



AUTOSTRADA DEL BRENNERO S.p.A.

Via Berlino, 10 - 38121 Trento (TN) – Tel. 0461.212611 – Fax 0461.234976

e-mail: ufficio.gare.appalto@autobrennero.it

DISCIPLINARE DI GARA

**Affidamento della gestione del servizio bar e ristorazione presso i locali
di sede della Società per il triennio 2019-2021**

IL DIRETTORE TECNICO GENERALE
(ing. Carlo Costa)

Trento,

SOMMARIO

1.	PREMESSE.....	3
2.	DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	4
2.1	DOCUMENTI DI GARA	4
2.2	CHIARIMENTI	4
2.3	COMUNICAZIONI.....	5
3.	OGGETTO E IMPORTO DELLA CONCESSIONE	5
4.	DURATA DELLA CONCESSIONE, RINNOVI E MODALITÀ.....	5
5.	SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	6
6.	REQUISITI GENERALI.....	7
7.	REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	8
7.1	REQUISITI DI IDONEITÀ	8
7.2	REQUISITI DI QUALIFICAZIONE	8
7.3	REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.....	8
7.4	REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	9
7.5	RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	9
7.6	CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI.....	10
8.	AVVALIMENTO	10
9.	GARANZIA PROVVISORIA.....	11
10.	SOPRALLUOGO	13
11.	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	14
12.	SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	15
13.	CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	16
14.	CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA	18
15.	CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.....	20
16.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	20
17.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E ASSEGNAZIONE DEI PUNTI.....	20
18.	SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA.....	33
19.	APERTURA DELLE BUSTE B E C– VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	34
20.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	34
21.	AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.....	35
22.	CCNL DI RIFERIMENTO.....	37
23.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	37
24.	TRATTAMENTO DATI PERSONALI (REGOLAMENTO UE 679/2016)	37
25.	ACCESSO AGLI ATTI	37

1. PREMESSE

Il presente disciplinare stabilisce le regole di gara per l'affidamento della concessione per la gestione del servizio bar e ristorazione presso i locali di sede della Società per il triennio 2019-2021.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 60 e 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici.

In base a quanto affermato dal Consiglio di Stato nelle sentenze n. 3345/2016 e n. 3446/2017 – Autostrada del Brennero S.p.A. non ha le caratteristiche dell'Organismo di diritto pubblico. Ne consegue che, tenuto conto altresì che la Società non ricade in alcune delle altre categorie di cui al comma 1, lett. a) dell'art. 3 D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e preso atto di quanto sancito dall'art. 11, comma 5, lett. c) della legge 23 dicembre 1992, n. 498 e ss.mm.ii., la medesima è tenuta all'applicazione della disciplina comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici esclusivamente con riguardo agli appalti di lavori e non anche a quelli di servizi e forniture.

La presente procedura, finalizzata all'individuazione del concessionario del servizio bar e ristorazione presso i locali di sede della Società per il triennio 2019-2021, non è quindi sottoposta in via generale alla disciplina del d.lgs. n. 50/2016, le cui disposizioni saranno applicate, pertanto, solo qualora esplicitamente richieste.

L'appalto, di natura privata, viene quindi gestito in linea con le modalità previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale relativa ai contratti pubblici, per quanto richieste.

Il luogo di svolgimento della prestazione sono i locali di sede della Società Autostrada del Brennero SpA, situata in via Berlino n. 10 a Trento (codice NUTS: ITH20).

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è il dott. Andrea Pasini.

Nel presente disciplinare di gara:

- 1) gli operatori economici concorrenti vengono denominati "concorrente/i";
- 2) l'operatore economico aggiudicatario viene denominato "aggiudicatario" o "concessionario";
- 3) Autostrada del Brennero S.p.A. viene denominata "Società";
- 4) Il Direttore dell'esecuzione del contratto viene denominato "DEC";
- 5) la procedura aperta di cui al presente disciplinare viene denominata "gara";
- 6) il presente disciplinare di gara viene denominato "disciplinare";
- 7) l'Autorità Nazionale Anticorruzione viene denominata "ANAC";
- 8) il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, "Codice dei contratti pubblici" viene denominato "Codice";
- 9) il D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, nelle parti rimaste in vigore in via transitoria ai sensi dell'articolo 216 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 viene denominato "Regolamento";
- 10) il D.M. 19 aprile 2000, n. 145, nelle parti a tutt'oggi in vigore, viene denominato "Capitolato Generale";
- 11) il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale viene denominato "Capitolato";
- 12) ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera aa), del Codice, sono considerate:
 - medie imprese quelle che hanno meno di 250 occupati e un fatturato annuo non superiore a 50 milioni di euro, oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 43 milioni di euro;

- piccole imprese quelle che hanno meno di 50 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di euro;
- micro imprese quelle che hanno meno di 10 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Informativa sui Rischi Interferenziali;
- 4) DGUE
- 5) Capitolato Speciale d'Appalto
- 6) Moduli offerta tecnica sub-criteri quantitativi e sub-criteri tabellari;
- 7) Tabella offerta tecnica;
- 8) Modulo offerta economica.

Nell'ambito del progetto di cui al bando di gara, il Gestore è comunque tenuto al rigoroso rispetto delle prescrizioni contenute nel HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) di cui al D.Lgs. n. 193 del 2007, attuazione del Regolamento CE n. 852/2004, e di tutte le altre norme applicabili in materia d'igiene e tutela della salute pubblica.

Tutta la documentazione di gara è disponibile e scaricabile gratuitamente sul sito internet della Società all'indirizzo: <http://www.autobrennero.it/it/fornitori-e-imprese/bandi/servizi/>.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo e-mail ufficio.gare.appalto@autobrennero.it non oltre 5 giorni dal termine ultimo di presentazione delle offerte. Successivamente a tale termine la Società si riserva di non rispondere.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Nel rispetto di quanto richiesto dall'articolo 74, comma 4, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte mediante pubblicazione in forma anonima sul sito internet della Società all'indirizzo: <http://www.autobrennero.it/it/fornitori-e-imprese/bandi/servizi/> nella sezione "FAQ" relativa al presente bando di gara, che si attiva alla prima pubblicazione di un avviso o di una FAQ a fianco del pulsante «acquista elaborati» sul sito internet della Società. Nella medesima sezione potranno essere pubblicati anche eventuali ulteriori avvisi, informazioni o aggiornamenti relativi al presente bando di gara.

Non sono saranno forniti chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'articolo 76, comma 6, del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nell'articolo 2, punto 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra Società e concorrenti si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC a22@pec.autobrennero.it e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla Società; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO E IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Oggetto della concessione è la gestione del servizio bar interno di Autostrada del Brennero SpA presso l'immobile sito a Trento in di Via Berlino 10. Tale servizio è attivo tutti i giorni lavorativi dell'anno, con esclusione delle festività infrasettimanali, con orario continuato 7:30 – 17:30, e comprende altresì – in via accessoria – la somministrazione di pasti veloci o di pietanze preparate in tutto o in parte in un centro di cottura esterno, dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

Il valore complessivo della commessa, stimato sulla base dei dati rilevati nell'ultimo triennio con riferimento agli incassi bar-mensa, è pari ad euro 750.000,00, al netto di iva.

Trattasi di valore indicativo, stimato ai fini della formulazione dell'offerta. La Società non garantisce un numero minimo di utenti, né un introito determinato; il concessionario si assume infatti il rischio operativo legato alla gestione del servizio.

Gli oneri relativi alla sicurezza, necessari per l'eliminazione dei rischi interferenziali, ammontano a complessivi euro 100,71 al netto di IVA e saranno corrisposti al concessionario da parte della Società.

4. DURATA DELLA CONCESSIONE, RINNOVI E MODALITÀ

La durata della concessione è stabilita in 36 mesi, decorrenti dall'avvio del servizio.

La Società si riserva la facoltà di ripetere il servizio in oggetto per un massimo di ulteriori 3 anni mediante procedura negoziata ai sensi dell'articolo 63, comma 5, del Codice nonché di prorogare, qualora necessario, la durata del contratto per il tempo necessario alla conclusione della procedura di individuazione di un nuovo contraente, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più

favorevoli per la Società, ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del citato D.Lgs. n. 50 del 2016.
Il servizio è svolto nei modi e tempi indicati nel Capitolato.

La società concederà al gestore, in comodato gratuito ai sensi dell'articolo 1803 del codice civile, i locali ed i beni adibiti all'espletamento del servizio tramite redazione di un verbale dei beni presenti nei locali al piano terra e nell'interrato del palazzo uffici di sede.

Resta a carico della Società la manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse e mobili, degli impianti e dei locali nonché le utenze.

Sono altresì a carico del gestore la manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili, degli impianti e dei locali; i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale stesso.

Il gestore provvederà, in ogni caso, a propria cura e spese:

- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dell'utensileria, della biancheria ecc, con adeguati prodotti e macchinari, sia quotidianamente sia a seguito di interventi di manutenzione straordinaria eseguiti dalla Società;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione da effettuarsi nei locali concessi in comodato, se e quando necessari.

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

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'articolo 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

E' vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti a indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'articolo 45, comma 2, lettera f), del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione della concessione (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettere b) e c), ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'articolo 48, comma 12, del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'**articolo 80 del Codice**.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165 del 2001.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero

dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'articolo 37 del D.L. 3 maggio 2010 n. 78, convertito in legge con legge n. 122 del 2010 oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'articolo 1, comma 3, del D.M. 14 dicembre 2010.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

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

Ai sensi dell'articolo 59, comma 4, lettera b), del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

- b) Possesso dei requisiti richiesti per l'idoneità alla conduzione di pubblici esercizi con riferimento a tutte le attività oggetto del servizio secondo le vigenti disposizioni e, in particolare, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 114 del 1998, dalla legge provinciale della Provincia Autonoma di Trento 14 luglio 2000, n. 9 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPP 14 giugno 2001, n. 21-72/Leg.

Entro 7 (sette) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà presentare agli Enti competenti domanda di licenza e/o autorizzazione amministrativa per l'esercizio delle attività del servizio bar e ristorazione presso i locali di sede della Società per il triennio 2019-2021.

Saranno ad esclusivo carico dell'affidatario tutti gli oneri relativi all'ottenimento delle suddette licenze/autorizzazioni amministrative. Il mancato ottenimento anche di una sola delle licenze/autorizzazioni amministrative necessarie comporterà l'immediata revoca dell'aggiudicazione e/o la risoluzione del contratto. Alla scadenza del contratto tali licenze/autorizzazioni amministrative dovranno essere volturate a titolo gratuito alla Società o al soggetto dalla stessa indicato.

Per la comprova dei requisiti la Società acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa comunicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

7.2 REQUISITI DI QUALIFICAZIONE

Possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 e alla vigente normativa nazionale, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto della concessione, riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi (2015, 2016 e 2017) non inferiore a **euro 250.000,00**

(duecentocinquantamila/00); tale requisito è richiesto al fine di garantire che il concessionario posseda una solidità economica e finanziaria adeguata a sostenere la commessa oggetto della presente concessione.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'articolo 86, comma 4, e dell'allegato 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.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'articolo 86, comma 4, del Codice l'operatore economico che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Società.

7.4 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Regolare esecuzione, negli ultimi tre anni dalla data di pubblicazione del bando di gara, di servizi analoghi a quelli oggetto di gara (gestione di servizio bar e ristorazione) derivanti da un unico contratto (**contratto di punta**) per un importo complessivo non inferiore ad euro 150.000,00 (centocinquantamila/00).

La comprova del requisito è fornita, secondo le disposizioni di cui all'articolo 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice, come segue:

- in caso di prestazioni fornite a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, ovvero mediante contratti e relative fatture quietanzate;
- in caso di prestazioni fornite a favore di committenti privati mediante originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, ovvero mediante contratti e relative fatture quietanzate.

7.5 RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

I requisiti generali di cui all'articolo 6, il requisito di idoneità di cui al punto 7.1 lett. a) ed il requisito di cui al punto 7.2 devono essere posseduti da ognuno degli operatori economici facenti parte del RTI/consorzio/gruppo concorrente e da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito di cui al punto 7.3 dovrà essere posseduto complessivamente dagli operatori economici facenti parte del RTI/consorzio/gruppo concorrente, fermo restando che la mandataria (o uno degli operatori economici consorziati in caso di consorzio ordinario) dovrà possederlo per una quota maggioritaria e ognuna delle imprese mandanti dovrà possederlo per una quota non inferiore al 10%. Le quote di partecipazione al raggruppamento o consorzio indicate in sede di offerta possono essere liberamente stabilite entro i limiti consentiti dai requisiti di qualificazione posseduti dall'associato o dal consorziato.

I requisiti di cui ai punti 7.1 lett. b) e 7.4 devono essere posseduti dalla mandataria (o da uno degli operatori economici consorziati in caso di consorzio ordinario).

7.6 CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

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

I requisiti di cui ai punti 6 e 7.1 lett. a) devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Il requisito di cui al punto 7.1 lett. b) deve essere posseduto dall'impresa consorziata indicata come esecutrice,

I requisiti di cui ai punti 7.2, 7.3 e 7.4, ai sensi dell'articolo 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'articolo 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'articolo 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui al presente Disciplinare di gara avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti generali di cui all'articolo 6, di idoneità di cui al punto 7.1 lett. a) e 7.2.

Il concorrente dovrà produrre, nella busta A, originale o copia autentica 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 necessarie per tutta la durata della concessione. A tal fine, il contratto di avvalimento deve contenere, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse

mese a disposizione dall'impresa ausiliaria.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'articolo 89, comma 7, del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'articolo 89, comma 1, del Codice, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, del Codice.

A eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la Società impone al concorrente, ai sensi dell'articolo 89, comma 3, del Codice, di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, il RUP richiede per iscritto al concorrente, secondo le modalità di cui al punto 2.3, la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la Società procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

La mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento è sanabile mediante soccorso istruttorio a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'articolo 93 del Codice, sotto forma di cauzione o di fidejussione, di importo pari ad euro 15.000,00 (corrispondente al 2% dell'importo a base di gara).

2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'articolo 93, comma 6, del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta a ogni fatto riconducibile all'affidatario o

all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali e la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'articolo 89, comma 1, del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Società; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico sul c/c intestato ad Autostrada del Brennero S.p.A. presso UniCredit banca: codice IBAN IT 91 W 02008 01820 000006036801 - CAUSALE: "garanzia provvisoria Bando 11/2018 – [indicare la denominazione del concorrente];
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9, del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere predisposta in conformità al relativo schema tipo approvato con Decreto del Ministero dello sviluppo economico 19 gennaio 2018 n. 31 (G.U. 10 aprile 2018, n. 83);
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Società;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva – qualora necessaria – ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata da documentazione atta a dimostrare l'idoneità del sottoscrittore della polizza per conto del fideiussore e la riconducibilità di quest'ultimo al fideiussore medesimo,

anche al fine di dimostrare la sussistenza in capo a detto sottoscrittore dei necessari poteri rappresentativi per il rilascio della polizza stessa;

- 8) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5, del Codice, su richiesta della Società per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'articolo 18 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'articolo 1, lettera p), del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del D.lgs. n. 82 del 2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (articolo 22, comma 1, del D.Lgs. n. 82 del 2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (articolo 22, comma 2, del D.Lgs. n. 82 del 2005).

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

10. SOPRALLUOGO

È obbligatorio effettuare un sopralluogo presso i locali ove si svolgerà il servizio. A tal fine, entro 5 giorni dalla data di ricevimento della richiesta da parte della Società, quest'ultima concorderà data ed ora del sopralluogo.

La richiesta dovrà essere inviata all'indirizzo di posta elettronica

ufficio.gare.appalto@autobrennero.it, indicando: nominativo del concorrente, recapito telefonico, recapito fax/indirizzo e-mail e nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro 10 giorni dal termine di presentazione delle offerte. Il sopralluogo può essere effettuato dal legale rappresentante dell'impresa, o da altro soggetto munito di apposita delega, corredata da copia del documento di identità del legale rappresentante dell'impresa. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico per l'effettuazione del sopralluogo da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo, che dovrà essere allegata all'offerta.

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

Il concorrente dovrà far pervenire, entro il termine del giorno **29 gennaio 2019** alle ore **12:00** presso la **Portineria** della sede legale di **Autostrada del Brennero S.p.A.**, sita in **via Berlino n. 10 – 38121 Trento**, un plico contenente l'offerta.

La consegna del plico rimane ad esclusivo rischio del soggetto concorrente anche nel caso in cui, per qualsiasi motivo o imprevisto, il plico stesso non giunga a destinazione entro il termine suddetto e secondo le modalità di presentazione prescritte.

All'esterno del plico dovranno essere riportati **il nominativo del concorrente, singolo o associato**, l'indicazione del **Codice Fiscale** e della **Partita IVA**, **l'indirizzo di posta elettronica certificata** e idonea dicitura che permetta l'inequivocabile riconducibilità del plico d'offerta alla gara per il quale viene presentato, ad esempio tramite la seguente indicazione:

NON APRIRE

Contiene OFFERTA per il Bando di gara n. 20/2018

(gestione del servizio bar e ristorazione presso i locali di sede della Società per il triennio 2019-2021)

scadenza il giorno 29 gennaio 2019 a ore 12:00

DIREZIONE TECNICA GENERALE - UFFICIO GARE D'APPALTO

I lembi del plico e quelli delle buste ivi contenute dovranno essere chiusi in maniera tale da garantire la segretezza dell'offerta ed impedirne la manomissione.

Il plico deve pervenire all'indirizzo sopra indicato in uno dei seguenti modi:

- mediante servizio postale;
- mediante plico inoltrato da corrieri;
- mediante consegna diretta da effettuarsi presso la Portineria della sede legale di Autostrada del Brennero S.p.A.;

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico dovrà contenere:

“A - Documentazione amministrativa”;

“B - Offerta tecnica”

“C - Offerta economica”

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive devono essere redatte ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Il DGUE, la domanda di partecipazione e l'offerta economica, devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente da altro soggetto munito di idonei poteri.

Le dichiarazioni potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione sul sito internet della Società all'indirizzo: <http://www.autobrennero.it/it/fornitori-e-imprese/bandi/servizi/>.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli articoli 18 e 19 del D.P.R. n. 445 del 2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere redatta in lingua italiana o, se redatta in lingua diversa, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, troverà applicazione l'articolo 83, comma 9 del Codice.

Le offerte consegnate tardivamente rispetto al termine all'uopo assegnato **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'articolo 59, comma 3, lettera b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'articolo 32, comma 4, del Codice per 360 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la Società potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'articolo 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della Società sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e, in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti alle offerte tecnica ed economica busta B e busta C), possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni a una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era

finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove sia dimostrata l'esistenza dei requisiti previsti per la partecipazione già al momento della presentazione dell'offerta.

Ai fini della sanatoria la Società assegnerà al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Società può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della Società invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

13. CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- A. dichiarazioni, rese nel rispetto del DPR n. 445 del 2000 e sottoscritte in ogni pagina da parte del legale rappresentante (o procuratore o altro soggetto validamente designato alla presentazione dell'offerta) del concorrente, come di seguito indicate (i concorrenti possono utilizzare i modelli di dichiarazione messi a disposizione dalla Società in allegato al bando o presentare propri modelli purché completi di ogni elemento informativo):
 - A.1. di insussistenza in capo al concorrente di alcuno dei motivi di esclusione previsti dall'articolo 80 del Codice;
 - A.2. di presa d'atto dei contenuti del “Modello di organizzazione e gestione – D.Lgs. n. 231 del 2001”, del “Codice etico e di Comportamento” nonché del “Sistema Integrato Qualità Ambiente Sicurezza (in sigla SIQAS)” di Autostrada del Brennero S.p.A., consultabili sul sito internet www.autobrennero.it;
 - A.3. di essere in regola con i versamenti contributivi con l'indicazione delle proprie posizioni INPS, INAIL e cassa di previdenza di riferimento, nonché di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti nonché di accettare condizioni contrattuali e penali;
 - A.4. in ordine all'eventuale ricorso all'istituto dell'avvalimento
 - A.5. attestante l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, oppure, in caso di concorrenti cittadini di altro Stato membro non residenti in Italia, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI.
- B. dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti richiesti all'articolo 7 del presente Disciplinare, nello specifico:
 - B.1. idoneità alla conduzione di pubblici esercizi con riferimento a tutte le attività oggetto del servizio secondo le vigenti disposizioni;
 - B.2. originale, o copia autentica o copia dichiarata conforme all'originale ai sensi dell'articolo 19 del D.P.R. n. 445 del 2000, del certificato del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2015 e alla vigente normativa nazionale;

- B.3. capacità economico-finanziaria: dichiarazione inerente il fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto della concessione;
- B.4. capacità tecnico-professionale: dichiarazione relativa al contratto di punta;

- C. attestazione di sopralluogo, redatto e sottoscritto congiuntamente al tecnico incaricato dalla Società, in occasione dell'avvenuta visita ai locali oggetto di sopralluogo obbligatorio, presso la sede della Società;

- D. garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del Codice da prestarsi nel rispetto di quanto prescritto dall'articolo 9 del presente disciplinare;

- E. impegno di un fideiussore anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario;

- F. indicazione dell'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) del concorrente, presso il quale saranno inviate le comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice, nonché di un referente, di un numero di telefono, di un numero di fax e di un indirizzo e-mail per ulteriori comunicazioni;

- G. Documento di Gara Unico Europeo (DGUE);

- H. eventuale altra documentazione (ad esempio: impegno a costituire RTI e conferire mandato alla capogruppo, documentazione inerente l'avvalimento, misure di dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata di soggetti cessati dalla carica, dichiarazione sostitutiva ai fini antimafia per i soli soggetti aventi sede all'estero privi di una sede secondaria con rappresentanza stabile nel territorio dello Stato italiano, ecc.).

Nel caso di partecipazione alla gara in una delle forme di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del Codice), le dichiarazioni di cui al punto A (da A.1 a A.5) ed al punto B.2 devono essere prodotti da parte di ciascun operatore economico facente parte del RTI/consorzio/gruppo.

Nel caso di partecipazione di consorzio stabile, questo dovrà indicare in sede di gara se eseguirà i lavori con la propria struttura oppure tramite una o più imprese consorziate. Fatto salvo quanto sopra indicato, le dichiarazioni di cui al punto A (da A.1 a A.5) dovranno essere rese sia dal consorzio sia da ciascuna consorziata per la quale il consorzio partecipa. Qualora il consorzio stabile non indichi già in sede di gara alcuna impresa esecutrice dovrà svolgere i lavori con la propria struttura.

Nel caso di partecipazione alla gara di RTI o consorzi ordinari dovranno essere specificate le categorie di lavori che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Nel caso di RTI (o consorzi ordinari) da costituire gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio devono accludere alla documentazione amministrativa l'impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a uno di essi, qualificato come capogruppo o mandataria, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

In generale, tutte le dichiarazioni e autocertificazioni richieste ai fini della partecipazione alla gara devono essere rese nel rispetto degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (legale rappresentante del concorrente o altro soggetto munito dei necessari poteri allegando idonea documentazione a comprova – es. procura): a tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi e secondo le modalità di cui agli articoli 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

14. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica deve contenere i seguenti elementi:

14.1 Elemento B.1 - Relazione tecnica - Progetto dell'organizzazione del servizio

Il concorrente dovrà descrivere le modalità gestionali che intende adottare nell'ambito del servizio oggetto di contratto, finalizzate al miglioramento dello standard qualitativo del medesimo. In particolare, dovranno essere tenuti in considerazione i seguenti sottocriteri:

- B.1.1 Modalità gestionale e di attuazione del servizio

descrizione delle varie fasi del processo di erogazione del servizio, preparazione e cottura degli alimenti, confezionamento, distribuzione, controllo di qualità, sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate e loro rintracciabilità;

- B.1.2 Fornitura di prodotti "biologici" / "di qualità" / "filiera corta"

descrizione dei prodotti biologici che il concorrente si obbliga ad impiegare nell'esecuzione del servizio, loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza, nonché numero e rilevanza di prodotti di qualità e di prodotti a Denominazione Protetta (DOP e IGP) e approvvigionamento delle materie prime – filiera corta (tipo utilizzazione di prodotti regionali a chilometri zero);

- B.1.3 Programma di educazione alimentare e di informazione all'utenza

elencazione e descrizione di eventuali programmi di educazione alimentare rivolti ai vegetariani, vegani, celiaci, nonché informazione all'utenza attraverso tabelle dietetiche, caloriche, ecc.;

- B.1.4 Capacità logistiche ed organizzative del Centro di Cottura Principale

in base alla distanza del Centro di Cottura principale a disposizione del concorrente dalla sede di via Berlino 10 in Trento;

14.2 Elemento B.2 - Relazione tecnica - Sicurezza

Il concorrente dovrà descrivere le modalità, i criteri e le procedure che intende mettere in atto, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, in relazione alla tutela della salute e della sicurezza in base ai seguenti sub-elementi:

- B.2.1 Formazione degli operatori e dei preposti attinente le norme di sicurezza.
- B.2.2 Accorgimenti di sicurezza e di salute del personale

Procedure che si intendono adottare per il monitoraggio e la valutazione dei rischi del personale dipendente;

Elenco dei DPI e DPC utilizzati e procedura di manutenzione degli stessi, frequenza dei controlli e verifica dell'efficacia;

- B.2.3 Possesso certificazione UNI EN ISO 45001:2018 (o, in alternativa, OHSAS 18001)

Possesso della certificazione con validità in essere;

- B.2.4 Possesso certificazione UNI EN ISO 22000:2018

Possesso della certificazione con validità in essere;

14.3 Elemento B.3 - Relazione tecnica - Proposte migliorative tecnico-funzionali che il concorrente intende utilizzare/adottare nell'esecuzione del servizio

Il concorrente dovrà descrivere le proposte migliorative tecnico-funzionali che intende utilizzare/adottare per l'esecuzione del servizio. In particolare, la relazione dovrà descrivere:

- B.3.1 Migliorie tecnico-funzionali qualitative e quantitative
 - Nuove soluzioni qualitative che permettano di eseguire le prestazioni previste in maniera più efficiente, quali l'utilizzo di nuove attrezzature (es. mantelitore, piastre ad induzione, ecc.) e di macchinari diversi ed ulteriori rispetto alla dotazione minima;
 - Nuove soluzioni quantitative, quali – ad esempio – la presenza di un cuoco o di un aiuto cuoco per alcune ore al giorno.

Le soluzioni proposte dovranno essere ben definite, specificando gli obiettivi e le relative misure organizzativo-gestionali. La valutazione delle migliorie avverrà in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità e affidabilità delle stesse;

- B.3.2 possesso certificazione ISO 14001 o EMAS – Gestione ambientale

Possesso della certificazione con validità in essere.

- B.3.3 Comunicazione e controllo prestazioni

Nuove tecnologie (es. informatiche) per la comunicazione con la stazione appaltante, la registrazione della produzione e il controllo della qualità delle prestazioni effettuate.

Per ogni elemento potranno essere prodotte e allegate all'offerta schede tecniche dei macchinari, delle attrezzature e dei materiali utilizzati, immagini esplicative e di dettaglio delle soluzioni proposte, relazioni descrittive, documentazione grafica e quant'altro ritenuto strettamente necessario per una descrizione esauriente dell'offerta, fermo restando che:

- ciascuna relazione non potrà superare i limiti quantitativi indicati nel presente Disciplinare;
- gli allegati, ivi comprese rappresentazioni grafiche e fotografiche, schede tecniche, etc, non potranno superare il numero di 5 allegati per ogni relazione.

Non possono essere indicate più soluzioni tecniche fra loro alternative: in tal caso sarà presa in considerazione solamente la prima soluzione proposta in ordine di presentazione.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un altro soggetto munito di idonei poteri.

Fatte salve dichiarazioni generiche o non pertinenti con il servizio oggetto di gara, che non troveranno apprezzamento, tutto quanto dichiarato in sede di offerta tecnica sarà valutato sia in sede di assegnazione dei punteggi di qualità sia in caso di verifica di offerta potenzialmente anomala e costituirà vincolo contrattuale in caso di aggiudicazione.

15. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La Busta C dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta economica, da formularsi in conformità al modulo offerta economica predisposto dalla Società.

Il modulo deve essere timbrato e sottoscritto in ciascun foglio dal concorrente e non può presentare correzioni che non siano da lui stesso espressamente confermate e sottoscritte. I valori unitari dovranno essere espressi con nr. 3 decimali; l'arrotondamento del terzo decimale dovrà essere effettuato sulla base del quarto come segue: in difetto se inferiore o uguale a 4, in eccesso se superiore o uguale a 5.

Il corrispettivo per la gestione del servizio oggetto della commessa è stabilito nella corresponsione di una royalty calcolata in percentuale sugli incassi al netto dell'IVA, che l'operatore concorrente si impegna a riconoscere alla Società a fronte dell'affidamento del servizio medesimo.

Tale aliquota percentuale (royalty) verrà offerta dal concorrente mediante compilazione del "modulo offerta economica" allegato al bando di gara, come descritto nel Disciplinare di gara.

La percentuale della royalty posta a base di gara è fissata nella misura minima del 0,0% sia per i prodotti nel listino bar che per i pasti mensa.

Saranno ammesse solo offerte in rialzo rispetto alla royalty minima sugli incassi al netto di IVA da corrispondere alla Società.

Si provvederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Ai sensi dell'articolo 95, comma 10, del Codice, il concorrente è tenuto a indicare nell'apposita sezione del modulo offerta economica i propri costi della manodopera e i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

16. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La migliore offerta sarà selezionata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

Ai fini della selezione dell'offerta migliore i punteggi verranno assegnati come previsto all'articolo 17 sulla base dei criteri e dei punteggi massimi di seguito individuati:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti
TOTALE	100 punti

17. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E ASSEGNAZIONE DEI PUNTI

Ai fini dell'aggiudicazione verrà formulata una graduatoria su scala centesimale, in base al **punteggio complessivo** ottenuto dal concorrente n-esimo che risulterà dalla somma del **POT** = Punteggio Offerta Tecnica, ottenuto per la valutazione dell'Offerta Tecnica, e del **POE** = Punteggio Offerta Economica, ottenuto per la valutazione dell'Offerta Economica.

P (complessivo) = POT (Punteggio Off. Tecnica) + POE (Punteggio Off. Economica)

17.1. Valutazione dell'offerta tecnica

La valutazione dell'offerta tecnica e l'assegnazione dei relativi punteggi sarà operata da apposita commissione per la valutazione delle offerte, nominata dalla Società.

La commissione valuterà l'offerta tecnica sulla base degli elementi e dei sub-elementi di seguito indicati, assegnando un punteggio ad ognuno di essi nella misura massima di seguito indicata:

CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		BREVE DESCRIZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO		
CRITERI	SUB-CRITERI			sub-criterio	criterio	
B₁	PROGETTO DELL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	B _{1.1}	modalità gestionale e di attuazione del servizio	Preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, personale impiegato per lo svolgimento del servizio, controllo di qualità, sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate, piano di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	14	35
		B _{1.2}	fornitura di prodotti "biologici" / "di qualità" / "filiera corta"	Elencazione e descrizione dei prodotti biologici impiegati; numero e rilevanza dei prodotti DOP ed IGP impiegati; approvvigionamento delle materie prime – filiera corta, di qualità, provenienti da agricolture locali.	12	
		B _{1.3}	programma di educazione alimentare e di informazione all'utenza	Elencazione e descrizione di eventuali programmi di educazione alimentare; informazione all'utenza attraverso tabelle dietetiche e/o caloriche.	4	
		B _{1.4}	capacità logistiche del Centro di Cottura Principale	In base alla distanza del Centro di Cottura principale del concorrente rispetto alla sede di via Berlino 10 – Trento.	5	
B₂	SICUREZZA	B _{2.1}	formazione degli operatori e dei preposti attinente le norme di sicurezza	Descrizione, modalità e criteri delle procedure che il concorrente intende mettere in atto in relazione alla tutela della salute e della sicurezza.	3	10
		B _{2.2}	accorgimenti di sicurezza e di salute del personale	Elencazione e descrizione delle procedure e dei DPI e DPC che il concorrente intende adottare per il monitoraggio e la valutazione dei rischi del personale dipendente.	3	
		B _{2.3}	possesso certificazione ISO 45001:2018 (o, in alternativa, OHSAS 18001)	Nb. La certificazione ISO 45001:2018 sostituisce, dal 12 marzo 2018, la norma OHSAS 18001 (la quale risulta ancora in corso di validità, per un periodo transitorio di 3 anni dalla pubblicazione del nuovo standard).	2	
		B _{2.4}	possesso certificazioni ISO 22000:2018	Possesso di certificazione ISO 22000:2018 – sicurezza alimentare.	2	

B₃	PROPOSTE MIGLIORATIVE E TECNICO-FUNZIONALI-QUALITATIVE	B _{3.1}	migliorie tecnico-funzionali	Let. a): migliorie tecnico-funzionali qualitative rispetto alla dotazione minima di macchinari ed attrezzature (12 punti) Let. b): migliorie tecnico funzionali qualitative (9 punti)	21	25
		B _{3.2}	ISO 14001 O EMAS	Possesso di certificazione ISO 14001 o EMAS;	2	
		B _{3.3}	comunicazione e controllo prestazioni	Descrizione di nuove tecnologie (es. informatiche) per la comunicazione, per la registrazione della produzione e per il controllo della qualità delle prestazioni effettuate.	2	
						70

17.2. Elementi di valutazione qualitativi

In merito ai subcriteri di valutazione qualitativi B_{1.1} – B_{1.2} – B_{1.3} – B_{2.1} – B_{2.2} – B_{3.1} – B_{3.3} il punteggio sarà ottenuto come segue: ciascun componente della commissione assegnerà discrezionalmente a ogni sub-criterio dell’offerta del singolo concorrente un coefficiente (variabile tra zero e uno), verrà calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai componenti della commissione e verrà assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando linearmente a tale media massima, in modo decrescente, gli altri valori medi, secondo la seguente formula:

$$\text{Formula applicata } C_i = \frac{R_a}{R_{\max}}$$

C_i *coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*

R_a *media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari al concorrente i-esimo*

R_{max} *valore massimo della media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari*

Il punteggio assegnato ad ogni offerta risulterà dalla moltiplicazione tra il punteggio massimo stabilito per ogni sub-criterio ed il coefficiente per ogni sub-criterio così come sopra determinato.

I coefficienti sono sempre espressi con tre decimali, determinati tramite arrotondamento della terza cifra decimale sulla base della quarta, in eccesso per valori maggiori e uguali a 5 in difetto per valori inferiori.

17.3. Elementi di valutazione quantitativi

Per quanto attiene i criteri di natura quantitativa i coefficienti sono determinati attraverso l’utilizzo delle formule di cui ai rispettivi paragrafi.

In merito ai sub-elementi di valutazione quantitativa B_{2,3}, B_{2,4} e B_{3,3} il punteggio di ogni sub-elemento viene attribuito in base al possesso o meno delle certificazioni richieste per ciascun sub-elemento, con punteggio zero in caso di mancanza di possesso della certificazione e attribuzione dell'intero punteggio in caso di possesso della medesima.

Nel dettaglio, la Commissione opererà le proprie valutazioni secondo le seguenti modalità e in base alla documentazione di seguito indicata:

CRITERIO: “B.1 - progetto dell’organizzazione di servizio”.

Nell’ambito delle valutazioni operate dalla commissione con riferimento al criterio B.1, verrà assegnato un punteggio complessivo massimo di 35 (trentacinque) punti, suddivisi nei sub-criteri B.1.1, B.1.2, B.1.3 e B.1.4 come di seguito descritti.

Per l’assegnazione di tale punteggio verrà attribuito il coefficiente 1 al concorrente che avrà totalizzato la somma più alta dei punti ottenuti in seguito alle valutazioni dei sub-criteri B.1.1, B.1.2, B.1.3 e B.1.4, proporzionando a tale somma massima in modo decrescente i valori degli altri concorrenti, con la seguente formula:

$$C_i = \frac{\text{Som}_a}{\text{Som}_{\max}}$$

dove:

C_i = coefficiente punteggio attribuito al concorrente i-esimo;

Som a = somma dei punteggi B.1 (B.1.1+B.1.2+B.1.3+B.1.4) ottenuto dal concorrente i-esimo;

Som max = valore massimo della somma dei punteggi B.1

I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al Criterio (35 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.1.1 - Modalità gestionale e di attuazione del servizio”.

In relazione al Sub - criterio B.1.1 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 14 (quattordici) punti. Ai fini dell’assegnazione del punteggio la Commissione valuterà in particolare i seguenti aspetti in ordine di importanza decrescente:

- la preparazione e cottura degli alimenti, il confezionamento, la distribuzione degli alimenti;
- il sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate e loro rintracciabilità;
- il piano di pulizia, la disinfezione e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi richiesti;
- il controllo di qualità con specifica metodologia che la ditta intende adottare per il coordinamento, il controllo e verifica della qualità del servizio e la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell’offerta in relazione al sub-criterio B.1.1, il concorrente dovrà descrivere le modalità esecutive che adotterà per ognuno degli argomenti di cui sopra

Qualora il concorrente non dovesse effettuare una descrizione sufficiente con riferimento ad uno degli elementi sopra descritti, la Commissione ne terrà conto nell’attribuzione del punteggio.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.1.1 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere

allegate riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.1.1 (massimo 14 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarso gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (14 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.1.2 - Fornitura di prodotti “biologici” / “di qualità” / “filiera corta”.

In relazione al Sub - criterio B.1.2 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 12 (dodici) punti.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio la Commissione valuterà in particolare i seguenti aspetti in ordine di importanza decrescente:

- l'elencazione dei prodotti biologici che il concorrente si obbliga ad impiegare nella esecuzione del servizio, descrizione delle loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza. La Commissione valuterà l'offerta del concorrente anche in relazione alla quantità (che non deve essere inferiore al 20%) dei prodotti biologici offerti dal concorrente per ciascuna categoria merceologica;
- il numero e rilevanza di prodotti di qualità e di prodotti a Denominazione Protetta (DOP e IGP), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa Comunitaria e Nazionale. La Commissione valuterà l'offerta del concorrente anche in relazione alla quantità (che non deve essere inferiore al 20%) dei prodotti a Denominazione Protetta (DOP e IGP), prodotti tipici e tradizionali offerti dal concorrente;
- l'approvvigionamento delle materie prime – filiera corta (utilizzo di prodotti regionali a chilometri zero - area di produzione inferiore a 70 km dal centro di cottura), di qualità, provenienti da agricoltura locali, a filiera corta, prodotti di cui sia garantita l'assenza di organismi geneticamente modificata. La Commissione valuterà l'offerta del concorrente anche in relazione alle modalità di selezione dei fornitori delle materie prime da parte del concorrente stesso secondo i seguenti parametri:
 - prodotti regionali;
 - prodotti nazionali;
 - prodotti Stati UE ed extra UE.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al sub-criterio B.1.2, il concorrente dovrà elencare i prodotti biologici che il medesimo si obbliga ad impiegare nella esecuzione del servizio e dovrà descrivere le loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza.

In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono: carni, pasta e riso, uova, latte e latticini, legumi, frutta e verdura, pomodori.

Il concorrente dovrà specificare il numero e la rilevanza di prodotti di qualità e di prodotti a Denominazione Protetta (DOP e IGP), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa Comunitaria e Nazionale.

Il concorrente dovrà specificare le modalità di approvvigionamento delle materie prime – filiera corta (utilizzo di prodotti regionali a chilometri zero - area di produzione inferiore a 70 km dal centro di cottura), di qualità, provenienti da agricoltura locali, a filiera corta, prodotti di cui sia garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Qualora il concorrente non dovesse effettuare una descrizione sufficiente con riferimento ad uno degli elementi sopra descritti, la Commissione ne terrà conto nell'attribuzione del punteggio.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.1.2 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegati riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.1.2 (massimo 12 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarsa gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (12 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.1.3 – Programma di educazione alimentare e di informazione all’utenza”.

In relazione al Sub - criterio B.1.3 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 4 (quattro) punti. Ai fini dell'assegnazione del punteggio la Commissione valuterà la possibilità che l'offerta del concorrente tenga conto di determinati programmi di informazione all'utenza:

- programma di educazione alimentare rivolto ai vegetariani, vegani, celiaci;
- programma di informazione all'utenza attraverso tabelle dietetiche, caloriche, ecc...

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.1.3, il concorrente dovrà elencare e descrivere l'uso di eventuali programmi di educazione alimentare rivolti agli utenti vegetariani, vegani, celiaci, nonché l'utilizzo di tabelle dietetiche, caloriche, ecc.

Qualora il concorrente non dovesse effettuare una descrizione sufficiente con riferimento ad uno degli elementi sopra descritti, la Commissione ne terrà conto nell'attribuzione del punteggio.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.1.3 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegati riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.1.3 (massimo 4 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarsa gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (4 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.1.4 – Capacità logistiche del Centro di Cottura Principale”.

In relazione al Sub - criterio B.1.4 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 5 (cinque) punti. Ai fini dell'assegnazione del punteggio la Commissione valuterà le modalità operative-esecutive-organizzative in base *alla distanza, misurata su strada, del Centro di Cottura principale a disposizione del concorrente dalla sede di via Berlino 10 in Trento* secondo i seguenti parametri:

- distanza inferiore o pari a 3 km → 5 punti;
- distanza superiore a 3 km ed inferiore o pari a 5 km → 4 punti;
- distanza superiore a 5 km ed inferiore o pari a 10 km → 3 punti;
- distanza superiore a 10 km ed inferiore o pari a 15 km → 2 punti;
- distanza superiore a 15 km ed inferiore o pari a 20 km → 1 punto.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.1.4 è richiesto al concorrente di compilare il modulo “CAPACITA' LOGISTICHE”, allegato alla documentazione di gara. È inoltre richiesto al concorrente di presentare una relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”, contenente la descrizione del proprio Centro di Cottura principale. Alla relazione possono essere allegate riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Qualora il concorrente non dovesse effettuare una descrizione sufficiente con riferimento alla capacità, da parte del proprio Centro di Cottura principale, di preparazione di tutti gli alimenti e le pietanze oggetto dell'offerta, la Commissione – rilevata l'insufficienza della descrizione – procederà dichiarando la non ammissibilità dell'offerta.

Non è consentito proporre un Centro di Cottura principale a distanza superiore a 20 km dalla Sede di Via Berlino n. 10 in Trento. Ove la Commissione dovesse rilevare tale condizione all'interno dell'offerta, la medesima procederà a dichiarare la non ammissibilità dell'offerta.

CRITERIO: “B.2 - Sicurezza”.

Nell'ambito delle valutazioni operate dalla commissione con riferimento al criterio B.2, verrà assegnato un punteggio complessivo massimo di 10 (dieci) punti, suddivisi nei sub-criteri B.2.1, B.2.2, B.2.3, B.2.4 come di seguito descritti.

Per l'assegnazione di tale punteggio verrà attribuito il coefficiente 1 al concorrente che avrà totalizzato la somma più alta dei punti ottenuti in seguito alle valutazioni dei sub-criteri B.2.1, B.2.2, B.2.3, B.2.4, proporzionando a tale somma massima in modo decrescente i valori degli altri concorrenti, con la seguente formula:

$$C_i = \frac{\text{Som}_a}{\text{Som}_{\max}}$$

dove:

Ci = coefficiente punteggio attribuito al concorrente i-esimo;

Som a = somma dei punteggi B.2 (B.2.1+B.2.2+B.2.3+B.2.4) ottenuto dal concorrente i-esimo;

Som max = miglior somma dei punteggi B.2

I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al Criterio (10 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.2.1 – Formazione degli operatori e dei preposti attinente le norme di sicurezza”.

In relazione al Sub - criterio B.2.1 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 3 (tre) punti.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.2.1, il concorrente dovrà descrivere le modalità, i criteri e le procedure che il concorrente intende mettere in atto, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, in relazione alla formazione degli operatori e dei preposti in materia di salute e sicurezza.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.2.1 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegati riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 3 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.2.1 (massimo 3 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarso gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (3 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.2.2 – Accorgimenti di sicurezza e di salute del personale”.

In relazione al Sub - criterio B.2.2 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 3 (tre) punti.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.2.2, il concorrente dovrà descrivere le procedure che si intendono adottare per il monitoraggio e la valutazione dei rischi del personale dipendente e indicare l'elenco dei DPI e DPC utilizzati e procedura di manutenzione degli stessi, nonché la frequenza dei controlli e la verifica dell'efficacia delle procedure medesime.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.2.2 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegati riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 3 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.2.2 (massimo 3 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarsa gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (3 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.2.3 – Possesso certificazione ISO 45001:2018 (o OHSAS 18001)”.

In relazione al Sub - criterio B.2.3 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 2 (due) punti.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.2.3, il concorrente dovrà possedere la certificazione ISO 45001:2018, che – a far data dal 12 marzo 2018 – sostituisce la certificazione OHSAS 18001; i concorrenti in possesso della certificazione OHSAS 18001 possono tuttavia presentarla, in quanto la medesima risulta ancora in corso di validità fino al termine del periodo transitorio di 3 anni dalla data di pubblicazione del nuovo standard.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Il possesso della certificazione richiesta comporterà l'assegnazione di 2 punti. In mancanza della medesima, non verrà assegnato alcun punto.

SUB-CRITERIO: “B.2.4 – Possesso certificazione ISO 22000 :2005”.

Punteggio massimo assegnabile

In relazione al Sub - criterio B.2.4 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 2 (due) punti.

Descrizione

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.2.4, il concorrente dovrà possedere la certificazione ISO 22000:2018 – sicurezza alimentare, con validità in essere.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Il possesso della certificazione richiesta comporterà l'assegnazione di 2 punti. In mancanza della medesima, non verrà assegnato alcun punto.

CRITERIO: “B.3 – Proposte migliorative tecnico-funzionali-qualitative”.

Nell'ambito delle valutazioni operate dalla commissione con riferimento al criterio B.3, verrà assegnato un punteggio complessivo massimo di 25 (venticinque) punti, suddivisi nei sub-criteri B.3.1, B.3.2, B.3.3 come di seguito descritti.

Per l'assegnazione di tale punteggio verrà attribuito il coefficiente 1 al concorrente che avrà totalizzato la somma più alta dei punti ottenuti in seguito alle valutazioni dei sub-criteri B.3.1, B.3.2, B.3.3, proporzionando a tale somma massima in modo decrescente i valori degli altri concorrenti, con la seguente formula:

$$C_i = \frac{\text{Som}_a}{\text{Som}_{\max}}$$

dove:

C_i = coefficiente punteggio attribuito al concorrente i-esimo;

Som a = somma dei punteggi B.3 (B.3.1+B.3.2+B.3.3) ottenuto dal concorrente i-esimo;

Som max = miglior somma dei punteggi B.3

I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al Criterio (25 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.3.1 – Migliorie tecnico-funzionali”.

B.3.1 lett. a) Migliorie tecnico-funzionali qualitative rispetto alla dotazione minima

In relazione al Sub - criterio B.3.1 lett. a) la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 12 (dodici) punti. Ai fini dell'assegnazione del punteggio la Commissione valuterà la qualità dei **macchinari e delle attrezzature proposte come ulteriori rispetto alla dotazione minima** (es. mantenerore, piastre ad induzione, ecc.), sulla base dei seguenti parametri:

- adeguatezza dei macchinari e delle attrezzature rispetto alle caratteristiche del servizio da espletare;
- caratteristiche tecniche del mezzo e/o alla tipicità delle modalità operative;
- adeguatezza dei macchinari e delle attrezzature rispetto ai riflessi sulla sicurezza e salute degli operatori;
- adeguatezza dei macchinari e delle attrezzature rispetto ai riflessi sulla qualità ambientale.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.3.1 lett. a), il concorrente dovrà elencare e descrivere le caratteristiche tecnico-funzionali dei macchinari e delle attrezzature ulteriori rispetto alla dotazione minima, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, nonché la tipicità delle modalità operative.

Autostrada del Brennero Spa si riserva pertanto la facoltà di chiedere all'aggiudicatario, prima della stipulazione del contratto, la presentazione di ogni documento ritenuto utile a riguardo.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.3.1 lett. a) è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegati riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati, nonché le schede tecniche dei macchinari e/o attrezzature proposti.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.3.1 a) (massimo 12 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarso gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (12 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

B.3.1 lett. b) Migliorie tecnico-funzionali quantitative

In relazione al Sub - criterio B.3.1 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 9 (nove) punti. Ai fini dell'assegnazione del punteggio la Commissione valuterà le soluzioni tecnico-funzionali e qualitative che il concorrente intende utilizzare/adottare nell'esecuzione del servizio, come – ad esempio – la presenza in cucina di un secondo cuoco o di un aiuto cuoco per alcune ore del giorno.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell'offerta in relazione al Sub-criterio B.3.1 lett. b), il concorrente dovrà pertanto proporre nuove soluzioni qualitative che permettano di eseguire le prestazioni previste in maniera più efficiente. Le soluzioni proposte dovranno essere ben definite, specificando gli obiettivi e le relative misure organizzativo-gestionali. La valutazione delle migliorie avverrà in funzione al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità e affidabilità delle stesse.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.3.1 lett. b) è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegare riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l'assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.3.1 lett. b) (massimo 9 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarso gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (9 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

SUB-CRITERIO: “B.3.2 – ISO 14001 o EMAS – Gestione ambientale”.

In relazione al Sub - criterio B.3.2 la Commissione assegnerà all'impresa in possesso della certificazione ISO 14001 o EMAS, n. 2 (due) punti.

A tal fine il concorrente dovrà produrre copia conforme all'originale ai sensi del DPR n. 445/2000 della certificazione ISO 14001 o EMAS in corso di validità, rilasciata da apposito ente accreditato.

SUB-CRITERIO: “B.3.3 – Comunicazione e controllo prestazioni”.

In relazione al Sub - criterio B.3.3 la Commissione potrà assegnare, in base alla documentazione prodotta, fino a un massimo di 2 (due) punti.

Al fine di consentire alla Commissione una precisa valutazione dell’offerta in relazione al Sub-criterio B.3.3, il concorrente dovrà descrivere le nuove tecnologie (es. informatiche) per la comunicazione con la stazione appaltante, la registrazione della produzione e il controllo della qualità delle prestazioni effettuate, che il medesimo metterà a disposizione per l’espletamento del servizio.

Documentazione

Con riferimento al Sub - criterio B.3.3 è consentito al concorrente di presentare la seguente documentazione: relazione scritta di ampiezza massima n. 2 facciate, in formato A4 (210mm x 297 mm), tipo di carattere Arial 11 – interlinea 1,15 – margine “normale”; alla relazione possono essere allegare riproduzioni fotografiche e grafiche in formato A4, fino ad un massimo complessivo di 5 allegati.

Modalità di assegnazione dei punteggi

Per l’assegnazione del punteggio relativo al Sub-criterio di valutazione B.3.3 (massimo 2 punti) ciascun componente della Commissione assegnerà discrezionalmente un coefficiente variabile, da esprimersi con massimo n. 1 decimale, secondo una scala qualitativa compresa tra zero (nessuna miglioria presente/scarsa gradimento) e uno (massimo gradimento).

Sarà poi calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente dai componenti della commissione e assegnato il coefficiente 1 alla media più alta proporzionando a tale media massima in modo decrescente gli altri valori medi. I coefficienti definitivi, così stabiliti e arrotondati al terzo decimale, saranno moltiplicati per il punteggio massimo predeterminato in relazione al sub – criterio (2 punti) ottenendo in tal modo il punteggio da assegnarsi a ciascuno dei concorrenti.

17.4. Punteggio offerta tecnica

I valori ottenuti dalla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti da ciascun offerente, assegnati per i singoli **Criteri di valutazione** B₁, B₂, B₃ verranno riparametrati attribuendo coefficiente 1 al valore massimo risultante dalla somma dei punteggi parziali, e coefficienti proporzionali ai valori di ciascuna somma, secondo la seguente formula:

$$\text{Formula applicata } C_i = \frac{R_a}{R_{\max}}$$

C_i	<i>coefficiente attribuito al concorrente i-esimo</i>
R_a	<i>somma dei punteggi parziali assegnati per i Criteri di valutazione ottenuti dall’offerta del concorrente i-esimo</i>
R_{max}	<i>valore massimo della somma dei punteggi parziali assegnati per i Criteri di valutazione</i>

Per il **POT – Punteggio Offerta Tecnica** il punteggio assegnato ad ogni offerta risulterà dalla moltiplicazione tra il punteggio massimo assegnabile pari a **70 punti** ed il coefficiente della prestazione dell'offerta medesima così come sopra determinato.

Il Punteggio Offerta Tecnica, relativo a ciascun offerente risulterà dalla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti dal medesimo offerente, assegnati per i singoli sub-elementi ($B_{1.1} + B_{1.2} + B_{1.3} + B_{1.4} + B_{2.1} + B_{2.2} + B_{2.3} + B_{2.4} + B_{3.1} + B_{3.2} + B_{3.3}$) e derivanti dalla moltiplicazione tra il punteggio massimo attribuito all'elemento e il coefficiente della prestazione dell'offerta rispetto all'elemento medesimo, variabile tra 0 e 1, secondo le regole descritte.

Al valore massimo risultante dalla somma dei punteggi parziali ottenuti da ciascun offerente per i singoli sub-elementi verrà successivamente attribuito coefficiente 1, riparametrando in misura proporzionale i coefficienti da attribuire alle restanti somme, secondo la seguente formula:

Formula applicata	C_i	=	$\frac{R_a}{R_{max}}$
	C_i		<i>coefficiente attribuito al concorrente i-esimo</i>
	R_a		<i>somma dei punteggi parziali assegnati per i subelementi ottenuti dall'offerta del concorrente i-esimo</i>
	R_{max}		<i>valore massimo della somma dei punteggi parziali assegnati per i subelementi</i>

Per il **POT – Punteggio Offerta Tecnica** il punteggio assegnato ad ogni offerta risulterà dalla moltiplicazione tra il punteggio massimo assegnabile pari a **70 punti** ed il coefficiente della prestazione dell'offerta medesima così come sopra determinato.

17.5. Valutazione del prezzo

Con riferimento alla concessione per la quale presenta offerta, il concorrente dovrà offrire un'unica aliquota percentuale (royalty), espressa in valore numerico assoluto, da applicare agli incassi al netto dell'Iva che il concorrente si impegna a riconoscere alla Società a fronte dell'affidamento del servizio.

Tale aliquota percentuale (royalty) deve essere superiore a quella posta a base di gara pari allo 0%.

Per il **POE – Punteggio offerta Economica** il punteggio verrà attribuito attraverso l'interpolazione lineare tra il valore numerico massimo di aliquota percentuale offerto (coefficiente 1) e il valore posto a base di gara (coefficiente 0), mediante la seguente formula:

Formula applicata	$C_i = [1 - (R_a - R_{max}) / (R_{base} - R_{max})]^{0.8}$
-------------------	--

C_i	<i>coefficiente attribuito al concorrente i-esimo</i>
R_a	<i>valore dell'offerta del concorrente i-esimo</i>
R_{max}	<i>valore numerico massimo di aliquota</i>

$$R_{\text{base}} = \frac{\text{percentuale offerto}}{\text{valore posto a base di gara}}$$

Per il **POE – Punteggio offerta Economica** il punteggio assegnato ad ogni offerta risulterà dalla moltiplicazione tra il punteggio massimo assegnabile pari a **30 punti** ed il coefficiente della prestazione dell'offerta medesima così come sopra determinato.

17.6. Valutazione complessiva dell'offerta

La valutazione complessiva dell'offerta è determinata dall'attribuzione del punteggio complessivo. Il punteggio complessivo ottenuto dal concorrente n-esimo risulterà dalla somma:

$$\mathbf{P \text{ (complessivo)} = POT \text{ (Punteggio Offerta Tecnica)} + POE \text{ (Punteggio Offerta Economica)}}$$

La Società aggiudicherà il Servizio anche nell'eventualità di partecipazione di un unico concorrente, la cui offerta sia ammissibile secondo i criteri innanzi indicati, ferma restando la facoltà per la Società di non aggiudicare il Servizio, qualora nessuna delle offerte pervenute fosse ritenuta conveniente o idonea.

18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta di gara avverrà in forma pubblica nel giorno e luogo indicato dal bando, e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti almeno tre giorni prima della data fissata all'indirizzo PEC che gli stessi avranno indicato in sede di offerta o, qualora non presente, all'indirizzo PEC rilevabile dalla visura camerale del concorrente.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti almeno tre giorni prima della data fissata all'indirizzo PEC che gli stessi avranno indicato in sede di offerta o, qualora non presente, all'indirizzo PEC rilevabile dalla visura camerale del concorrente.

Il seggio di gara, a partire dalla prima seduta pubblica di gara, procederà:

- a) alla verifica dei plichi d'offerta, del loro termine di presentazione e del loro contenuto, adottando i conseguenti adempimenti;
- b) all'esame del contenuto della "BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", adottando i conseguenti adempimenti;
- c) alla verifica dei requisiti di partecipazione dichiarati dai concorrenti, adottando i conseguenti adempimenti;
- d) a disporre, ove necessario, il soccorso istruttorio ai sensi dell'articolo 12;
- e) per celerità di procedura, nella prima seduta pubblica utile, potrà procedere inoltre all'apertura della "BUSTA B – OFFERTA TECNICA" presentata da ciascuno dei concorrenti, al fine di dare atto dei documenti ivi contenuti. Qualora non venisse adottata tale modalità si procederà alla convocazione di apposita seduta pubblica nell'ambito della

quale la commissione procederà come descritto al periodo precedente. La valutazione dell'offerta tecnica e la relativa assegnazione dei punteggi di qualità sarà comunque demandata ad apposita commissione che opererà in seduta riservata;

- f) una volta ultimato il lavoro della Commissione tecnica, il seggio di gara procederà all'apertura, in seduta pubblica appositamente convocata, della "BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA" di ciascuno dei concorrenti ammessi a tale fase di gara e ai conseguenti adempimenti;
- g) all'individuazione, ai fini di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, delle offerte che abbiano ottenuto una valutazione pari o superiore ai 4/5 del punteggio relativo alla qualità e ai 4/5 del punteggio relativo al prezzo, e ai conseguenti adempimenti;
- h) all'aggiudicazione e alla formalizzazione della graduatoria di gara, all'esito dell'eventuale sub-procedimento della valutazione della congruità delle offerte.

19. APERTURA DELLE BUSTE B E C– VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Successivamente al controllo della documentazione amministrativa, effettuato dal seggio di gara in seduta pubblica, la commissione giudicatrice procederà, in seduta pubblica, all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica al fine di dare atto dei documenti ivi contenuti.

In una o più sedute riservate la commissione giudicatrice procederà poi all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

La commissione, terminate le operazioni di valutazione delle offerte tecniche e l'assegnazione dei relativi punteggi, procederà a restituire al Presidente del seggio di gara i verbali redatti nelle apposite sedute riservate nonché l'involucro contenente le buste B "Offerte tecniche" dei concorrenti ammessi.

In una seduta pubblica successiva, il seggio di gara procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione del prezzo secondo i criteri e le modalità descritte dal Disciplinare di gara. Si provvederà anche alla somma, per ciascun concorrente, dei punteggi ottenuti dai punti relativi all'offerta tecnica e di quelli relativi all'offerta economica, calcolando il punteggio complessivo raggiunto dai concorrenti.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sulla qualità.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il seggio di gara, in seduta pubblica, redige la graduatoria, procede all'individuazione delle offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice e chiude la seduta pubblica.

In tema di comunicazioni troveranno applicazione le disposizioni di cui agli articoli 29 e 76 del Codice.

20. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

La Società, per mezzo del RUP e con l'ausilio della commissione giudicatrice e/o di un consulente esterno, procede secondo quanto disposto dall'articolo 97, comma 3, del Codice alla verifica della

congruità delle offerte che abbiano ottenuto sia una valutazione pari o superiore a complessivi 56 punti in relazione ai criteri di qualità sia a 24 punti in relazione al criterio prezzo (quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente disciplinare). Ai fini di determinare la soglia dell'anomalia dell'offerta in relazione ai criteri di qualità si tiene conto della somma dei punteggi assegnati dalla commissione, prima di effettuare la riparametrazione di cui all'articolo 17.4 del presente Disciplinare di gara. La verifica della congruità delle offerte potrà essere disposta in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa.

Costituirà oggetto di verifica la dimostrazione della capacità di generare, per la durata complessiva dell'affidamento, un saldo positivo della voce Utile del Conto economico riclassificato, ovvero la capacità da parte dell'offerente di coprire i costi di gestione, compresi royalty ed ammortamenti, al netto dei costi generali indiretti di struttura, degli oneri finanziari e degli oneri/proventi straordinari.

La Società potrà richiedere la compilazione di un prospetto riassuntivo di conto economico che dovrà attestare la bontà dell'offerta inviata secondo la tabella di conto economico allegata agli elaborati di gara.

La tabella di Conto Economico è fornita in formato Excel dalla Società, all'interno del file si trovano due distinti fogli di lavoro; uno denominato "Tabella di Conto Economico", uno "Nota integrativa".

Quest'ultimo è stato predisposto inserendo, per ogni voce di costo, una sezione dedicata alla descrizione della medesima (in grigio) e una sezione dedicata all'inserimento dei relativi valori.

Per quanto attiene la voce di Conto Economico relativa al "Valore della Produzione", i valori espressi verranno inseriti dalla Società sulla base dei fatturati dell'anno 2017 e non possono essere variati.

La Società si riserva di richiedere giustificativi idonei a comprovare la sostenibilità dell'offerta e la remunerazione del capitale investito.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3, lettera c), e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

21. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra, il seggio di gara formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Prima dell'aggiudicazione la Società, ai sensi dell'articolo 85, comma 5, del Codice, richiede al concorrente che ha presentato la migliore offerta di presentare i documenti di cui all'articolo 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'articolo 83 del Codice. A tal fine saranno acquisiti a titolo esemplificativo: certificato del casellario giudiziario di ognuno dei soggetti indicati all'articolo 80, comma 3; apposita certificazione rilasciata dalla amministrazione fiscale competente; Documento Unico della Regolarità Contributiva rilasciato dagli Istituti previdenziali competenti; certificato dell'Anagrafe delle Sanzioni Amministrative Dipendenti da Reato; certificato o autocertificazione di ottemperanza agli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999; LUL o contratti di lavoro; certificato camerale della CCIAA di competenza; bilanci o estratti di bilancio; contratti; fatture; ogni altro mezzo di prova ritenuto idoneo dalla Società.

Ai sensi dell'articolo 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'articolo 97, comma 5, lettera d) del Codice in materia di costi della manodopera.

All'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti, la Società determina l'aggiudicazione efficace della concessione, ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice.

Fatta salva la facoltà per la Società di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi di quanto previsto dall'articolo 95, comma 12 del Codice, si procederà all'assegnazione dell'incarico anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di esito negativo delle verifiche, la Società procederà all'incameramento della garanzia provvisoria. La Società aggiudicherà, quindi, al secondo graduato, previa verifica dei requisiti nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui la gara non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la concessione verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, 89 e 92, comma 3, del D.Lgs. n. 159 del 2011 in generale e – in riferimento alla parte di servizio riferita al trasporto dei rifiuti, all'iscrizione nell'elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa (White Lists) istituito presso la Prefettura o il Commissariato del Governo della provincia in cui ha sede l'operatore economico ai sensi degli articoli 52 e seguenti della legge 6 novembre 2012, n. 190.

Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la Società consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'articolo 1, comma 52, della legge n. 190 del 2012 e dell'articolo 92, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 159 del 2011).

Trascorsi i termini previsti dall'articolo 92, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 159 del 2011 dalla consultazione della Banca dati, la Società procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 92, comma 4, del D.Lgs. n. 159 del 2011.

Il contratto, ai sensi dell'articolo 32, comma 9, del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

Ai fini della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice. La mancata presentazione della garanzia definitiva, così come della documentazione necessaria alle verifiche ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice entro il termine di 15 giorni da quando ciascuna richiesta sarà ricevuta dal destinatario

Ai sensi dell'articolo 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

L'aggiudicatario è tenuto alla sottoscrizione del contratto in modalità elettronica ai sensi dell'articolo 32, comma 14 del Codice, entro il termine che verrà indicato dalla Società una volta intervenuta l'efficacia dell'aggiudicazione.

Si fa riserva di esigere dal soggetto aggiudicatario l'avvio del servizio anche nelle more della stipula del contratto.

È a carico dell'aggiudicatario l'imposta di bollo per il contratto, assolta anticipatamente dalla Società e successivamente rimborsata.

Nei casi di cui all'articolo 110, comma 1, del Codice, la Società interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

22. CCNL DI RIFERIMENTO

Il Contratto Collettivo di riferimento per il presente servizio è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo d.d. 8/02/2018. All'articolo 226 del medesimo è sancito che *"la gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno sei mesi al LUL, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti dei lavoratori"*.

23. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Trento.

Non si farà ricorso all'arbitrato.

24. TRATTAMENTO DATI PERSONALI (REGOLAMENTO UE 679/2016)

I dati e le informazioni acquisiti da ciascuna delle Parti nell'ambito del rapporto contrattuale sono trattati esclusivamente per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo e all'esecuzione del contratto secondo le modalità del Regolamento UE 679/2016 e della normativa privacy italiana applicabile. I dati personali relativi al Concessionario saranno trattati da Autostrada del Brennero S.p.A. per le finalità necessarie al rapporto contrattuale e con le modalità descritte nell'Informativa ai Fornitori consultabile all'indirizzo web www.autobrennero.it.

Contatto: privacy@autobrennero.it

25. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti potrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalla legge 7 agosto 1990, n. 241. Fatta salva ogni valutazione della Società in merito all'ostensibilità a chi ne abbia diritto della documentazione prodotta dai concorrenti, l'offerente potrà indicare in sede di offerta quali sono i documenti che ritiene motivatamente e comprovatamente esclusi dal diritto di accesso ai sensi dell'articolo 53 del Codice. Tale eventuale dichiarazione dovrà essere contenuta all'interno della **busta A – documentazione amministrativa**.