



COMUNE DI PESCAGLIA
Settore 3 - Unità Operativa n. 5 – Sociale e Scuola
Via Roma, 2 - 55064 - Pescaglia (Lucca)
tel. 0583/354010 - 18
e-mail: protocollo@comune.pescaglia.lu.it

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CPV 55524000 - 9 - CATEGORIA 17 “SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE” ALLEGATO IX CODICE DEI CONTRATTI – CIG. 9319658912 - PER ANNI TRE A DECORRERE DALL’ A.S. 2022/23 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO PER LA DURATA DI ULTERIORI ANNI 3

Oggetto del servizio

Costituisce oggetto del presente appalto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad impresa di ristorazione specializzata del settore, per le scuole dell’infanzia, primarie e secondaria di I^ presenti sul territorio comunale.

Durata del contratto

L’affidamento avrà una durata pari a n. 3 anni a decorrere dall’anno scolastico 2022/2023, con facoltà di ripetizione del servizio per la durata di ulteriori anni 3.

Numero pasti e scuole interessate

Il numero presunto di pasti per ogni anno scolastico è di circa 12.500 suddivisi per i giorni del calendario scolastico in vigore, dal mese di Settembre (15 settembre c.a per tutti gli alunni) al mese di giugno (30 Giugno per le scuole materne).

Pescaglia Capoluogo - scuola dell’infanzia - tutti i giorni dal lunedì al venerdì
(Piatti, bicchieri e posate lavabili)

Pescaglia Capoluogo - scuola secondaria di I^ grado - 2 giorni per settimana Lunedì e Mercoledì
(Piatti, bicchieri e posate a perdere)

Piegaio - Convalle - scuola primaria - 1 giorno per settimana Martedì
(Piatti, bicchieri e posate lavabili)

Infanzia di Monsagrati - scuola dell’infanzia - tutti i giorni dal lunedì al venerdì
(Piatti, bicchieri e posate lavabili)

Primaria Monsagrati - scuola primaria - 2 giorni per settimana martedì e giovedì

Primaria Monsagrati – doposcuola – 2 giorni la settimana (mercoledì e venerdì)
(Piatti, bicchieri e posate lavabili)

Utenza secondo i dati dell’anno scolastico 2021/2022 suscettibili di variazione in quanto riferiti all’anno appena trascorso. Eventuali variazioni in aumento o diminuzione non daranno luogo a variazioni

dell'offerta presentata:

SCUOLA D'INFANZIA	CLASSI			TOTALI
	1	2	3	
Pescaglia	5	5	2	12
Torcigliano	13	6	5	24

SCUOLE PRIMARIA	CLASSI					TOTALI
	1	2	3	4	5	
Piegaio	6	4	7	14	8	39
Monsagrati	10	17	11	20	14	72

SCUOLA SECONDARIA I^	CLASSI			TOTALI
	1	2	3	
Pescaglia	11	11	13	35

Valore complessivo presunto del contratto

Il valore presunto dell'appalto è pari a € 5,70 Iva esclusa al 4%.

Le ditte concorrenti dovranno effettuare un ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta fissato in: € 5,70 per ciascun pasto, IVA esclusa al 4%.

L'importo per la gestione del servizio oggetto della procedura è pari ad € 71.250,00 annuali, al netto di IVA. Il valore presunto dell'appalto per i tre anni è stimato in di € 213.750,00 al netto di IVA.

L'importo complessivo del procedimento, compresa la ripetizione, è pari ad € 427.500,00, al netto di IVA. Non sono stati previsti oneri per l'attuazione dei Piani di sicurezza in quanto non sono rilevabili rischi da interferenze nell'esecuzione del servizio. Qualora si verificassero l'Ente provvederà ad aggiornare il D.U.V.R.I.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., l'importo posto a base di gara comprende il costo della manodopera (contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo)

Ripetizione: E' prevista la facoltà di ripetizione per un periodo pari a tre anni , alle stesse condizioni giuridiche ed alle stesse o migliori condizioni economiche, nessuna esclusa, previste dal capitolato e dal contratto stesso. La ripetizione del contratto è subordinato alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti da rendersi nota almeno un mese prima della naturale scadenza.

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO e CRITERI per l'AGGIUDICAZIONE dell'APPALTO

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta telematica sotto soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.lgs. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
Offerta tecnica	Punti 80
Offerta economica	Punti 20
Totale	Punti 100

TABELLA DEI CRITERI/ SUB CRITERI E RELATIVI PUNTEGGI

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri/subcriteri di valutazione e relativi punteggi riportati nelle tabelle sottostanti:

	CRITERI DISCREZIONALI: TECNICO/QUALITATIVI	TOT PUNTI 50	
1	MODALITÀ OPERATIVE ED ORGANIZZATIVE DELLE FASI DI PRODUZIONE PASTI E DI CONFEZIONAMENTO	MASSIMO 20 PUNTI	Punteggio max subcriterio
1.a	Pianificazione e descrizione delle varie fasi del processo di preparazione e cottura alimenti, confezionamento. Si dovranno indicare i flussi delle attività e tempi di preparazione e mantenimento in temperatura in relazione anche alla peculiarità del contesto in cui la Ditta dovrà operare		Punti 6
1.b	Sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate e loro rintracciabilità		Punti 4
1.c	Ruolo del dietista o nutrizionista		Punti 2
1.d	Gestione delle emergenze o criticità dovute a guasti del centro cottura di proprietà della ditta aggiudicatrice, specifiche centro cottura emergenza o altre emergenze che si possono verificare		Punti 4
1.e	Modalità di gestione delle diete speciali e accorgimenti proposti per garantire elevati standard qualitativi, anche con la descrizione di diete speciali rappresentative.		Punti 4

2	MODALITÀ OPERATIVE ED ORGANIZZATIVE DELLE FASI DI ALLESTIMENTO, SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI, RIASSETTO E PULIZIA DEI LOCALI MENSA E AULE.	MASSIMO PUNTI 10	
2.a	Organizzazione delle varie fasi di lavoro per la gestione dei refettori ove previsti e delle aule scolastiche, dalla fase preparatoria, a quella dello servizio a tavolo del riordino e delle pulizie con l'indicazione del personale dedicato. Eventuale proposta di modalità operative ad hoc dirette a stimolare il		

	giusto approccio con il cibo a garantire un ambiente confortevole, una corretta presentazione del piatto.		
--	---	--	--

3	PIANO DEI TRASPORTI	MASSIMO PUNTI 10	
3.a	Piano di trasporto propriamente detto, dal quale deve emergere: - l'indicazione dei mezzi messi a disposizione e per gli eventuali mezzi, i tempi teoricamente prevedibili per il trasporto nei diversi refettori, i tempi necessari per scarico e consegna - come si intende monitorare la puntualità nelle consegne e l'efficienza organizzativa del trasporto nonché la capacità di adattarsi alle eventuali esigenze di cambiamento che dovessero verificarsi in corso d'anno.		

4	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	MASSIMO PUNTI 10	Punteggio max subcriterio
4.b	Eventuale implementazione informatizzata del servizio: descrizione dettagliata delle proposte di miglioramento del servizio di cui all'art. 5 del capitolato		Punti 4
4.c	Sviluppo di piani di comunicazione sulle buone pratiche alimentari		Punti 3
4.d	Laboratori educativi con alunni e/o famiglie e docenti		Punti 3

	CRITERI TECNICO/QUANTITATIVI	TOT PUNTI 30		
5	DERRATE ALIMENTARI	MASSIMO PUNTI 13	Modalità attribuzione punteggio	Punteggio max subcriterio
5.a	Percentuale di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (50% in peso)		FRUTTA 100% bio = punti 2 LEGUMI 100% bio = punti 1 VERDURA gelo 100% bio =punti 2	Punti 5
5.b	Percentuale di olio extra vergine di oliva biologico in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (40% in capacità)		OLIO EXTRAVERGINE bio 100% =punti 3	Punti 3
5.c	Percentuale di salumi e formaggi biologici in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (30% in peso)		STRACCHINO bio 100% MOZZARELLA bio 100% = punti 2	Punti 2

5.d	Per prodotto con marchio DOP e IGP o a chilometro 0		Punti 1 per ogni prodotto	Punti 3
-----	---	--	---------------------------	---------

6	MEZZI DI TRASPORTO	MASSIMO PUNTI 4		
6.a	Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti		Per ogni eventuale mezzo impiegato offerto verrà attribuito il punteggio di seguito indicato, (fino ad un massimo di 4 punti) Classe ecologica Euro 4 o inferiore = punti 0 Classe ecologica Euro 5 = punti 1 Classe ecologica Euro 6, alimentazione metano, bifuel, elettrica o ibrida = punti 2	

7	INTEGRAZIONE DELLE ATTREZZATURE	MASSIMO PUNTI 10		
7.a	Proposte migliorative con la fornitura di arredi supplementari che il concorrente intende mettere a disposizione l'ambiente di refezione scolastica del nuovo polo scolastico di Monsagrati (Descrizione dettagliata delle caratteristiche tecniche delle forniture)		<ul style="list-style-type: none"> - n.4 tavoli per l'infanzia – (8 posti h.52) - n. 32 sedie infanzia sedie h 30; - n.2 tavoli per insegnanti (6 posti misure circa 160x70xh71) - n. 12 sedie h 46 	Punti 4
			<ul style="list-style-type: none"> - n.4 tavoli per elementari I-III (8 posti - misure circa 140x70xh64) - n. 32 sedie h 38; - n.6 tavoli per elementari IV-V (8 posti misure circa 160x70xh71) - n. 48 sedie h 42 	Punti 6

8	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI	MASSIMO PUNTI 3		
8.a	ISO 22000:2005 sicurezza degli alimenti		Possesso certificazione	Punti 1
8.b	ISO 22005:2007 rintracciabilità della filiera		Possesso certificazione	Punti 1
8.c	UNI ISO 45001:2018 sicurezza sul lavoro		Possesso certificazione	Punti 1

Offerta economicamente più vantaggiosa – Procedure e attribuzione punteggi

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta

economicamente più vantaggiosa” approvate dall’ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, conformate al decreto “correttivo” D.Lgs n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, e, dunque, sulla base dei criteri e relativi punteggi riportati nella tabella sopra esposta.

Per quanto concerne l'attribuzione dei “Punteggi discrezionali”, saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), § V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente $V(a)_i$, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio sub-criterio oggetto di valutazione;

- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o subcriterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte deisingoli commissari, per ogni sub criterio si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Non si procede a riparametrazione in caso di una sola offerta.

si moltiplicherà il coefficiente definitivo così ottenuto per il punteggio massimo previsto perciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio per ogni criterio o subcriterio;

quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
Ottimo	0,96-1,00	Aspetti positivi elevati, rispondenza superiore alle esigenze del servizio, concretezza ed innovazione delle soluzioni notevolmente migliorativa rispetto agli standard
Più che adeguato	0,61-0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative del servizio, concretezza ed innovazione delle soluzioni
Adeguato	0,45-0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative, senza innovazioni rilevanti, in linea con gli standard minimi
Parzialmente adeguato	0,26-0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili, scarsa concretezza delle soluzioni, scarsa rispondenza alle esigenze del servizio
Inadeguato	0,00-0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante, non rispondente alle esigenze del servizio. Oppure non è stata presentata proposta in merito.

A ciascun concorrente sarà assegnato, quindi, un **punteggio complessivo Discrezionale**, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi discrezionali assegnati per ciascun criterio o subcriterio, sulla base di quanto sopra previsto, in applicazione quindi della seguente formula:

$$PTDi = \sum n [Wi * V(a) i]$$

dove:

PTDi	=Punteggio tecnico Discrezionale (i)
n	=numero totale dei requisiti;
Wi	=peso o punteggio attribuito al requisito (i);
V(a)i	=Coefficiente definitivo della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile trazero e uno;
Σ_n	=sommatoria.

N.B. Ai sensi dell'art. 95 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 è prevista una **soglia minima di sbarramento al punteggio tecnico qualitativo pari a 24/50 punti**; i concorrenti che non raggiungeranno al termine della valutazione tecnica il predetto punteggio calcolato prima della riparametrazione saranno esclusi dalle successive fasi di gara.

OFFERTA TECNICA

➤ OFFERTA TECNICA QUALITATIVA/DISCREZIONALE

Il concorrente dovrà presentare una relazione esplicativa unica inerente tutti gli elementi/criteri/subcriteri riportati nella tabella sopra esposta; detta relazione dovrà essere completa di tutti gli elementi necessari per la valutazione. La relazione non dovrà superare le n. 20 pagine, numerate, di fogli formato A4, utilizzando carattere "Times New Roman" 12. Le pagine ulteriori non verranno valutate ai fini dell'assegnazione del punteggio.

L'affidamento dell'appalto verrà disposto a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma tra il punteggio attribuito all'offerta tecnica e quello attribuito all'offerta economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica sia in quella economica, si procederà a sorteggio.

Non sono ammesse offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque difformi da quanto prescritto dagli atti di gara.

Qualora il partecipante non raggiunga almeno il punteggio di punti 24/50 nella valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa, non si procederà all'apertura della relativa busta contenente l'offerta tecnica/quantitativa né l'offerta economica, escludendo lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione Giudicatrice (di seguito Commissione), nominata dalla Stazione Appaltante ai sensi art. 77 del Codice dei Contratti dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, sulla base dei criteri di valutazione riportati nella tabella sopra riportata.

Nel caso di attribuzione di punteggi a più cifre decimali verranno computati i primi due decimali, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

L'appalto è considerato lotto unico.

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente

- OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA, per presentare l'offerta tecnica quantitativa per quanto riguarda i criteri e/o sub criteri di natura quantitativa, di cui ai punti 5,6,7,8, il concorrente dovrà compilare il modello messo a disposizione e seguire le indicazioni della piattaforma START.

OFFERTA ECONOMICA

Metodo di calcolo del punteggio dell'offerta economica (MAX punteggio attribuibile 20 punti)

All'offerta economica è attribuito dapprima un coefficiente $V(a)_i$, variabile da 0 ad 1, calcolato tramite la seguente formula:

$$V(a)_i = (C_a/C_{max})$$

dove:

C_a = Valore percentuale di ribasso offerto dal concorrente i esimo; C_{max} = Valore percentuale di ribasso dell'offerta più conveniente.

A ciascun concorrente sarà quindi assegnato un **punteggio relativo all'offerta economica (PE $_i$)**, ottenuto moltiplicando il punteggio massimo attribuibile (20) per il coefficiente $V(a)_i$ determinato come sopra.

Metodo di attribuzione del Punteggio Totale

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{tot}(i) = PTC(i) + PE(i)$$

dove:

P $_{tot}(i)$ = punteggio totale del concorrente i esimo;

PTC (i) = punteggio tecnico complessivo conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente i esimo;

PE (i) = punteggio conseguito dall'offerta economica dal concorrente i esimo.

Requisiti generali

Ai fini dell'ammissione alla procedura il concorrente dovrà essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale previsti dalla vigente normativa e in particolare:

Assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto previste dall'art. 80 del D.lgs. 50/2016; Assenza della condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door), in altri termini non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, non deve aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio avevano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico.

Requisiti speciali e mezzi di prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti speciali previsti nei punti seguenti.

1. Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura ovvero Albo o Registro professionale dello Stato di appartenenza per categoria di attività inerente l'oggetto della gara ex art. 83 c. 3 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.;

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico nel DGUE, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Requisiti di capacità economica

- Aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi un fatturato di impresa per servizi

identici o analoghi a quello oggetto del presente appalto, a favore di soggetti pubblici, non inferiore dell'importo stimato del presente appalto - Dichiarato dalla operatore economico in sede di gara e verificato dal Comune, in caso di aggiudicazione, mediante esibizione da parte dell'operatore economico delle fatture quietanzate o altro documento contabile idoneo.

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

- ✓ per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- ✓ per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- ✓ mediante l'attestazione delle prestazioni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi/forniture seguenti

Requisiti di capacità tecnica

- **Aver Svolto**, negli ultimi cinque anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara sulla GURI, per almeno due anni scolastici continuativi servizi di refezione scolastica (intesi come l'insieme organico delle attività finalizzate al funzionamento delle mense scolastiche a favore di alunni iscritti dalla scuola dell'Infanzia fino alla scuola secondaria di primo grado, comprendenti almeno la provvista, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti) di n. 13.000,00 pasti annuali.

In caso di concorrenti partecipanti sotto forma di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE:

Il requisito di capacità tecnica e professionale- Esecuzione dei seguenti servizi analoghi dovrà essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti in modalità cumulativa. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria che dovrà quindi aver svolto almeno due dei tre servizi indicati

La comprova del requisito è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice mediante originale o copia conforme dei certificati rilasciati ai sensi dell'art. 83 D. Lgs n. 50/2016

- Avere la disponibilità di un centro cottura in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie alla data di inizio del servizio. Il centro cottura può essere messo a disposizione anche da parte di una impresa non capogruppo, situato in un raggio massimo di Km 30 dalla sede comunale sita Pescaglia, Via Roma 2.

- Possesso di: "Centro di cottura di emergenza"

Avere la disponibilità, comprovata da idoneo titolo giuridico, di un centro di cottura alternativo, da utilizzare in casi eccezionali di interruzione del servizio di produzione. Questo deve essere già operativo a decorrere dall'avvio del servizio, ubicato a massimo 50 km di distanza dal Comune di Pescaglia munito delle necessarie certificazioni e autorizzazioni sanitarie e dovrà essere in grado di produrre i pasti necessari per l'intera utenza con un preavviso di 4 ore, senza ulteriori oneri per il Comune, in conformità quanto previsto in sede di offerta

Il concorrente dovrà fornire in sede di gara la documentazione idonea a dimostrare idoneo titolo giuridico il titolo di possesso e l'indirizzo di ubicazione.

In caso di concorrenti partecipanti sotto forma di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE:

Il requisito di capacità tecnica e professionale -possesso di "Centro di cottura di emergenza" dovrà essere posseduto indifferentemente dalla mandataria o da una mandante

- Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

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

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

- I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale dei soggetti di cui

all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti e comprovati dagli stessi con le modalità previste dal Codice.

I consorzi stabili di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f) eseguono le prestazioni o con la propria struttura o tramite i consorziati indicati in sede di gara senza che ciò costituisca subappalto, ferma la responsabilità solidale degli stessi nei confronti della stazione appaltante.

Sopralluogo

Le imprese interessate a partecipare alla gara devono effettuare obbligatoriamente il sopralluogo dei locali dei refettori delle varie scuole. Si motiva il sopralluogo vista la specificità del servizio rivolto ad una utenza che necessita particolare tutela e per le caratteristiche del servizio dislocato con terminali cottura su più sedi. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono concordare (tramite posta elettronica all' indirizzo protocollo@comune.pescaglia.lu.it con il Comune di Pescaglia una data, indicando nome e cognome delle persone incaricate ad effettuarlo, non oltre 5 giorni prima dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Il sopralluogo verrà effettuato nel giorno concordato. All'atto del sopralluogo sarà rilasciato dalla stazione appaltante relativo attestato.

I soggetti legittimati a effettuare il sopralluogo per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

- il legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa;
- un procuratore, munito di regolare procura, o i cui poteri risultino dal certificato camerale;
- un soggetto munito di delega rilasciata dal legale rappresentante.

Un soggetto può effettuare il sopralluogo solo per un operatore economico singolo, associato o consorziato. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa non ancora costituito si precisa che il sopralluogo sarà ritenuto validamente effettuato per conto del costituendo RTI se effettuato da almeno uno dei suoi membri. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice il sopralluogo potrà essere effettuato dallo stesso consorzio o da una delle consorziate esecutrici indicate in sede di offerta.

All'atto del sopralluogo, i soggetti sopra indicati devono presentarsi con:

- un documento valido di identità;
- un'autocertificazione (o copia conforme della visura camerale) attestante la qualità di rappresentante legale o di direttore tecnico;
- la procura (in originale o in copia autentica), oppure la delega (in originale).