

**MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
DIPARTIMENTO PER LA GIUSTIZIA MINORILE E DI COMUNITÀ
ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI
PONTREMOLI**

**LETTERA INVITO-DISCIPLINARE DI GARA - RDO N. 6437678
CIG BC4D871A23**

PREMESSA

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento dell'Appalto, ai sensi del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. "Codice dei contratti pubblici" (in seguito: Codice), indetto dall'ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI – PONTREMOLI (di seguito, per brevità, anche Stazione appaltante o IPM) per la "GARA A PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DEL BANDO ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. 36/2023 TRAMITE R.DO. AD INVITI SUL MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CATERING, a ridotto impatto ambientale, per le giovani detenute dell'Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli- periodo 9 mesi a decorrere dall'effettivo avvio del servizio, oltre eventuale proroga tecnica di mesi 3, per un totale di 12 mesi, come da decisione a contrarre N. 33 del 06/07/2026 L'aggiudicazione avverrà con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli art. 108 D.lgs. 36/2023.

1.AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione: **Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli**

Indirizzo postale: **Via IV Novembre, 15 – 54027 Pontremoli (Massa-Carrara)**

Numero di Gara: **6437678**

Tel.: **0187 830135**

Posta elettronica: ipm.pontremoli.dgm@giustizia.it

PEC: prot.ipm.pontremoli@giustiziacert.it

indirizzo del profilo di committente: www.giustizia.it

2. RESPONSABILE DEL PROGETTO (RUP)

ai sensi dell'art. 15 del Codice, è la Dott.ssa Francesca Capone – Tel. 0187 830135

e-mail: ipm.pontremoli.dgm@giustiziacert.it PEC: prot.ipm.pontremoli@giustiziacert.it

3. LA PIATTAFORMA TELEMATICA

Alla presente procedura negoziata, che si svolgerà sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Sistema MePA), tramite Richiesta di Offerta (RdO), codesto Operatore Economico è invitato a partecipare tramite Richiesta di Offerta (RdO), in quanto già iscritto al bando **SERVIZI - MENSA E CATERING**.

La presente procedura si svolgerà, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche "Sistema") conforme alle prescrizioni di cui all'art. 25 del Codice e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i. mediante la Piattaforma verranno gestite le seguenti fasi così riassunte:

- invio della presente lettera d'invito/Disciplinare di gara;
- la presentazione dell'"OFFERTA" e l'analisi e valutazione delle stesse;
- le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

L'utilizzo del Sistema comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara – ivi comprese le Regole del sistema di e procurement della pubblica amministrazione (di seguito Regole) – in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento Eidas – electronic Identification Authentication and Signature), del sopra citato decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sul Sistema.

L'utilizzo del Sistema avviene nel rispetto dei principi di auto responsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile.

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

-difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento al Sistema;

-utilizzo del Sistema da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto dalle Regole.

L'operatore economico abilitato al bando "SERVIZI – Mensa e Catering" del MEPA con la presentazione della domanda di abilitazione ha eletto domicilio nell'apposita area "comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni RDO sul MEPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata.

In caso di mancato funzionamento del sistema o di malfunzionamento dello stesso, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento del Sistema e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso. La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

L'“Offerta” deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

Il Sistema utilizzato da Consip S.p.A. garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dei documenti prodotti dall'operatore economico nonché la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dei documenti medesimi, conformemente alle disposizioni di cui al Codice e al D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i..

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l'“Offerta”, è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disagi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti.

L'ora e la data esatta di ricezione dell'“Offerta” sono stabilite in base al tempo del Sistema.

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

Ai fini della presentazione dell'“Offerta” è indispensabile per gli operatori economici:

- essere stati previamente abilitati dalla Consip S.p.A., prima della pubblicazione della richiesta d'Offerta, al bando “SERVIZI –Mensa e Catering” del MEPA;
- il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i., in corso di validità nonché di una casella di posta elettronica certificata;

4. CHIARIMENTI RELATIVI ALL'APPALTO

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 (dieci) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste dovranno essere trasmesse per via telematica, attraverso l'apposita sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti. **Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica**, si potrà procedere all'invio dello stesso tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC: prot.ipm.pontremoli@giustiziacert.it

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite in formato elettronico almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

5. OGGETTO DELL'APPALTO

In esecuzione della Decisione n. 33 del 06/07/2026, l'oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di catering, a basso impatto ambientale, per la fornitura di pasti a domicilio con sporzionamento dei cibi in IPM, in favore delle ragazze ospiti nell'Istituto Penale di Pontremoli (MS) per complessivi 12 mesi.

Procedura per l'individuazione degli offerenti:

Avviso per la Manifestazione d'interesse pubblicata in data 07/04/2026 sul sito del Ministero della Giustizia (WWW.GIUSTIZIA.IT) nell'apposita sezione e successiva **procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando** tramite R.D.O. Evoluta ad inviti sul Me.PA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), rivolta agli operatori economici che hanno presentato richiesta di partecipazione alla manifestazione d'interesse ed iscritti e abilitati (entro la data di presentazione dell'offerta) al bando "SERVIZI -Mensa e Catering" e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del Codice.

La Stazione Appaltante si avvarrà dei cataloghi elettronici presenti sul MEPA, in quanto non hanno manifestato il loro interesse, in base all'Avviso di manifestazione d'interesse pubblicata sul sito web istituzionale della Giustizia, un numero complessivo di cinque operatori economici, ovvero il numero minimo di operatori economici previsto dall'art.50 del Codice.

Gara **a lotto unico**.

Categoria: **servizi**

Appalto di servizi: di cui all'Allegato XIV della direttiva 2024/24/UE

Numero di riferimento: **CPV 55500000-5 Servizi di mensa e servizi di catering**

Luogo di esecuzione dell'appalto: **Istituto Penale per i Minorenni di Pontremoli**

Luogo di distribuzione e consumazione dei pasti:

▪ **Istituto Penale per i minorenni di Pontremoli**

Indirizzo: Via IV Novembre, 15 – 54027 Pontremoli (Massa-Carrara)

e-mail: ipm.pontremoli.dgm@giustizia.it PEC: prot.ipm.pontremoli@giustiziacert.it

L'appalto, nello specifico, ha per oggetto la preparazione e fornitura di pasti giornalieri per le giovani ospiti della struttura, di età compresa tra i 14 e i 25 anni cui spetta l'erogazione della diaria giornaliera consistente in: colazione, pranzo, merenda e cena, compresi domeniche e festivi, stimati in una media di 15 presenze quotidiane (numero puramente indicativo che non costituisce impegno per l'Amministrazione a garantirlo).

Sono previsti giornalmente anche n. 2 (due) pasti assaggio, relativi al menù del pranzo e della cena, per l'opportuna verifica della Commissione Vitto interna ai sensi dell'art. 9 O.P e dell'art. 12 del D.P.R. 230/2000.

Inoltre, in alternativa al pasto, in caso di necessità, potrà essere richiesto un pasto sostitutivo "al sacco" di pari valore economico e calorico ma facilmente commestibile in viaggio ed igienicamente confezionato;

Gli orari di distribuzione dei pasti sono:

colazione: dalle ore 8.45 alle ore 9.15 (dal lunedì al sabato) dalle ore 9.30 alle 10.00 (la domenica);

pranzo: dalle ore 12,30 alle ore 13,00 (tutti i giorni);

merenda: dalle ore 16,20 alle ore 16,50 (tutti i giorni);

cena: dalle ore 18,30 alle ore 19,00 (tutti i giorni);

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in modo tale da garantire il rispetto degli orari di distribuzione.

Il pasto della merenda, qualora preveda la somministrazione di cibi non deteriorabili (ad es. cibi e bevande industriali confezionati in monoporzioni tipo merendine, biscotti, succhi di frutta, thè ecc.) potrà essere consegnata insieme al pasto del pranzo. In tal caso viene meno la necessità della presenza dell'operatore addetto alla distribuzione durante il pasto della merenda.

I pasti devono essere prodotti senza l'utilizzo di precotti precucinati pronti per il consumo, realizzati presso centro di cottura esterno e consegnati entro massimo un'ora dal confezionamento, con mezzi di trasporto a norma di legge e prodotti secondo le allegate tabelle dietetiche vittuarie e merceologiche con ricettario (redatte dall'Istituto Nazionale per gli alimenti e la nutrizione), rivolte ad un utenza di minori/giovani adulte, con alternanza inverno/estate e menù alternativi in presenza di particolari etnie, allergie od intolleranze alimentari.

In alternativa potrà essere proposto un proprio menù simile che dovrà fornire un apporto calorico complessivo di 2000/2300 calorie/die, redatto da un nutrizionista o da altro professionista abilitato. Qualora all'interno della struttura detentiva siano presenti delle ragazze con prole, su espressa richiesta della Direzione dell'IPM, dovrà essere fornito anche il vitto per la prole (da 0 a tre anni), il cui previsto menù, redatto dal competente ufficio dell'A.S.L. sarà trasmesso in sede di gara.

I pasti, prodotti presso centri di cottura esterni, dovranno essere riposti e trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a 65° C per i piatti caldi e a 4° C per i pasti freddi.

Tutta la filiera distributiva dovrà rispettare i protocolli HACCP.

Tutti i pasti dovranno essere preparati in giornata.

I pasti dovranno essere conditi nel locale cucina sito al piano terreno dell'I.P.M. di Pontremoli, e successivamente trasportati nel locale refettorio sito al piano secondo della sezione detentiva, dove avrà luogo il porzionamento, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento del pasto nei contenitori utilizzati per la distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano DOP, Grana padano DOP o pecorino DOP, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto preconfezionato) dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

Le preparazioni gastronomiche fredde dovranno essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

Per il pasto della colazione dovrà essere assicurata la somministrazione di bevande calde (latte, the, orzo, caffè decaffeinato...) trasportate e conservate in appositi thermos.

L'acqua verrà fornita tramite di un apposito erogatore installato in Istituto i cui costi sono a carico dell'Operatore Economico.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati e dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per tutti gli ingredienti dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia. L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino iodato".

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- l'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione e la cottura degli alimenti presso il centro cottura dell'aggiudicatario;

- la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti (tovagliette, piatti, bicchieri, tovaglioli e posate) in materiale ecologico monouso.
- i materiali e le attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- Il trasporto e la consegna dei pasti prodotti dai locali di preparazione "esterni", e le attrezzature per le veicolazioni dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i.;
- Il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, cibi freddi e bevande calde secondo gli standard HACCP;
- Il recupero e lo smaltimento dei rifiuti secondo norma, ivi compreso lo scarico dei rifiuti negli appositi contenitori in sito per la raccolta.

6. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è riferito ad un periodo di 9 mesi a decorrere dalla data di effettivo avvio del servizio, fatto salvo quanto previsto dalle clausole relative ad eventuale proroga tecnica di 3 mesi, per un periodo totale presumibile di 12 mesi.

L'Amministrazione si riserva, pertanto, l'eventuale opzione di proroga, ai sensi dell'art. 120 del Codice. L'eventuale proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

7. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Ai sensi dell'art. 14 del Codice, tenuto conto della durata contrattuale massima comprensiva delle eventuali opzioni, il valore stimato presunto e non garantito dell'appalto ammonta ad € = 131.500,00 (centotrentunomilacinquecento/00), di cui € 400,00 di oneri per la sicurezza - oltre IVA di Legge.

L'importo da sottoporre a ribasso ammonta, pertanto, ad € 131.100,00 al netto degli oneri di sicurezza e dell'IVA.

Il suddetto importo è stato stimato tramite la sommatoria delle stime degli importi sottoelencati:

SERVIZIO	Media presenze giornaliere stimate	Importo Presunto Unitario	Importo presunto per la durata complessiva dell'appalto (9+3 mesi)

Diaria Giornaliera per detenute	5.475	€ 23,00	€ 125.925,00
Diaria giornaliera per eventuale prole delle giovani detenute	30	€ 14,50	€ 435,00
Pasti Assaggio (previsti n.2 pasti giornalieri)	730	€ 6,50	€ 4.745,00
Arrotondamento			€ -5,00
TOTALE IMPORTO STIMATO DA SOTTOPORRE A RIBASSO			€ 131.100,00

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio che saranno assegnati, a seguito di assegnazione Dipartimentale dal Centro Giustizia Minorile per la Toscana e Umbria all'IPM di Pontremoli per l'anno 2026-2027, capitolo 2134 pg 01.

In tale importo sono stati previsti dalla stazione appaltante costi per la salute e la sicurezza sul lavoro (art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008) connessi a rischi di interferenza, diversi dai costi per la sicurezza connessi all'attività propria dell'appaltatore, calcolati in **€ 400,00** (diconsi euro quattrocento/00) e per i quali non è previsto ribasso d'asta.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda dei pasti effettivamente erogati e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte di questa Amministrazione sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

L'importo posto a base di gara è comprensivo dei costi della manodopera.

L'aggiudicatario per la tipologia di appalto è tenuto ad applicare le clausole sociali, come previsto anche dall'art. 57 del Codice.

I costi della manodopera riferiti ai CCNL di categoria, che dovranno essere specificati nell'offerta, non sono suscettibili di ribasso.

8. REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 comma 2 lettera b) del Codice, le variazioni di prezzo in aumento o in diminuzione possono essere valutate al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo; in tal caso, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80 per cento del valore eccedente.

9. GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 53, comma 1 del Codice, non si ritiene necessaria la garanzia provvisoria, non ricorrendo particolari esigenze che ne giustificano la richiesta in quanto la presente è una procedura che per importo è inferiore alle soglie europee. Ai sensi dell'art. 53 comma 4 D.lgs. 36/2023 del successivo correttivo D.Lgs. 209/2024, la garanzia definitiva sarà pari al

5% dell'importo contrattuale. Non si applicano ai sensi dell'art. 53 comma 4 bis del Codice le riduzioni e gli aumenti previsti dall'artt. 106 e 117 del Codice.

10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo di ricognizione generale presso l'immobile oggetto del servizio è facoltativo.

Il sopralluogo, qualora ritenuto necessario dall'operatore economico, può essere effettuato, previa richiesta da inviare all'indirizzo PEC prot.ipm.pontremoli@giustiziacert.it

Alla richiesta dell'O.E. dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità della persona incaricata del sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della ditta oppure da persona munita di apposita delega. Non è consentita la segnalazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verifichi, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

Tenuto conto dei tempi tecnici necessari per effettuare le verifiche di rito propedeutiche per la concessione dell'autorizzazione all'accesso in Istituto, la richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata nel più breve tempo possibile e comunque almeno 5 giorni prima della data concordata per la verifica degli ambienti presso i quali avrà luogo il servizio.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti sono esenti dal pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione ai sensi di quanto previsto dalla delibera ANAC numero 524 del 22/12/2025 relativamente agli importi stimati degli appalti inferiori ad € 150.000,00.

12. DOCUMENTAZIONE DI GARA

Sul Sistema, nell'area riservata agli invitati, gli operatori possono visionare la presente lettera di invito/Disciplinare e l'ulteriore documentazione della procedura.

Rimane inteso che possono presentare offerta unicamente gli operatori economici invitati (in qualsiasi forma intendano partecipare) le cui dichiarazioni, rese in fase di abilitazione al bando "SERVIZI – MENSA E CATERING" del MEPA, siano ancora valide ovvero siano state oggetto di rinnovo dati.

La documentazione di gara comprende:

Allegato A – Lettera invito/Disciplinare di gara;

Allegato B – Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica;

Allegato C – Tabelle vittuarie;

Allegato D – Tabelle merceologiche per ospiti IPM redatti dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nell'anno 2000, su incarico del Dipartimento Giustizia Minorile;

Allegato E – Ricettario;

Allegato F – Menù bambini;

Allegato G – DUVRI.

La modulistica di gara, allegata alla presente Lettera d'invito/Disciplinare, è costituita da:

Allegato 1 = Modello di domanda di partecipazione;

Allegato 2 = Modello di Relazione offerta tecnica;

Allegato 3 = Modello di offerta economica;

Allegato 4 = Patto d'integrità;

La documentazione di gara è allegata alla R.D.O. sul Sistema Telematico MEPA

13. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura tutti i soggetti previsti dall'art. 65 del Codice. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del Codice.

Requisiti di ammissione di ordine generale:

I soggetti economici interessati devono:

- possedere i requisiti di carattere generale di cui agli artt. 94, 95, 96 e 97 del D.Lgs 36/2023 e non trovarsi in nessuna delle cause di esclusioni ivi indicate;
- non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001;
- non essere sottoposti alle sanzioni di interdizione della capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione, né all'interruzione dell'attività, anche temporanea, ai sensi degli artt. 14 e 16 del D.Lgs. n. 231/2001;
- di essere iscritti secondo quanto stabilito dall'art. 1 comma 52 e seg. Legge n. 190/2012, alla White List della Prefettura Provinciale ove l'operatore economico ha sede legale o almeno l'avvenuta presentazione dell'istanza di iscrizione alla White List della Prefettura territorialmente competente;

Requisiti di ammissione di ordine speciale:

- essere iscritti al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività attinente all'oggetto dell'appalto;
- di aver realizzato un fatturato globale, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti (art. 100 c. 11 del Codice) a quello di indizione della procedura nel settore di attività della ristorazione oggetto dell'appalto, non inferiore ad € 250.000,00 Iva esclusa;
- di aver svolto negli ultimi dieci anni (art. 100 c. 11 del Codice) dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati.

- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015, idonea, pertinente e proporzionata al “servizio di ristorazione”;
- Possesso di una valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale secondo norma UNI EN ISO 14001:2015 o altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali, idonea, pertinente e proporzionata al “servizio di ristorazione” e rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) sulla ristorazione di cui al Decreto del 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica riguardante l’“Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro”, la cui osservanza dovrà essere relazionata dall’operatore economico offerente nell’offerta Tecnica. Si raccomanda, pertanto, la puntuale indicazione nella documentazione tecnica a base di gara delle suddette specifiche e clausole riferibili agli specifici CAM applicabili al/alla servizio/fornitura oggetto di affidamento.

I predetti requisiti devono essere posseduti dagli operatori economici alla data di presentazione dell’offerta.

14. SISTEMA FVOE 2.0 - VERIFICA DEI REQUISITI

L'affidatario deve essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice dei contratti. La verifica del possesso dei requisiti degli Operatori Economici, in fase di partecipazione e di esecuzione, è svolta in via prioritaria tramite il Fascicolo Virtuale dell’Operatore Economico (FVOE 2.0) secondo le indicazioni contenute nel provvedimento ANAC n. 262 del 20/6/2023 ed è subordinata ai meccanismi di autorizzazione previsti dall’articolo 5 della stessa Delibera ANAC. L’Operatore Economico deve obbligatoriamente essere registrato al servizio FVOE 2.0 raggiungibile al seguente link del portale dell’ANAC:

<https://www.anticorruzione.it/-/fascicolo-virtuale-dell-operatore-economico-fvoe>

15. SUBAPPALTO

Il soggetto affidatario del servizio deve eseguire in proprio le prestazioni comprese nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità; non può essere affidata a terzi l’integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione degli stessi.

Il subappalto è ammesso ai sensi dell’art. 119 del Codice.

16. AVVALIMENTO.

In merito all’avvalimento, si rinvia all’art. 104 del Codice.

17. CONDIZIONI DI ESECUZIONE - CLAUSOLA SOCIALE – TUTELE

L’aggiudicatario è tenuto a garantire l’applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore di cui all’art. 3 del presente Disciplinare, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel presente Disciplinare, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, assorbendo prioritariamente nel proprio organico quello già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, i cui dati saranno forniti anche mediante interlocuzioni dirette che possono avvenire pure in sede di eventuale sopralluogo.

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 93 del Codice, è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari, pari a n. 3 membri esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

19. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, del Codice.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta, purché ritenuta economicamente congrua e attesa la necessità di procedere all'organizzazione degli interventi in funzione della necessità del servizio.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

20. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (max punti 80)

Ai fini della valutazione, il concorrente presenta la propria offerta tecnica articolata secondo gli elementi di seguito indicati, che devono essere descritti in successione nel corpo dell'offerta e contrassegnati con le relative lettere (es.: A, B, C, D).

L'offerta tecnica deve essere scritta in modo chiaro e sintetico e deve essere in tutto conforme e compatibile con quanto previsto dal presente Disciplinare.

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica sono i seguenti:

- A) Sistema organizzativo - per un massimo di punti 20
- B) Sistema di approvvigionamento - per un massimo di punti 25
- C) Sistema operativo - per un massimo di punti 25

D) Servizi aggiuntivi all'utenza – per un massimo di punti 10.

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

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA (massimo punti 80)

			CRITERI DI VALUTAZIONE	MAX PUNTI	PUNTI TOTALI	TIP.	PUNTI MAX
1			OFFERTA TECNICA				80
	A		SISTEMA ORGANIZZATIVO		20		
		1	L' O.E. deve descrivere l'Organizzazione complessiva finalizzata a verificare la realizzabilità di tutti gli obiettivi indicati nel Disciplinare, indicandone i processi, le risorse e le tecnologie a livello aziendale.	12		D	
		2	Sistema di reperimento e gestione del personale e le modalità di sostituzione del personale (per ferie, malattie, infortuni, etc)	3		D	
		3	Piani di formazione professionale del personale utilizzato per l'appalto oggettivamente verificabili.	3		D	
		4	Certificazione Parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.	1		T	
		5	Certificazione Inclusione ISO 30415 2021 (Standard internazionale Human Resources Management Diversity and Inclusion)	1		T	
	B		SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO		25		
		1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti"	3		T	

		2	Possesso della certificazione UNI 22005:2008 “rintracciabilità filiere agroalimentari”	2		T	
		3	Fornitura dell’intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti con prodotti biologici o altrimenti qualificati (es. marchio DOP, IGP, certificazione SQNP o equivalenti). Per ciascuno dei seguenti prodotti verranno attribuiti 2 punti. Olio EVO 100% Uova 100% Carne 100% Passata di pomodoro 100% Formaggi Porzionati o Grattugiati DOP (Parmigiano, Grana e Pecorino)	10		T	
		4	Utilizzo di prodotti alimentari provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'art. 1 comma 1 punto B della legge 301 del 1991. Elementi di valutazione: 2 punti per ogni cooperativa sociale (- Max 3)	6		T	
		5	Pesce di allevamento: somministrazione per l'intera durata dell'appalto di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l’etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.	3		T	
		6	Fornitura di prodotti ortofrutticoli provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, destinati o trasferiti per finalità di pubblico interesse, ex L. 109/1996.	1		T	
	C		SISTEMA OPERATIVO		25		
		1	Elaborazione ed organizzazione dei menu e proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto, fatte salve le prescrizioni minime del Disciplinare/Tabelle Vittuarie (piatti alternativi da servire in	4		D	

			particolari ricorrenze, piatti tipici locali, ecc.).				
		2	Numero di pasti settimanali preparati presso il centro cottura, per la colazione e la merenda (0,25 punti per pasto, fino a un massimo di 14 pasti settimanali)	3,5		T	
		3	Varietà dei pasti settimanali preparati presso il centro cottura, per la colazione e la merenda (es. ciambellone, muffins, crostate, plum cake dolci e salati, pancake, focaccia...).	3,5		D	
		4	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di preparazione dei pasti e loro veicolazione. Qualità e requisiti ambientali del piano di trasporto dei pasti dal centro di cottura, esterno alla struttura dove si svolgerà il servizio, ai locali di somministrazione/distribuzione dei pasti. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del D.M. 10/03/2020. Indicare il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che verranno utilizzati.	3		D	
		5	Piano di pronto intervento per l'assicurazione dei servizi in casi di imprevisti e di emergenze	4		D	
		6	Proposta di un menu alternativo tipo che abbia lo stesso apporto nutrizionale calorico indicato nelle Tabelle Vittuarie e che tenga conto delle eventuali specifiche alimentari delle giovani/minori con menù diversificati per diete speciali, per motivi religiosi e sanitari con particolare riguardo alle diete per i soggetti affetti da celiachia o allergia, per tipologia di utenza, stagionalità, in base ai requisiti degli alimenti C.A.M. 10/03/2020	4		D	
		7	Riduzione dell'impatto da Rifiuti e Uso di prodotti per la pulizia e di prodotti di carta a	3		D	

			basso impatto ambientale utilizzati per la distribuzione dei pasti.				
	D		SERVIZI AGGIUNTIVI ALL'UTENZA		10		
		1	Disponibilità ad impiegare nell'attività di distribuzione dei pasti le giovani detenute opportunamente selezionate che, a puro scopo educativo, contribuiranno alla distribuzione dei pasti senza comportare oneri per l'operatore economico.	6		T	
		2	Disponibilità ad impiegare nelle attività connesse al servizio di ristorazione (aiuto nella distribuzione), nella modalità di percorsi integrati di inclusione socio-lavorativa (tirocini formativi), le minori e giovani adulte detenute in Istituto opportunamente selezionate che, in affiancamento al personale dell'Appaltatore, esplicino la predetta attività. Non è richiesto alcun onere all'Appaltatore per la disponibilità al servizio di cui al presente articolo, se non lo svolgimento di un'attività di supervisione da parte del personale incaricato del Servizio.	4		T	

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

Il Punteggio Tecnico Totale (PTot) per ciascuna offerta è dato dalla sommatoria dei Punteggi Tecnici (PT) attribuiti a ciascun criterio-subcriterio. Sulla base del metodo adottato, si prevede:

- l'attribuzione discrezionale (da parte di ciascun commissario, come meglio specificato in seguito) di coefficienti tra 0 e 1 per ogni criterio-subcriterio di natura qualitativa (D);
- l'attribuzione quantitativa di punteggi assoluti per ogni criterio-subcriterio di natura tabellare (T)

A ciascun elemento di valutazione di natura discrezionale è attribuito un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibile attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

<i>Giudizio</i>	<i>Valori di attribuzione</i>	<i>Criterio di giudizio della proposta / del miglioramento</i>
Ottimo	1,00	Con riferimento alla proposta presentata è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Buono	0,75	La proposta presenta aspetti positivi evidenti ed apprezzabili ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,50	La proposta presenta aspetti positivi apprezzabili ma migliorabili
Sufficiente	0,25	La proposta risulta essere appena appena sufficiente con pochi elementi di pregio
Insufficiente	0,00	Non è presente alcuna proposta o miglioramento rilevanti

Il punteggio verrà attribuito sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice in modo unitario, come descritto di seguito:

- 1) Ciascun commissario esprimerà il proprio giudizio.
- 2) La Commissione procederà a convertire il giudizio espresso nel corrispondente coefficiente.
- 3) La Commissione procederà, di seguito, ad effettuare “la media” dei suddetti coefficienti. Tale media costituirà il *coefficiente definitivo* del progetto del concorrente in esame;
- 4) Al progetto presentato dal concorrente è quindi assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo *coefficiente definitivo*, così come sopra calcolato, per il relativo punteggio massimo previsto per i criteri discrezionali.
- 5) Per tali calcoli verranno considerati eventualmente al massimo n.2 (due) decimali per la media calcolata e per il punteggio calcolato (con troncamento senza arrotondamento).

22. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI DELL’OFFERTA TECNICA

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

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

$$P_i = \sum_{x=1}^n (C_{xi} * P_x)$$

dove

P_i = punteggio del concorrente *i-esimo*

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

P_x = punteggio criterio X

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

23. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA FINO A 20 PUNTI

Il “**Punteggio economico**” sarà calcolato sulla base della seguente formula (Proporzionalità Inversa Interdipendente al ribasso in funzione del prezzo):

$$P_i = P_{max} * \left(\frac{V_{min}}{V_i} \right)$$

dove:

P_i = punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;

P_{max} = Punteggio massimo attribuibile (20);

V_{min} = valore dell'offerta più conveniente;

V_i = valore dell'offerta del concorrente *iesimo*;

Il calcolo del punteggio sarà effettuato arrotondando alla seconda (2) cifra decimale.

24. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La data e l'ora fissate per la prima seduta pubblica e per le successive sedute saranno comunicate ai concorrenti tramite il Sistema. Il Sistema consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

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

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta in conformità a quanto riportato al link:

<https://wiki.acquistinretepa.it/index.php>

L'offerta presentata dall'operatore economico è vincolante per il concorrente; con la trasmissione della medesima, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

L'operatore economico dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni ivi previste sulla base delle regole indicate nella seguente tabella:

Documentazione Amministrativa
<i>Domanda di partecipazione</i>
<i>Accesso per FVOE 2.0</i>
<i>Impegno per garanzia definitiva</i>
<i>Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate</i>
<i>Patto d'integrità</i>
Offerta tecnica
Documento
<i>Offerta tecnica</i>
<i>Relazione dell'offerta tecnica</i>
<i>Eventuale documentazione coperta da riservatezza</i>
<i>Eventuali certificazioni</i>
Offerta economica
Documento
<i>Offerta economica (generate dal sistema)</i>
<i>Offerta economica (come da modello allegato)</i>

25. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

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

- controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al successivo punto 26 del presente disciplinare;
- redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra, il RUP:

- adotta il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara;
- provvede alla pubblicazione del predetto provvedimento sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e procede alla sua immediata comunicazione ai sensi dell'art. 90, comma 1 del Codice, e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

26. SOCCORSO ISTRUTTORIO

In applicazione dell'istituto del c.d. "soccorso istruttorio", ai sensi dell'art. 101 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, l'IPM assegna all'operatore economico un termine di cinque giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Costituiscono irregolarità le omissioni, inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

27. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi. A seguito della predetta seduta, la commissione giudicatrice procede in una o più sedute riservate all'esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

L'Operatore Economico concorrente può allegare all'Offerta Tecnica una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 35, comma 4, lett. a), del Codice. L'Operatore Economico concorrente a tal fine allega anche una copia firmata digitalmente dell'offerta tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

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

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

28. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE firmate digitalmente (generate dal sistema)

La commissione giudicatrice procede in seduta pubblica all'apertura delle offerte economiche. L'Operatore economico concorrente inserisce la documentazione dell'offerta economica nell'apposita sezione del MePA. L'Offerta economica contiene, a pena di esclusione,

l'indicazione del prezzo complessivo proposto, al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Relativamente all'Offerta economica si specifica che non sono ammesse:

- offerte pari o inferiori a zero;
- offerte superiori alla base d'asta, pena l'esclusione dalla procedura di gara.
- le offerte economiche in aumento, indeterminate, parziali, plurime.

Si precisa che, in caso di discordanza tra l'importo proposto espresso in cifre e quello espresso in lettere, saranno presi in considerazione quelli più convenienti per la Stazione Appaltante. Il prezzo proposto dovrà essere espresso fino alla seconda cifra decimale. Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno troncati dal MePA al secondo decimale. Gli importi, anche se dichiarati da Operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall'Italia, devono essere espressi in Euro.

È richiesta l'indicazione dei costi della manodopera nonché degli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. L'inserimento dell'offerta economica in altre aree della RdO afferenti agli ambiti amministrativo e tecnico determinerà l'esclusione del concorrente.

Con la presentazione dell'offerta e in caso di aggiudicazione, l'Operatore economico si obbliga irrevocabilmente nei confronti dell'Amministrazione ad eseguire il servizio, in conformità a quanto indicato nell'Offerta Tecnica e nell'Offerta Economica.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta.

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

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

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

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

29. GESTIONE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Il RUP, eventualmente coadiuvato dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 93, c. 1 del Codice, valuterà la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità della migliore offerta che, in base al prezzo proposto rispetto al progetto tecnico presentato, appaia anormalmente bassa. Si richiama, in merito, quanto previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 36/2023.

30. AGGIUDICAZIONE

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del l'Operatore Economico concorrente che ha presentato la migliore offerta, ovvero sia quella che ha ottenuto il punteggio complessivo più elevato. In caso di esito negativo della verifica dei requisiti di partecipazione alla gara, la Stazione Appaltante procederà alla segnalazione all'ANAC e a proporre l'aggiudicazione all'Operatore economico collocato al secondo posto della graduatoria procedendo alle verifiche. Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria. La verifica dei requisiti di partecipazione alla gara sarà effettuata attraverso la banca dati Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE) istituita presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC). La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, ai sensi dell'art. 108, c. 10, del Codice.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta valida.

L'aggiudicazione vincola immediatamente l'Operatore economico Aggiudicatario, mentre la Stazione Appaltante sarà impegnata definitivamente soltanto quando, a norma di legge, tutti gli atti conseguenti e necessari all'espletamento della gara avranno conseguito piena efficacia giuridica.

31. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

Una volta disposta l'aggiudicazione, il contratto sarà stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

All'atto della stipula del contratto, inoltre, sempre secondo misure e modalità previste dall'articolo 117 del Codice, e dall'art. 106 per le parti ivi richiamate, a garanzia della regolare esecuzione degli obblighi derivanti dagli stessi, l'appaltatore deve presentare apposita cauzione definitiva di importo pari al 5% dell'importo del contratto.

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

Attesa l'esigenza di garantire la fornitura in questione senza soluzione di continuità e considerati i tempi tecnici di perfezionamento della procedura di gara, il contratto potrà avere esecuzione anticipata.

32. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

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

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

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

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

33. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (General Data Protection Regulation - GDPR) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss. mm. ii., del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione, secondo quanto riportato nell'apposita Informativa (cfr. Capitolato tecnico, art. 22). L'Appaltatore ha l'obbligo di osservare la massima riservatezza nei confronti delle informazioni e dei dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento del servizio e in nome proprio e in nome del personale impiegato a non divulgare e diffondere a terzi i documenti, ivi compresa la documentazione fotografica, le informazioni e le notizie rilevate.

34. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 35 e 36 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

35. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa all'interpretazione e all'esecuzione del contratto relativo alla presente procedura è competente il foro di Massa-Carrara.

36. CLAUSOLA DI RINVIO

La presentazione dell'offerta implica, per l'Operatore Economico concorrente, l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nella presente Lettera d'invito/Disciplinare. Le clausole negoziali essenziali sono riportate nelle condizioni generali di contratto del MePA del bando di riferimento unitamente a quelle specificate nel contratto generato dal MePA, e trasmesse via PEC dalla Stazione Appaltante, oltre a quanto stabilito nel Codice civile. Per tutto quanto non disposto nel presente documento presente Disciplinare, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente.

37. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere alla stipula del Contratto qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico (compresa la perdita dei finanziamenti) determinanti l'inopportunità di procedere con la stessa ovvero con la procedura di gara qualora ancora non perfezionatasi. Non sarà riconosciuto ai concorrenti nessun indennizzo, rimborso, danno, onere di qualsiasi genere, al verificarsi di tale evenienza. Il mancato esito positivo delle verifiche in tema di requisiti generali e speciali comporterà l'immediata esclusione dalla gara del concorrente ovvero la non stipula del contratto o la sua immediata risoluzione per fatto dell'impresa, con tutte le conseguenze previste, in tali ipotesi, dalla legge (incameramento della eventuale cauzione, segnalazione all'ANAC) e, laddove sussistano gli estremi, denuncia all'Autorità giudiziaria.

Il Responsabile Unico del Progetto
Dott.ssa Francesca Capone