dotarsi

La Commissione di gara attribuirà il punteggio di 1 punto per ogni centro di valutazione proposto nella scheda di offerta tecnica, a partire dal secondo.

1.1.2 Capacità produttiva disponibile

Il punteggio max previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione al concorrente che avrà offerto ed indicato nella scheda di offerta tecnica la maggior capacità produttiva complessiva disponibile, espressa in numero di pasti per ciclo di lavorazione; agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale.

1.1.3 Esclusività

La Commissione di gara attribuirà il punteggio max previsto a ciascun concorrente che nella scheda di offerta tecnica avrà dichiarato, barrando l'apposita casella "SI", l'impegno a utilizzare uno o tutti i centri di produzione proposti esclusivamente per il servizio di refezione scolastica del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto sub-criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella "NO" oppure non barri la casella.

1.1.4 Qualità strutturale e funzionale dell'organizzazione del processo produttivo

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando il livello qualitativo e funzionale della struttura offerta in termini di adeguatezza complessiva rispetto agli standard del servizio da garantire, nonché l'idoneità complessiva, in termini di coerenza ed efficacia, della soluzione organizzativa del processo produttivo proposta (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa).

1.1.5 Dotazione tecnologica

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando, in termini di completezza ed efficacia, il livello quali-quantitativo delle dotazioni tecnologiche proposte (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, macchinari e arredamento).

1.2 Processo di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati

1.2.1 Processo di scelta dei fornitori ed acquisizione delle derrate

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando il livello qualitativo e funzionale del sistema di selezione dei fornitori e delle modalità di approvvigionamento delle derrate proposto in termini di adeguatezza, chiarezza, coerenza ed efficacia.

1.2.2 Strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati - possesso di eventuali certificazioni

La Commissione di gara attribuirà 1,5 punti per ognuna delle seguenti certificazioni possedute:

1.2.2.1 certificazione ISO 22005;

1.2.2.2 certificazione ISO 22000;

1.2.2.3 certificazione ISO 14001;

1.2.2.4 certificazione OHSAS 18001.

Se l'Offerente è in possesso di tali certificazioni dovrà barrare l'apposita casella "SI" riportata nella scheda di offerta tecnica e produrre copia della/e dette certificazione/i.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri per tutte le predette certificazioni la casella "NO" oppure non barri alcuna casella.

Il concorrente che dichiara il possesso solo di taluna di dette certificazioni, conseguirà il relativo punteggio tecnico come sopra previsto relativamente al sub-criterio di valutazione in questione.

1.3 Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali

1.3.1 Piano dei percorsi

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando la soluzione organizzativa proposta per il piano dei percorsi in termini di coerenza, efficienza ed efficacia, avuto riguardo all'obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione.

1.3.2 Attrezzature e veicoli

Per il concorrente (timbro e firma).....

Si precisa che il concorrente che non presenta le Caratteristiche distintive del Cuoco coordinatore del centro cottura, relativamente ai sopraindicati sub-criteri di valutazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione a detti sub-criteri.

1.6 Caratteristiche migliorative delle derrate

1.6.1 Prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali)

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando, in termini di ampiezza e varietà, la gamma dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali), che il concorrente, su richiesta dell'Ente, è in grado di fornire in luogo di quelli che nell'allegato n. 2 al capitolato speciale d'appalto sono previsti come convenzionali.

1.6.2 Livelli dei controlli sui prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché su quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali)

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando, in termini di chiarezza ed efficacia, il livello qualitativo dei controlli specifici, integrativi rispetto a quelli obbligatori, che si prevedono di adottare per garantire che venga evitata la commistione del prodotto biologico con quello convenzionale in tutte le fasi della lavorazione e qualunque eventuale manipolazione del prodotto, nonché che venga indicato l'utilizzo delle tecniche di lavorazione e cottura (garantendo il permanere, in ogni passaggio, della necessaria identificazione e rintracciabilità dei prodotti).

2. PIANO DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

2.1 Sistema di monitoraggio del servizio.

La commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di coerenza ed efficacia della struttura e delle modalità di espletamento del sistema di monitoraggio proposto, rispetto agli obiettivi di contenuto che si vogliono perseguire per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti alla luce anche dei risultati di tale attività di monitoraggio.

2.2 Verifiche ispettive

La Commissione di gara attribuirà il punteggio di 1 punto per ogni giornata annua di controllo ispettivo indicata dal concorrente nella Tabella 1 dell'offerta tecnica (come da modello Allegato sub 2 al presente disciplinare), fino ad un massimo di punti 4.

Si precisa che il concorrente che non indicherà il numero di giornate annue di controllo ispettivo, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione.

2.3 Analisi microbiologiche

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione in relazione al livello di frequenza delle analisi offerto rispetto a quello minimo (almeno ogni 30 giorni) previsto all'art. 12.11 del capitolato. La frequenza delle analisi deve essere indicata dal concorrente nella Tabella 1 dell'offerta tecnica (come da modello Allegato sub 2 al presente disciplinare). Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

0 punti a frequenza mensile;

1,5 punti a frequenza bisettimanale;

3 punti a frequenza settimanale;

5 punti a frequenza giorni alterni.

Si precisa che il concorrente che non indicherà la frequenza di analisi microbiologiche, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione, restando confermato il livello minimo di capitolato.

3. PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI E DEL SERVIZIO

3.1 Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e del servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle proposte e degli investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate di miglioramento degli ambienti e delle dotazioni tecnologiche (con risorse messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima), avuto riguardo agli obiettivi che si intendono perseguire di rendere più confortevoli o funzionali i locali adibiti al servizio ovvero di rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero ancora di rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio.

Le proposte migliorative saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione progettuale e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella tavola sinottica riportata nel modello di offerta tecnica allegata 2 al presente disciplinare.

Per il concorrente (timbro e firma).....

3.2 Varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'Ente.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle varianti migliorative proposte rispetto alle clausole e condizioni minime del Capitolato Tecnico, avuto riguardo al duplice obiettivo di avvantaggiare la funzionalità del servizio e il risparmio di spesa per l'Amministrazione.

Le varianti migliorative saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione progettuale e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella tavola sinottica riportata nel modello di offerta tecnica allegata 2 al presente disciplinare.

4. PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E PIANO DI COMUNICAZIONE, INFORMAZIONE E ASSISTENZA ALLE FAMIGLIE

4.1 Programma di educazione alimentare

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di completezza degli aspetti trattati, coerenza, efficacia ed originalità del Programma di educazione alimentare proposto e delle competenze degli esperti coinvolti.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

4.2 Piano di comunicazione, informazione ed assistenza alle famiglie

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di ampiezza, qualità, fruibilità ed efficacia, del piano comunicazione proposto, con particolare riguardo agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni nonché dei servizi di assistenza alle famiglie.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

La Commissione apprezzerà le offerte presentate avvalendosi anche, per ciascuno dei suddetti parametri oggetto di valutazione, del criterio della chiarezza espositiva e sintetica, costituente parametro trasversale rispetto a tutti gli altri.

Si precisa, inoltre, che per rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi discrezionali relativamente alla Capacità tecnica, riferiti al criterio 1 (sub-criteri 1.1.4, 1.1.5, 1.2.1, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.6.1 e 1.6.2), al criterio 2 (sub-criterio 2.1) e al criterio 3 (sub-criteri 3.1 e 3.2), sarà assegnata dalla Commissione giudicatrice, per ciascuna delle voci di valutazione inerenti i singoli aspetti di ogni offerta, un punteggio pesato in funzione dell'importanza della singola voce nell'ambito dell'offerta complessiva. All'uopo, sono previsti sei giudizi da attribuire alle singole voci oggetto di valutazione, in base a quanto proposto dal concorrente nell'Offerta Tecnica per ciascun punto trattato; a ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione alla singola voce di un punteggio corrispondente ad una percentuale del punteggio massimo attribuibile per la stessa voce, per come indicato nella tabella seguente:

Valutazione	Descrizione	Percentuale di punteggio
OTTIMO	Il sub - criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese	100%
PIÙ CHE ADEGUATO	Il sub - criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese	80%
ADEGUATO	Il sub - criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese	60%
PARZIALMENTE ADEGUATO	Il sub - criterio è trattato in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese	40%
INADEGUATO	Il sub - criterio è trattato in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese	20%
TOTALMENTE CARENTE	Il sub-criterio non è stato totalmente trattato e non è stato fornito alcun elemento.	0%

Così, ad esempio, se per uno dei Sub-criteri è previsto il punteggio massimo di 1,00, si avrà che: se il giudizio espresso è "ottimo", il punteggio attribuito sarà pari a 1,00 (100%); se il giudizio espresso è "più che adeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 0,80 (80%); se il giudizio espresso è "adeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 0,60 (60%); se il giudizio espresso è "parzialmente adeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 0,40 (40%); se

Per il concorrente (timbro e firma).....

il giudizio espresso è "inadeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 0,20 (20%); se il giudizio espresso è "totalmente carente", il punteggio attribuito sarà pari a 0,00 (0%).

3.5.5.2. Prezzi (punteggio massimo 30)

Il punteggio relativo al prezzo del servizio di refezione verrà attribuito secondo le seguenti modalità:

- l'offerta economica verrà valutata attraverso la determinazione di un prezzo medio ponderato;
- a tal fine, sulla base dei prezzi (da p1 a p3) indicati dall'Offerente, verranno calcolati i prezzi medi ponderati secondo le modalità di seguito indicate, con riferimento ai pesi indicati nella seguente tabella.

Prezzi	Peso	Descrizione
P1	90%	Prezzo unitario per pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato monouso e di acqua minerale in bottiglia
P2	2%	Prezzo unitario per fornitura cestini freddi.
P3	8%	Prezzo aggiuntivo per impiego di ogni singola derrata biologica, tipica o tradizionale.

- **Calcolo del prezzo medio ponderato:** il prezzo medio ponderato si otterrà moltiplicando i prezzi offerti per i pesi indicati nella tabella che precede; si precisa altresì che il prezzo medio ponderato sarà arrotondato a due decimali dopo la virgola, applicando la seguente procedura: a) arrotondamento per eccesso se il terzo decimale va da 5 a 9 inclusi (es. 1,556 punti attribuiti 1,56); b) arrotondamento per difetto se il terzo decimale va da 0 a 4 inclusi (es. 1,554 punti attribuiti 1,55);

- **Calcolo del prezzo medio ponderato totale:** il prezzo medio ponderato totale verrà calcolato sommando i prezzi medi ponderati;

- **Punteggio dell'offerta economica:** il punteggio massimo di 30 punti relativo all'offerta economica verrà attribuito al prezzo medio ponderato totale più basso come sopra calcolato, mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$\text{Numero punti attribuiti} = (P.\text{Minimo}/P.\text{Offerto}) * 30$$

Dove P.= Prezzo medio ponderato totale

3.6 CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI ACCESSO ALLA GARA

Prima dell'aggiudicazione, il Convitto procederà alle verifiche di cui agli artt. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.

Il Convitto procederà inoltre nei confronti del "sorteggiato" alla verifica del possesso dei prescritti requisiti tecnici di cui al paragrafo 3 del presente Disciplinare di gara.

Il Convitto chiederà ai suddetti concorrenti di produrre:

- per il requisito relativo al paragrafo 4, lett. d), copia autentica o copia semplice, con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi degli artt. 19 e 19 bis del DPR 445/2000, delle dichiarazioni annuali I.V.A., compresi gli allegati, riferiti agli esercizi finanziari 2014, 2015 e 2016, nonché copia autentica o con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi degli artt. 19 e 19 bis del D.P.R. 445/2000 delle fatture attestanti la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato per servizi di ristorazione collettiva dichiarato in sede di partecipazione, nell'ambito del DGUE e anche nell'elenco di cui al punto 3.2.9, limitatamente a quelle la cui sommatoria assicuri il raggiungimento della soglia minima richiesta nel precedente paragrafo 3, lett. d);
- per il requisito relativo al paragrafo 4, lett. f), dichiarazione sottoscritta digitalmente da soggetto competente dell'Ente Certificatore attestante che la certificazione di qualità così come dichiarata in sede di partecipazione era, alla data di presentazione dell'offerta, ed è, al momento del rilascio della predetta dichiarazione, valida e che lo scopo è riconducibile all'erogazione di servizi di ristorazione collettiva; in alternativa potrà essere prodotta la dichiarazione in formato pdf accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 sottoscritta digitalmente dal concorrente. Qualora il concorrente non abbia accesso alla suddetta certificazione, dovrà produrre copia autentica del manuale (eventualmente già prodotto in copia semplice in sede di gara) adottato per garantire il perseguimento del sistema di qualità in conformità alla pertinente serie di norme europee e copia autentica dell'altra idonea documentazione (eventualmente già prodotta in copia semplice in sede di gara) per la dimostrazione che il concorrente ha attivato l'iter d'implementazione del sistema di qualità e che comunque osserva le predette norme in materia di garanzia della qualità;

Per il concorrente (timbro e firma).....

- per il requisito relativo al paragrafo 4, lett. g), originale delle certificazioni rilasciate e vistate dalle pubbliche amministrazioni committenti e/o delle dichiarazioni dei privati committenti, comprendenti l'indicazione dei destinatari dei servizi, del periodo di esecuzione cui si riferisce la fattura, dell'importo della fattura, del numero dei pasti cui si riferisce la fattura, nonché l'attestazione di regolare esecuzione dei servizi, da cui risulti il possesso minimo del valore di cui al precedente paragrafo 3, lett. g).

I documenti sopra indicati dovranno essere fatti pervenire alla Stazione appaltante, entro il termine di dieci giorni dalla data di ricezione della richiesta da parte del Convitto, a pena di esclusione.

Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli artt. 43, 44-bis e 72 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, per come novellati dall'art. 15, L. 12 novembre 2011, n. 183, il Convitto provvederà d'ufficio alla richiesta dei certificati attestanti il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 direttamente alle competenti Amministrazioni.

Qualora la predetta documentazione a comprova non venga fornita entro il termine assegnato, ovvero qualora il possesso dei requisiti richiesti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, e ove ne ricorrano i presupposti, alla segnalazione del fatto all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016. E' in facoltà della stazione appaltante chiedere chiarimenti in ordine alla documentazione tempestivamente presentata da produrre entro un termine perentorio, non superiore a dieci giorni; nel caso in cui i chiarimenti non vengano presentati entro il termine assegnato o qualora la documentazione prodotta non sia in grado di chiarire quanto richiesto, il concorrente sarà escluso dalla gara.

In virtù di quanto previsto dal comma 4 dell'art.13 della L. 11 novembre 2011 n.180, la stazione appaltante non procederà ad effettuare le verifiche di cui sopra nel caso in cui il Concorrente secondo in graduatoria rientri tra le Micro, Piccole e Medie Imprese secondo i parametri fissati dalla raccomandazione della Commissione europea 2003/361/CE del 6 maggio 2003. Qualora la Micro, Piccola e Media Impresa partecipi alla gara in forma associata, la stessa verrà sottoposta, unitamente all'intera compagine, alle verifiche di cui sopra.

Contestualmente alla richiesta della documentazione sopra indicata (e quella per attestare il possesso dei requisiti economici e tecnici), il Convitto chiederà al primo e secondo concorrente posizionati nella graduatoria provvisoria di merito di produrre, entro 15 giorni, una dichiarazione, resa da soggetto munito di poteri idonei ad impegnare gli operatori ai sensi del DPR 445/2000, con l'indicazione del nominativo dei soggetti di cui ai commi 2 e 3 dell'art. 80, nonché, in caso di cessione/affitto d'azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria intervenuta nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta le singole operazioni intercorse, la data di sottoscrizione e quella di efficacia nonché il nominativo dei soggetti come individuati al precedente paragrafo 3.

Tale dichiarazione dovrà essere prodotta in caso di RTI e Consorzi:

- I) da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituenti;
- II) dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016;
- III) dall'impresa ausiliaria, in caso di avvalimento;
- IV) da ogni impresa subappaltatrice in caso di subappalto.

Ove il termine non fosse rispettato, sarà fissato, successivamente, un termine perentorio, il cui mancato rispetto comporterà l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui fossero intercorse variazioni in corso di gara rispetto ai soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 2 e 3, o nuove operazioni societarie, gli operatori di cui sopra (concorrente, ausiliarie, subappaltatori) dovranno elencare i nominativi di tali soggetti e rendere nei loro confronti le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione previste dai medesimi commi dell'art. 80.

In tale contesto, dovranno essere altresì tempestivamente comunicate le eventuali ulteriori variazioni alle dichiarazioni ed informazioni contenute nel "Documento di gara unico europeo" e nel "Documento di Partecipazione" producendo gli stessi documenti con le medesime modalità, evidenziando le variazioni intervenute e producendo se del caso documentazione opportuna.

La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di eseguire il controllo della veridicità delle autodichiarazioni rese nel DGUE anche a campione e in tutti i casi in cui si rendesse necessario per assicurare la correttezza della procedura, chiedendo a qualsiasi concorrente di produrre con le modalità sopra descritte i nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 2 e 3, e le operazioni societarie.

3.7 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Con la comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016, verrà richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla Stazione appaltante, entro un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione stessa, la seguente documentazione (in originale o in copia autenticata e in regolare bollo laddove previsto dalla normativa vigente):

1. Dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/i conto/i corrente dedicato/i, anche non in via

Per il concorrente (timbro e firma).....

esclusiva, al presente appalto nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i, in adempimento a quanto previsto dall'art. 3, comma 7, della Legge 13 agosto 2010 n. 136. Si rappresenta, altresì, che l'Aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai surrichiamati dati;

2. Idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della Committente a garanzia degli impegni contrattuali, dell'importo determinato in base all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto delle modalità e condizioni stabilite nell'art. 17 dello schema di contratto e nell'allegato sub 11 al presente disciplinare; si precisa che, al fine di fruire delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, della suddetta garanzia, l'aggiudicatario dovrà produrre, nei modi e nelle forme stabilite al paragrafo 6 del presente Disciplinare di gara, la documentazione di cui al predetto paragrafo, ove non precedentemente prodotta;
3. Polizze assicurative stipulate in conformità a quanto previsto dall'art. 21 dello schema di contratto e nell'allegato sub 12 al presente disciplinare;
4. Dichiarazioni Anticorruzione, in conformità a quelle previste nel facsimile Allegato sub n. 13 al presente Disciplinare; le dichiarazioni devono essere rese ai sensi del d.P.R. n. 445/2000;

Se non già presentati nella busta 2 ovvero già prodotti in sede di verifica dell'offerta anomala ai sensi di quanto stabilito nel precedente paragrafo, il concorrente aggiudicatario, sempre entro lo stesso termine di cui sopra, dovrà presentare:

5. per ciascuna delle certificazioni di cui al paragrafo 3.3.1., lett. b.1, b.2, b.3, b.4, del presente disciplinare, ove offerte in sede di gara, una dichiarazione, sottoscritta digitalmente da soggetto competente dell'Ente Certificatore attestante che la certificazione di qualità così come prodotta in sede di partecipazione era, alla data di presentazione dell'offerta, ed è, al momento del rilascio della predetta dichiarazione, valida. In alternativa potrà essere prodotta, per ciascuna Certificazione, una dichiarazione in formato pdf accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. 445/2000 sottoscritta digitalmente dal concorrente.

Verificata la regolarità della suddetta documentazione e adottata la determinazione di aggiudicazione, verrà richiesto all'aggiudicatario, in pendenza del termine dei 35 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, la presentazione, entro 15 giorni dalla data di ricezione della predetta richiesta, di:

6. copia autenticata da notaio, per ciascun centro di produzione rappresentato nell'offerta tecnica, dell'atto di proprietà o del contratto d'affitto/comodato o di qualsiasi altro tipo di contratto che conferisca al fornitore il diritto di utilizzare e/o gestire, per tutta la durata dell'appalto, il centro di produzione di cui dovrà essere fornita specifica e dettagliata indicazione, contenente i dati identificativi del Centro (indirizzo e recapito telefonico) e della persona responsabile della struttura e corredata da copia semplice dell'autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità competenti, ovvero, per le strutture avviate successivamente al 1° settembre 2007, da copia semplice della dichiarazione (DIA) predisposta in conformità al modello allegato alla deliberazione G.R. n. 523 del 30.7.2007 (BURC n. 16 dell'1.9.2007) e attestato d'inserimento nel Registro delle Unità d'Impresa del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. competente;
7. i nominativi del "Responsabile del Servizio" e del "Coordinatore del centro cottura", con i relativi curricula e riferimenti (telefono fisso e mobile, e-mail, pec, ecc).

La produzione di tali documenti, dichiarazioni e informazioni è condizione indispensabile ai fini della sottoscrizione del contratto.

Scaduti i termini sopra menzionati, il Convitto verificherà se la documentazione prodotta sia completa nonché formalmente e sostanzialmente regolare.

Il Convitto si riserva di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o completamenti della documentazione prodotta.

Qualora nei termini assegnati, la documentazione di cui sopra non pervenga o risulti incompleta o formalmente e sostanzialmente irregolare, il Convitto, ferma restando la suddetta facoltà di chiarimenti, si riserva di assegnare un termine perentorio scaduto il quale procederà alla revoca dell'aggiudicazione ad agli ulteriori e più gravi provvedimenti ai sensi delle disposizioni vigenti.

Ove il Convitto non preferisca indire una nuova procedura, nel rispetto degli adempimenti relativi all'aggiudicazione di cui agli articoli 30 e 76 del D.Lgs. n. 50/2016, procederà all'aggiudicazione della gara al concorrente che segue nella graduatoria, che, in tal caso, sarà tenuto a presentare rispettivamente entro 5 (cinque) e 15 (quindici) giorni solari dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, la documentazione precedentemente indicata.

Per il concorrente (timbro e firma).....

In ogni caso, il Convitto potrà rivalersi sulla garanzia prestata dall'aggiudicatario a garanzia dell'offerta cui è stata revocata l'aggiudicazione, procedendo all'incameramento della stessa.

Divenuta l'aggiudicazione efficace, con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto, conforme allo schema allegato sub "4" al presente Disciplinare di gara, subordinatamente al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, nonché all'esito dell'apposito sopralluogo effettuato da incaricati del Convitto per l'accertamento della conformità dei centri di produzione ai requisiti richiesti e alle caratteristiche dichiarate nella relazione di cui alla lettera a) del paragrafo 3.3.1.

L'aggiudicatario, all'atto della stipula del Contratto, dovrà comprovare i poteri del rappresentante che sottoscriverà il contratto medesimo, mediante produzione di idoneo documento autenticato nelle forme di legge, se non acquisito già nel corso della procedura.

Ai sensi dell'art. 32, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 la stipula del contratto d'appalto non potrà avvenire prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, salvo il caso dell'esecuzione anticipata in via d'urgenza. In tal caso il verbale di aggiudicazione terrà inizialmente luogo del contratto ai sensi dell'art. 16, comma 4, del R.D. 18.11.1923, n. 2440, e sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario in quanto costituirà il "*vinculum iuris*" tra le parti, mentre gli effetti conseguenti saranno sottoposti a condizione risolutiva per l'impresa aggiudicataria, qualora questa, nel presentare la documentazione comprovante quanto dichiarato ai fini dell'ammissione alla gara o della certificazione antimafia, non possedesse i requisiti necessari per la formalizzazione del successivo contratto.

Qualora, dopo l'aggiudicazione, venga effettuata, all'occorrenza, per ragioni d'urgenza, la consegna del servizio in pendenza della suddetta stipula contrattuale, in tale ipotesi, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 92, 3° comma, del D.Lgs. 159/2011, i pagamenti saranno corrisposti sotto condizione risolutiva del favorevole esito dell'informazione antimafia richiesta alla Prefettura della Provincia in cui ha sede legale il Fornitore aggiudicatario. Qualora dall'informazione prefettizia emergano gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa nel soggetto aggiudicatario, l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto dall'aggiudicazione, con incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni ulteriori.

Entro 10 giorni successivi alla data di stipula del contratto e comunque prima della consegna del servizio, il Fornitore dovrà recarsi presso la sede del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria al fine di procedere alla redazione dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che dovrà essere sottoscritto per accettazione dai rappresentanti dell'Ente e del Fornitore. Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio verranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di refezione scolastica (data di inizio dell'attività di mensa, modalità di prenotazione, consegna e distribuzione dei pasti, numero del personale con le relative qualifiche o profili professionali, mansioni, livello inquadramento nello svolgimento del servizio, riferimenti dei responsabili del servizio, cuoco, ecc..) e quanto altro non sia stato espressamente disciplinato nella documentazione di gara e nell'Offerta del Fornitore.

4. PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E DI CONSORZI, AVVALIMENTO, NONCHE PARTECIPAZIONE DI IMPRESE CONTROLLATE E/O COLLEGATE.

4.1 Le regole ai fini della partecipazione

È ammessa la partecipazione alla presente procedura degli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p), del D.Lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 45, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, ivi inclusi gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. In particolare è ammessa la partecipazione:

- di raggruppamenti temporanei di concorrenti (RTI), di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016; di Consorzi ordinari di cui di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016;
- di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, di consorzi tra imprese artigiane e di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016. Per quanto riguarda i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del detto Decreto, è necessario che i consorziati abbiano stabilito (con delibera dei rispettivi organi deliberativi, da produrre nella busta "1 – Documenti Amministrativi"), di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni.

Per il concorrente (timbro e firma).....

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti.

I Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del c.p.

Ai sensi dell'art 37 della Legge n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle così dette black list di cui al decreto del MEF del 4.5.1999 e al decreto del MEF del 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010 del MEF.

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Secondo le modalità e condizioni di cui all'articolo 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti economico-finanziari e/o tecnico professionali, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (anche partecipante al raggruppamento o al consorzio in caso di RTI o consorzi) dichiarandolo espressamente nel DGUE.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del Contratto.

A tale fine, si ricorda che l'appalto è in ogni caso eseguito dall'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa la partecipazione contemporanea alla gara dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- è ammesso che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto;
- è sempre ammesso l'avvalimento all'interno di un RTI o Consorzio ordinario tra mandante mandataria o tra consorziate.

4.2 Le regole ai fini della documentazione da produrre in caso di ricorso all'Avvalimento

Il concorrente che intenda far ricorso al cd. "AVVALIMENTO" dovrà produrre, all'interno della **Busta 1 "Documentazione amministrativa"**, la seguente documentazione, a pena di esclusione dalla procedura:

- a) **Dichiarazione, conforme al modello allegato sub 9 al presente disciplinare**, sottoscritta dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria, attestante:
 - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la Committente, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - la non partecipazione alla gara in proprio o associata o consorziata;
- b) **Documento di gara Unico Europeo**, di cui al precedente punto 3.2.2;
- c) **Originale** (firmato dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento. Pertanto il contratto di avvalimento dovrà riportare, in modo compiuto, specifico, esplicito ed esauriente la durata del contratto, l'oggetto dell'avvalimento, il tutto con dettagliata indicazione delle risorse e/o dei mezzi prestati in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento. La Committente eseguirà in corso d'esecuzione del contratto di appalto le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria e l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto ed in particolare che le prestazioni oggetto di appalto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria, che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

Si precisa che nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia provvisoria.

Il Convitto verificherà se l'ausiliaria soddisfa i criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed impone all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano

Per il concorrente (timbro e firma).....

un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione, entro un termine perentorio che non sarà inferiore a 20 giorni, pena l'esclusione dalla gara.

4.3 Le regole ai fini della documentazione da produrre in caso di partecipazione di R.T.I. o Consorzi

Ferme le indicazioni e le prescrizioni di cui al precedente paragrafo 3 in ordine ai requisiti di ammissione e di cui al paragrafo 3.1 del presente Disciplinare in ordine alle modalità di confezionamento e presentazione del plico e delle buste 1, 2 e 3, cui si rimanda, i concorrenti che intendano presentare un offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., ovvero in Consorzio, dovranno osservare, pena l'esclusione dalla gara, le condizioni di seguito elencate:

- a) sia il **plico** contenente l'offerta che le **buste 1), 2) e 3)** dovranno riportare all'esterno l'intestazione, la firma e/o la sigla del legale rappresentante o del procuratore speciale, all'uopo incaricato:
 - di tutte le Imprese raggruppande, in caso di R.T.I. o Consorzi non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta,
 - dell'Impresa mandataria, in caso di R.T.I. formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
 - del Consorzio, in caso offerta presentata da un Consorzio.

con riferimento al contenuto della busta 1:

- b) la domanda di partecipazione di cui al punto 3.2.1, del paragrafo 3.2 del presente disciplinare, sottoscritta dal soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura, dovrà essere prodotto, a pena di esclusione dalla medesima procedura del RTI o Consorzio:
 - ⇒ da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi;
 - ⇒ dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016.
- c) il DGUE di cui al punto 3.2.2, del paragrafo 3.2 del presente disciplinare dovrà essere presentato:
 - ⇒ da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituendi;
 - ⇒ dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016.
- d) la procura di cui al punto 3.2.3 ed il documento di cui al punto 3.2.4 del paragrafo 3.2 dovranno essere presentate:
 - ⇒ da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituendi;
 - ⇒ dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016.
- e) la copia del disciplinare, del capitolato, dei relativi allegati e dello schema di contratto di cui ai punti 3.2.5 e 3.2.6 del paragrafo 3.2 dovranno essere timbrati e sottoscritti, in ogni pagina, dal legale rappresentante:
 - ⇒ di ciascuna delle imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi;
 - ⇒ del Consorzio medesimo e di tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016.
- f) le referenze bancarie di cui al punto 3.2.7 del paragrafo 3.2 (o la documentazione probatoria sostitutiva) dovranno essere presentate:
 - ⇒ da ciascuna delle imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi;
 - ⇒ dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016.
- g) la certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente, ovvero la documentazione sostitutiva di cui al punto 3.2.8 del paragrafo 3.2 dovrà essere prodotta:
 - ⇒ in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, da ciascuna delle imprese componenti il RTI o il Consorzio;
 - ⇒ in caso di partecipazione in consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio e/o dalle imprese indicate quali esecutrici;
- h) l'elenco riassuntivo dei servizi di mensa scolastica di cui al punto 3.2.9 del paragrafo 3.2 dovrà essere prodotto:
 - ⇒ in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, da ciascuna

Per il concorrente (timbro e firma).....

- delle imprese componenti il RTI o il Consorzio;
- ⇒ in caso di partecipazione in consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio e/o dalle imprese indicate quali esecutrici;
- i) la cauzione provvisoria di cui al punto 3.2.10 del paragrafo 3.2 dovrà essere prodotta:
- ⇒ in caso di RTI costituito, dalla impresa mandataria con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese del raggruppamento;
 - ⇒ in caso di RTI costituendo, da una delle imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
 - ⇒ in caso di Consorzio ordinario di concorrenti costituito, dal Consorzio con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese costituite in Consorzio,
 - ⇒ in caso di Consorzio ordinario di concorrenti costituendo, da una delle imprese consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese che intendono costituirsi in consorzio;
 - ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio medesimo;

Si precisa inoltre che:

- ✓ in caso di partecipazione in RTI e/o Consorzio ordinario di concorrenti, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso delle/dei predette/i certificazioni/registrazioni/inventari/ /impronte/rating/ attestazioni (d'ora in poi insieme "requisiti"), attestato da ciascuna impresa secondo le modalità previste al paragrafo ;
 - ✓ in caso di partecipazione in Consorzio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui il Consorzio o le consorziate esecutrici, sia/ano in possesso dei predetti requisiti, attestato da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste.
- j) Il documento attestante il versamento della quota di contribuzione all'A.N.A.C. di cui al punto 3.2.11 del paragrafo 3.2 del presente Disciplinare dovrà essere prodotto:
- ⇒ in caso di RTI costituito o costituendo, dall'impresa mandataria;
 - ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio, anche nel caso di indicazione delle consorziate esecutrici;
- k) Il "PASS" dell'operatore economico (PassOE) di cui al punto 3.2.12 del paragrafo 3.2 del presente Disciplinare dovrà essere prodotto:
- ⇒ in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, da ciascuna delle imprese componenti il RTI o il Consorzio;
 - ⇒ in caso di partecipazione in consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio e/o dalle imprese indicate quali esecutrici;
- l) In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, dovrà essere prodotta ed inclusa nella busta 1 (documentazione amministrativa), a pena di esclusione dalla procedura, **copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio**. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate. Qualora il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del consorzio, presentati in fase di partecipazione, non contengano il suddetto impegno, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula;
- m) In caso di partecipazione di consorzio stabile non iscritto alla CCIAA, dovrà essere prodotta ed inclusa nella busta 1 (documentazione amministrativa), a pena di esclusione dalla procedura, **copia autentica dell'atto costitutivo e dello Statuto del Consorzio**; nel caso in cui le imprese consorziate indicate quali esecutrici non risultino dall'atto costitutivo o dallo Statuto, dovrà essere prodotta ed inclusa nella busta 1 (documentazione amministrativa), copia autentica della delibera dell'organo deliberativo di ogni consorziate indicata quale esecutrice, dalla quale si evinca la volontà di operare esclusivamente in modo congiunto per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni. La mancata produzione di detta documentazione non comporta l'esclusione.
- n) L'Impresa che abbia attestato, nell'ambito delle dichiarazioni del DGUE di cui al punto 3.2.2, del paragrafo 3.2 del presente disciplinare, di trovarsi in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile ovvero in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altri concorrenti partecipanti alla gara, dovrà produrre una ulteriore busta contenente la documentazione atta a dimostrare che la situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o la relazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta. A tal fine, la busta dovrà essere chiusa, sigillata, sui lembi di chiusura, con

Per il concorrente (timbro e firma).....

ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e dovrà riportare esternamente oltre al timbro del concorrente o altro diverso elemento di identificazione, le indicazioni del concorrente medesimo e cioè la denominazione o ragione sociale, e la seguente dicitura: “Gara a procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del Fornitore - Documentazione in merito a situazioni di controllo”.

Nella compilazione della domanda di partecipazione di cui al punto 3.2.1, del paragrafo 3.2 del presente disciplinare, dovrà attestarsi:

- ⇒ in caso di RTI e Consorzi ordinari di concorrenti costituenti, l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituire RTI/Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria, la quale stipulerà il Contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- ⇒ in caso di RTI e Consorzi ordinari, la ripartizione delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata, raggruppanda, consorziata e/o consorzianda assume;
- ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, l'indicazione delle consorziate che fanno parte del Consorzio e quelle per le quali il Consorzio concorre.

Nella compilazione del DGUE di cui al punto 3.2.2, del paragrafo 3.2 del presente disciplinare, inoltre, i requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali, richiesti ai fini della partecipazione alla gara, dovranno essere posseduti, in caso di partecipazione in RTI o Consorzio, per come di seguito indicato.

- (i) i **requisiti di idoneità professionale** richiesti alle lett. a), b) e c) del paragrafo 3 dovranno essere posseduti:
 - ⇒ da ciascuna delle imprese raggruppande o raggruppate in caso di RTI (sia costituito che costituendo);
 - ⇒ da ciascuna delle imprese consorziate o consorziate in caso di Consorzio ordinario di concorrenti (sia costituito che costituendo);
 - ⇒ dal Consorzio e dalle imprese indicate quali concorrenti nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016;
- (ii) il **requisito del fatturato per servizi di ristorazione collettiva** richiesto alla lett. d) del paragrafo 3 dovrà essere posseduto:
 - ⇒ in caso di RTI costituiti o costituendi, cumulativamente per l'intero 100% dal RTI e nella percentuale di almeno il 60% dalla Mandataria capogruppo e di almeno il 20% da ciascuna Impresa raggruppata;
 - ⇒ in caso di Consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, ove non posseduto per intero dal Consorzio, dai consorziati cumulativamente per il 100% a condizione che ciascun consorziato possieda almeno il 20%;
 - ⇒ per intero dal consorzio, nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016;
- (iii) (fermo restando che ciascuna impresa dovrà indicare l'elenco dei servizi di mensa scolastica resi nell'ultimo triennio scolastico) il **requisito di capacità tecnica d'importo non inferiore al 20% del valore dell'appalto** richiesto alla lett. g) del paragrafo 3 dovrà essere posseduto:
 - ⇒ in caso di RTI costituiti o costituendi, cumulativamente per l'intero 100% dal RTI e nella percentuale di almeno il 60% dalla Mandataria capogruppo e di almeno il 20% da ciascuna Impresa raggruppata;
 - ⇒ in caso di Consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, ove non posseduto per intero dal Consorzio, dai consorziati cumulativamente per il 100% a condizione che ciascun consorziato possieda almeno il 20%;
 - ⇒ per intero dal consorzio, nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016;
- (iv) il **requisito della disponibilità dei centri di produzione** richiesto alla lett. h) del paragrafo 3, in caso di aggiudicazione, dovrà essere dichiarato dal legale rappresentante delle Imprese raggruppande o raggruppate o consorziate che saranno titolari della proprietà o della disponibilità del/i centro/i capace/i di produrre un numero giornaliero di pasti che, sommati tra loro, assicurino al raggruppamento o al consorzio una capacità giornaliera complessiva di almeno 500 pasti.

con riferimento al contenuto della busta 2:

L'offerta tecnica dovrà essere firmata o siglata in ogni pagina e, pena l'esclusione dalla gara, sottoscritta nell'ultima pagina:

Per il concorrente (timbro e firma).....

- ⇒ in caso di RTI o di Consorzi ordinari costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa mandataria o il Consorzio Ordinario nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- ⇒ in caso di RTI e Consorzi ordinari costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande o consorziande o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il Consorzio stesso nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma.

Le eventuali certificazioni di cui al di cui al punto 3.3.1, lett. b.1), b.2), b.3) e b.4) del presente Disciplinare di gara dovranno essere possedute, al fine della relativa valutazione, alla data di presentazione dell'Offerta e dichiarate:

- ⇒ in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, da tutte le impresa costituenti il RTI o il Consorzio;
- ⇒ in caso di partecipazione in consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio e/o dalle imprese indicate quali esecutrici.

con riferimento al contenuto della busta 3:

- la Dichiarazione d'offerta economica ed il documento giustificativo dovranno essere firmati o siglati in ogni pagina e, pena l'esclusione dalla gara, sottoscritta nell'ultima pagina:

- ⇒ in caso di RTI o di Consorzi ordinari costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa mandataria o il Consorzio Ordinario nella presente procedura (o da persona munita di comprovati poteri di firma);
- ⇒ in caso di RTI e Consorzi ordinari costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande o consorziande (o da persona munita di comprovati poteri di firma);
- ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il Consorzio stesso nella presente procedura o da persona munita da comprovati poteri di firma.

In caso di aggiudicazione, ad un R.T.I. o Consorzio, la documentazione di cui al precedente **paragrafo 3.6** del presente Disciplinare di gara dovrà essere prodotta per come segue.

- (i) La dichiarazione del conto corrente dedicato di cui al punto 1 dovrà essere presentata:
 - ⇒ in caso di R.T.I., dall'Impresa mandataria;
 - ⇒ in caso di Consorzio di qualsivoglia natura, dal Consorzio stesso;
- (ii) La cauzione definitiva di cui al punto 2 e la polizza assicurativa di cui al punto 3 del detto paragrafo 3.6 dovranno essere presentate:
 - ⇒ in caso di RTI o di Consorzi ordinari di tipo orizzontale, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 48 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016;
 - ⇒ in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. dal Consorzio stesso;
- (iii) Le dichiarazioni anticorruzione di cui al punto 4 del detto paragrafo 3.6 dovranno essere presentate:
 - ⇒ in caso di R.T.I., da tutte le Imprese raggruppate;
 - ⇒ in caso di Consorzio, da tutte le Imprese consorziate e dal Consorzio stesso;
 - ⇒ in caso di Consorzio Stabile, Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e Consorzio tra imprese artigiane, dal Consorzio stesso nonché dalle Imprese per le quali il Consorzio concorre;
- (iv) Le certificazioni di cui al punto 5 del paragrafo 3.6 dovranno essere presentate:
 - ⇒ in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituendi, da tutte le impresa costituenti il RTI o il Consorzio;
 - ⇒ in caso di partecipazione in consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio e/o dalle imprese indicate quali esecutrici;
- (v) L'atto di proprietà o l'altro titolo contrattuale di cui al punto 6 del detto paragrafo 3.6, dovranno essere presentate dall'Impresa cui è intestato il contratto di proprietà o di disponibilità di ciascun centro;
- (vi) I nominativi del "Responsabile del Servizio" e del "Coordinatore del centro cottura", con i relativi curricula e riferimenti, di cui al punto 7 del paragrafo 3.6, dovranno essere presentati:
 - ⇒ in caso di R.T.I., dall'Impresa mandataria;

Per il concorrente (timbro e firma).....

- ⇒ in caso di Consorzio di qualsivoglia natura, dal Consorzio stesso;
- (vii) dovrà inoltre essere presentata, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, originale o copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà, così come riportate nel "Documento di partecipazione", ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i., anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate. Resta inteso che laddove il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del consorzio presentati in fase di partecipazione siano sprovvisti dell'impegno di cui sopra, quest'ultimo dovrà essere prodotto con le medesime forme dell'atto originario sotto forma di addendum all'atto stesso.

5. SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili, nel rispetto di quanto stabilito all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e nell'art. 22 dello schema di contratto allegato sub 4 al presente disciplinare, tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Ente di quanto subappaltato.

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le prestazioni del servizio che intende subappaltare, tra quelle ammesse dalla Stazione Appaltante, secondo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Si precisa che la quota percentuale subappaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo contrattuale.

La Stazione Appaltante provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore.

6. CAUZIONE E POLIZZE ASSICURATIVE

6.1 Cauzione per la stipula del contratto.

Ai fini della stipula del Contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 10% dell'importo contrattuale in favore del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore ai venti per cento.

La garanzia copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore, l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore, il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

La garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'"albo" di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993. Come precisato con Comunicato della Banca d'Italia del 12/5/2016, possono esercitare l'attività di concessione di finanziamenti nei confronti del pubblico, oltre agli intermediari già iscritti al nuovo "albo" ex art. 106 TUB, anche gli intermediari che, avendo presentato istanza nei termini previsti per l'iscrizione nel medesimo "albo", abbiano un procedimento amministrativo avviato ai sensi della l. n. 241/90 e non ancora concluso.

La garanzia deve essere rilasciata nel rispetto del **facsimile di cui all'Allegato 11** del presente Disciplinare.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Committente.

La garanzia dovrà inoltre avere sottoscrizione autenticata da notaio ed essere irrevocabile.

Trovano applicazione le regole sulle riduzioni previste in caso di possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti (certificazioni/registrazioni/inventari/marchi/impronte/ attestazioni/rating) previsti dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, nonché quelle previste in caso di presentazione della garanzia da parte dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), c) d) ed e) del D. Lgs.n. 50/2016 di cui al paragrafo 4.7 del presente Disciplinare.

Per il concorrente (timbro e firma).....

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'acquisizione della garanzia provvisoria e il Convitto potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto stesso con l'emissione del certificato di verifica di conformità e comunque solo con la restituzione da parte della Committente della stessa al garante.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro, secondo quanto espressamente previsto nello Schema di Contratto allegato sub 4 al presente disciplinare, in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 103, comma 5, D.Lgs. n. 50/2016.

In particolare, lo svincolo verrà effettuato con periodicità annuale, subordinatamente alla preventiva consegna, da parte del fornitore all'istituto garante, di un documento attestante l'avvenuta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

6.2 Polizze assicurative

L'Aggiudicatario è obbligato, ai fini della stipula del Contratto, a presentare idonea copertura assicurativa, per le garanzie individuate nell'Allegato 12 al presente Disciplinare di gara, attinenti allo svolgimento di tutte le attività oggetto del Contratto.

In particolare, l'Aggiudicatario potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate; nello specifico, il fornitore dovrà:

a) produrre una o più polizze assicurative contratte specificatamente per l'appalto conformi alle condizioni e alle clausole previste nel predetto Allegato 12 al presente Disciplinare di gara; ovvero (in via alternativa)

b) produrre una o più polizze di cui è provvisto, integrate e/o modificate affinché siano resi conformi ai contenuti e alle condizioni del predetto allegato 12 al presente Disciplinare di gara.

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/nno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Si precisa che dovrà essere prodotto il documento integrale di polizza assicurativa. Detto documento deve essere in lingua italiana (ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione).

Si rammenta che in ogni caso valgono gli obblighi assunti dalla Compagnia di Assicurazione previsti dall'allegato 12 con particolare riguardo all'impegno a dare avviso scritto al Committente di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto alle clausole previste nell'Allegato 12, nonché di ogni inadempienza del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia.

Tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.

Resta ferma l'intera responsabilità del Fornitore anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati.

Si rammenta, inoltre, che come previsto al paragrafo 12 del presente Disciplinare, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Committente delle prestazioni subappaltate. Pertanto, a tal fine, la copertura assicurativa dovrà prevedere tra gli assicurati anche i subfornitori ed i subappaltatori.

7. INTERPELLO

Il Convitto, nei casi di cui all'art. 110, comma 1, D. Lgs. n. 50/2016, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte all'aggiudicatario in sede di offerta.

8. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del codice sulla privacy approvato con il D.Lgs. 196/2003.

A tal fine, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito la "Legge"), il Convitto fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa resi.

Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nelle buste 1, 2 e 3 vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini della effettuazione della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche del concorrente

Per il concorrente (timbro e firma).....

all'esecuzione dell'appalto nonché dell'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge;

- i dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dalla Committente ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Tutti i dati acquisiti dalla Committente potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dalla Committente potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) del D. Lgs. 196/2003. I dati "giudiziari" di cui all'articolo 4, comma 1, lettera e) del D. Lgs. n. 196/2003 sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa. Con la partecipazione alla presente iniziativa, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione alla presente procedimento.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli, nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- trattati dal personale del Convitto che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici del medesimo Convitto che svolgono attività ad esso attinente o attività per fini amm.vo-contabili, di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza al Convitto in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet www.convittocampanella.gov.it. Inoltre, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art.1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.convittocampanella.gov.it, sezione "Società Trasparente".

Diritti del concorrente interessato.

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. n. 196/2003. In particolare, l'interessato ha il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione. Ai sensi del medesimo articolo, ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria, con indirizzo in epigrafe.

Responsabile per il riscontro all'interessato in caso di esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 è il Rettore del Convitto al quale ci si potrà rivolgere scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica rcvc010005@istruzione.it.

Consenso del concorrente interessato

Per il concorrente (timbro e firma).....

Acquisite, ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente potrà specificare nelle premesse del Progetto Esecutivo (busta dell'Offerta Tecnica) se e quale parte della documentazione presentata, ritiene coperta da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali da parte della Committente per le finalità sopra descritte.

9. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

In attuazione di quanto disposto dall'art. 5, comma 2, del citato D.M. 2.12.2016, le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Tali importi sono stimati, in misura indicativa, complessivamente in Euro 4.000,00; rimane inteso che il Convitto renderà noto all'aggiudicatario, nella comunicazione di aggiudicazione, l'esatto ammontare del suddetto importo, comprensivo anche dei costi degli eventuali avvisi relativi a proroghe e/o rettifiche al bando.

Sono altresì a carico del soggetto aggiudicatario tutte le altre spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata. L'aggiudicatario dovrà versare l'importo relativo a dette spese entro 48 ore dalla relativa comunicazione di richiesta.

Le modalità di esecuzione contrattuale, i tempi di consegna, le penali ed ogni altra condizione contrattuale, sono stabilite nell'Allegato 4 - Schema di Contratto.

10. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento di gara oggetto della presente procedura è il medesimo Rettore Dirigente Scolastico che sottoscrive il presente disciplinare, e-mail: rcvc010005@istruzione.it e PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it e che assume anche le funzioni di Direttore dell'esecuzione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 e 101 del D. Lgs.n. 50/2016.

11. ALLEGATI

Sono parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di gara i seguenti allegati:

- Allegato 1 Domanda di partecipazione;
- Allegato 2 Schema di Offerta Tecnica;
- Allegato 3 Schema di Offerta economica;
- Allegato 4 Schema di Contratto;
- Allegato 5 Capitolato Speciale d'Appalto (o Capitolato Tecnico) e relativi allegati;
- Allegato 6 DGUE (documento di gara unico europeo) e Vademecum con modalità di compilazione;
- Allegato 7 Facsimile elenco riassuntivo dei servizi di mensa scolastica;
- Allegato 8 Schema Documento Unico Valutazione Rischio Interferenze (D.U.V.R.I.);
- Allegato 9 Facsimile dichiarazione di avvalimento;
- Allegato 10 Elenco del personale già impiegato nella precedente gestione;
- Allegato 11 Facsimile di cauzione definitiva;
- Allegato 12 Garanzie e condizioni polizze assicurative;
- Allegato 13 Facsimile dichiarazione anticorruzione.

IL RETTORE- DIRIGENTE SCOLASTICO
F.to Dott.ssa Francesca Arena

Per il concorrente (timbro e firma).....