Azienda Speciale Consortile Ambito Distrettuale N. 3 Brescia Est - Comuni di Flero e Poncarale

BANDO di GARA

per la concessione della gestione associata dei servizi di ristorazione comunale

dal 1° settembre 2015 al 31 agosto 2021
- sei anni -
(con eventuale rinnovo per massimo di sei anni)

CIG: 6289980FAF

Concessione per i servizi di ristorazione comunale

Sintesi della concessione

1. Oggetto: Concessione della gestione associata dei servizi di ristorazione comunale
2. Durata: sei anni (dal 1° settembre 2015 al 31 agosto 2021, con eventuale rinnovo per un massimo di ulteriori sei anni)
3. Importo stimato complessivo del servizio di ristorazione:
   - € 3.602.150,17 al netto dell'IVA (sei anni)
4. Quantità stimata annua:
   - n. 139.937 pasti scolastici
5. Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa
6. Ripartizione dei punteggi: 40/100 per il prezzo, 60/100 per il Progetto Organizzativo-Gestionale
7. Oneri a carico dell'aggiudicatario-concessionario:
   - spese (una tantum) per la procedura di gara: € 16.240 al netto dell'IVA
   - spese (annuali) per la direzione di esecuzione: € 21.500 al netto dell'IVA
8. Eventuali controversie durante la concessione: tentativo obbligatorio di conciliazione secondo il Regolamento della Camera di commercio di Brescia
9. Quesiti scritti: entro venerdì 24 luglio 2015 (ore 12.00)all'indirizzo e-mail: quesiti.flero.poncarale@inoptima.net
10. Sopralluoghi: entro venerdì 10 luglio 2015 (ore 12.00)
11. Termine per presentare l'offerta: lunedì 3 agosto 2015 (ore 12.00)
12. Data di apertura dei plichi (1^ seduta): mercoledì 5 agosto 2015 (ore 9.30)
13. Tutti i documenti sono disponibili sui siti (sezione Bandi di gara): www.pdzbsest.it , www.comune.flero.bs.it , www.comune.poncarale.brescia.it e www.inoptima.net
14. Responsabile del procedimento:

    Angelo Linetti - Direttore Azienda speciale consortile per i servizi alla persona – Ambito distrettuale n. 3 - Brescia Est

Indice

Parte I - Amministrazione aggiudicatrice....4
Parte II - Oggetto, durata e importo della concessione....4
Articolo 1 - Oggetto....4
Articolo 2 - Durata....5
Articolo 3 - Importo....5
Articolo 4 - Oneri di sicurezza per il servizio di ristorazione....5
Parte III - Informazioni sulla procedura....6
Articolo 1 - Riferimenti normativi....6
Articolo 2 - Atti di gara a norma UNI 11407....6
Parte IV - Requisiti di partecipazione....6
Articolo 1 - Requisiti di ordine generale....6
Articolo 2 - Certificazioni aziendali....7
Articolo 3 - Capacità economica e finanziaria....7
Articolo 4 - Capacità tecnica e professionale....8
Parte V - Raggruppamenti di imprese (RTI) e avvalimento....8
Parte VI - Procedura di aggiudicazione....10
Articolo 1 - Modalità di partecipazione e accesso agli atti....10
Punto 1 -BUSTA n° 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA....10
Punto 2 -"BUSTA n° 2: PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE"....12
Punto 3 -"BUSTA n° 3: OFFERTA ECONOMICA"....13
Articolo 2 - Svolgimento della gara....14
Articolo 3 - Cause di esclusione....16
Articolo 4 - Individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa....16
Parte VII - Disciplina generale per l'esecuzione del contratto....18
Articolo 1 - Garanzia provvisoria e definitiva....18
Articolo 2 - Assicurazioni ed esonero Responsabilità per il Committente....19
Articolo 3 - Redazione del contratto....19
Articolo 4 - Divieto di cessione del contratto e di subappalto....19
Articolo 5 - Dati del Concessionario....20
Articolo 6 - Adempimenti in materia di tutela dei minori....20
Articolo 7 - Controversie – Tentativo obbligatorio di conciliazione....20
Parte VIII - Disposizioni finali....21
Articolo 1 - Assemblea pubblica....21
Articolo 2 - Quesiti....21
Parte IX - Allegati (parte integrante dei bando)....21

Parte I - Amministrazione aggiudicatrice

1. L'Amministrazione aggiudicatrice è la **Azienda speciale consortile per i servizi alla persona** - Ambito distrettuale n. 3 - Brescia Est(in prosieguo il "Committente"), con sede amministrativa in Via Zanelli, 30 (sede legale in Piazza Vantini, 1) – 25086 Rezzato (BS)

   a. Responsabile del procedimento: *Angelo Linetti* - Direttore Azienda speciale consortile

   b. Tel. 030 27 94 095

   c. Fax 030 25 95 155

   d. E-mail: direzione@pdzbsest.it

   e. PEC: asc@pec.pdzbsest.it

   f. Profilo del Committente (sito Internet): www.pdzbsest.it

   g. Orario apertura ufficio: dal lunedì a venerdì dalle 10.30 alle 12.30

Parte II - Oggetto, durata e importo della concessione

Articolo 1 - Oggetto

1. La concessione ha per oggetto la ristorazione comunale nei Comuni di Flero e di Poncarale, nonché i servizi complementari dettagliati nell'Allegato 1 - Capitolato tecnico.

2. Il servizio di ristorazione in concessione costituisce s*ervizio pubblico essenziale* ai sensi della legge 12 giugno 1990, n. 146 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero.

3. A tal fine, in particolare il Concessionario concorda con il Committente eventuali soluzioni gestionali e organizzative *ad hoc,* tenuto conto che:

   a. in caso di sciopero del personale della scuola, il pasto deve essere completo;

   b. in caso di sciopero del personale del Concessionario, il pasto potrà anche essere servito in "legame freddo".

4. Classificazione e codici:

   a. Categoria: 17

   b. Denominazione: servizi di ristorazione scolastica

   c. CPC: 64

   d. CPV: 555 24 000-9

   e. CIG: 6289980FAF

Articolo 2 - Durata

1. La concessione ha inizio il 1° settembre 2015 e termina il 31 agosto 2021.
2. Il Committente ha facoltà, per una volta, di rinnovare la durata della concessione per un massimo di sei anni (al massimo, quindi, con scadenza al 31 agosto 2027) alle medesime condizioni contrattuali.
3. Se intende avvalersi della facoltà il Committente ne dà comunicazione scritta al Concessionario entro il 30 aprile 2021.

Articolo 3 - Importo

1. Si assume come valore stimato della concessione (per il calcolo degli oneri e per la parametrazione dei requisiti di partecipazione) l'importo del prezzo unitario[1] per ogni tipologia di pasto, moltiplicato per il numero di pasti previsti nel periodo corrispondente e per l'intera durata del contratto.
2. Il valore complessivo della concessione (senza l'eventuale rinnovo)[2], è stimato in € 3.602.150,17 (euro tremilioniseicentoduemilacentocinquanta/17) al netto dell'IVA, come risulta dal dettaglio di calcolo riportato nella seguente tabella:

Comune	Utenza	n° pasti	Prezzo (€)	
			1° anno	A regime
Flero	Scuola dell'Infanzia dei Ciliegi	17.556	3,99	3,74
Flero	Scuola dell'Infanzia Nascimbeni	21.067	3,99	3,74
Flero	Scuola Primaria	36.531	5,30	5,06
Flero	Scuola Secondaria di 1°	653	5,30	5,06
Flero	CRE Scuola dell'Infanzia	600	5,14	4,83
Flero	Anziani	7.800	6,77	6,38
Poncarale	Asilo Nido	3.150	4,14	3,89
Poncarale	Scuola Infanzia Sorelle Girelli	23.142	2,11	3,76
Poncarale	Scuola Primaria	20.790	4,18	3,93
Poncarale	Scuola Secondaria di 1°	2.020	4,18	3,93
Poncarale	CRE	700	1,72	4,67
Poncarale	Anziani	5.928	4,41	4,16
			Valore per 6 anni	*3.602.150,17*

Articolo 4 - Oneri di sicurezza per il servizio di ristorazione

1. Gli oneri di sicurezza relativi alle interferenze sono determinati dal Committente, al netto dell'IVA, in € 518,00 per il primo anno, in € 259,00 per il secondo anno e in € 1.184,00 per i successivi quattro anni (come risultanti dal Allegato 7 – DUVRI), mentre tutti gli altri oneri di sicurezza – congrui rispetto alla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. a) del DLgs 9 aprile 2008, n. 81 – sono dettagliatamente indicati dal concorrente, a pena di esclusione, all'interno del *Progetto Organizzativo-Gestionale* (contenuto nella Busta n. 2). La valutazione riguarda specificatamente i rischi correlati ai luoghi di esecuzione

1 Si precisa che il prezzo unitario a base di gara non coincide alla tariffa praticata agli Utenti – come dettagliato nell'Allegato 1 – Parte XXIII, Articoli 1 e 2.

2 Nel caso in cui il rinnovo dovesse essere di sei anni, il valore complessivo della concessione è stimato in € 7.214.769,73 (euro settemilioniduecentoquattordicimilasettecentosessantanove/73) al netto dell'IVA.

di questa concessione e non i rischi generali propri del concorrente: ad esempio non devono essere indicati i rischi (e relative cautele) del personale presso gli uffici centrali o presso altre unità locali del concorrente.

Parte III - Informazioni sulla procedura

Articolo 1 - Riferimenti normativi

1. La concessione ha per oggetto servizi elencati nell'allegato IIB del DLgs. 12 aprile 2006, n. 163, Codice dei contratti pubblici (in prosieguo "CCP").

2. Ai sensi degli artt. 20 e 30 CCP si applicano, oltre agli artt. 65 e 68, soltanto le disposizioni del CCP espressamente richiamate in questo bando.

3. Nella definizione di alcuni criteri di valutazione del *Progetto organizzativo-gestionale*, il Committente si è ispirato al documento sui criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel quadro del Piano d'azione nazionale sul *Green Public Procurement* (PAN GPP approvato con DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008).

4. La presentazione delle offerte equivale ad accettazione incondizionata delle disposizioni di questo bando e dei suoi allegati.

Articolo 2 - Atti di gara a norma UNI 11407

1. La redazione del bando e del capitolato tecnico ha tenuto conto della norma UNI 11407 relativa ai Servizi di ristorazione fuori casa (Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare[3]), approvata dalla Commissione Centrale Tecnica dell'UNI il 7 febbraio 2011 e ratificata dal Presidente dell'UNI il 23 febbraio 2011.

Parte IV - Requisiti di partecipazione

1. Sono ammessi a presentare le offerte i soggetti di cui all'art. 34, comma 1 CCP, secondo le modalità e le disposizioni stabilite dagli artt. 35, 36 e 37 CCP nonché, ai sensi dell'art. 47 CCP, gli operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia.

2. I requisiti di partecipazione, da possedere a pena di esclusione, sono i seguenti:

Articolo 1 - Requisiti di ordine generale

a. Iscrizione nel Registro delle Imprese (o equipollente per soggetti con sede all'estero) per un'attività compatibile con quella da affidare in concessione;

b. (per le cooperative) iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004;

3 Ai sensi del punto 7 dei Requisiti minimi, il disciplinare non è stato redatto in quanto il bando è già "esaustivo riguardo le modalità di svolgimento della gara di appalto".

c. non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 CCP, comma 1 lettere a, b, c, d, e, f, g, h, i, l, m, m-ter ed m-*quater* , richiamate in dettaglio nell'Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti;

d. applicare ai lavoratori dipendenti e anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali, con l'impegno ad applicare, in caso di aggiudicazione, condizioni non inferiori a quelle previste nei summenzionati contratti per la località ove il servizio sarà svolto;

e. aver effettuato il sopralluogo, entro e non oltre le ore 12.00 del **10 luglio 2015** presso tutte le strutture coinvolte nel servizio, prendendo accordi con:

   e.1. per il Comune di Flero: Elena Prandelli, Responsabile area socio-assistenziale Tel. 030/2563173 int. 4, Fax 0302761200, mail: elena.prandelli@comune.flero.bs.it;

   e.2. per il Comune di Poncarale: Chiara D.ssa Bertozzi, Assistente Sociale, Tel. 030/2640184 int. 4, Fax 030/2540202, mail: servizisociali@comune.poncarale.brescia.it;

f. aver effettuato versamento del contributo di Eur 140,00 (centoquaranta/00) alla *Autorità nazionale anticorruzione* (già Autorità di vigilanza sui contratti pubblici);

g. presentazione della garanzia provvisoria.

Articolo 2 - Certificazioni aziendali

1. Il concorrente deve dimostrare:

   a. di avere un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 22000:2005 per un Centro Cottura di dimensioni produttive simili a quello in concessione;

   b. di avere (oppure deve essere in grado di averlo entro settembre 2016) un Sistema di Gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

Articolo 3 - Capacità economica e finanziaria

1. Il concorrente dimostra la propria capacità economica e finanziaria mediante un fatturato per la ristorazione scolastica, nel periodo successivo al 31 dicembre 2011, di almeno eur 2.000.000,00 (al netto dell'IVA).

2. La capacità economica e finanziaria è acquisita in servizi identici a quelli oggetto della concessione; tuttavia il Committente considera valide referenze quei servizi che - per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative - siano *assimilabili* a quelli oggetto di concessione, purché il concorrente alleghi, a pena di esclusione, una nota ("nota di assimilazione") in grado di esplicitare alla Commissione giudicatrice tale equivalenza.

3. A titolo esplicativo, si chiarisce che la *<<nota di assimilazione>>* - prevista da questo articolo e

da quello successivo - è una dichiarazione resa dal concorrente che intenda dimostrare come le attività o i servizi svolti, ancorché non strettamente relativi alla ristorazione scolastica, siano tali da avergli fatto conseguire le capacità necessarie (o addirittura, in alcuni casi, superiori) per svolgere il servizio da affidare in concessione.

4. La dichiarazione è di contenuto libero: tanto più è evidente l'analogia, l'affinità o l'equivalenza e tanto più succinta può essere la dimostrazione di essere comunque in possesso delle capacità richieste.

5. La verifica dell'adeguatezza della dimostrazione è rimessa alla Commissione giudicatrice.

6. In ogni caso non viene accettata (con conseguente esclusione) una dichiarazione che - in modo tautologico – si limitasse, ripetendo il contenuto della clausola, ad affermare genericamente che le attività o i servizi svolti siano assimilabili per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative.

Articolo 4 - Capacità tecnica e professionale

1. La capacità tecnica e professionale richiesta al concorrente è di aver eseguito, relativamente alla ristorazione scolastica nel periodo successivo al 31 dicembre 2011, almeno 450.000 pasti complessivi, preparati e somministrati.

2. La capacità tecnica e professionale è acquisita nello svolgimento di attività identiche a quelle oggetto della concessione; tuttavia il Committente considera valide referenze quelle attività che - per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative - siano assimilabili a quelle oggetto di concessione, purché il concorrente alleghi, a pena di esclusione, una nota ("nota di assimilazione") in grado di esplicitare alla Commissione giudicatrice tale equivalenza.

Parte V - Raggruppamenti di imprese (RTI) e avvalimento

1. I requisiti di **ordine generale** devono essere posseduti da tutti i soggetti eventualmente raggruppati o consorziati.

2. I requisiti di capacità **economica e finanziaria** e di capacità **tecnica e professionale** relativi alla prestazione principale (la preparazione dei pasti) devono essere posseduti per almeno il 50% da un solo soggetto del raggruppamento/consorzio.

3. Il requisito della **certificazione di qualità** per la preparazione dei pasti riguarda il soggetto che dichiara di essere l'esecutore della corrispondente parte della concessione.

4. Ai sensi dell'art. 37, commi 4 e 13 CCP, nella domanda di partecipazione (Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti - Modello A) i concorrenti devono specificare - in modo coerente con quanto indicato nella medesima domanda in ordine alla qualità di concorrente singolo o raggruppato/consorziato e con i requisiti posseduti - le parti della concessione che intendono eseguire.

5. Ai sensi dell'art. 37, comma 5 CCP, l'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti del Committente, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori; inoltre per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

6. Per RTI già costituito viene allegato il mandato di costituzione e la procura conferita al legale rappresentante del mandatario.

7. Per RTI da costituire viene allegata la dichiarazione di impegno – entro dieci giorni dalla aggiudicazione della concessione - a conferire mandato collettivo speciale al soggetto che è stato indicato come mandatario.

8. Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato.

9. Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione sia dell'impresa medesima, sia del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa.

10. Pertanto, il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e, nel caso di RTI o consorzio, sempre con la medesima composizione.

11. Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante a questa procedura, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, quando la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

12. A tal fine il concorrente presenta, alternativamente:

   a. la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

   b. la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

   c. la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

13. Tutti gli elementi possono essere attestati mediante Dichiarazione Sostitutiva di Certificazione (DSC) o Dichiarazione Sostitutiva di Atto Notorio (DSAN) ai sensi del DPR n. 445/2000.

14. Il Committente si riserva la facoltà di effettuare controlli d'ufficio su quanto dichiarato dai concorrenti.

15. È ammesso l'avvalimento - secondo le modalità previste dall'art. 49 CCP - alle seguenti contestuali condizioni:

a. l'impresa ausiliaria deve svolgere direttamente il servizio nei limiti dei requisiti prestati;

b. prima della sottoscrizione del contratto di concessione, l'impresa ausiliaria e l'impresa avvalente devono costituirsi in raggruppamento temporaneo di imprese ai sensi dell'art. 37 CCP.

Parte VI - Procedura di aggiudicazione

1. L'aggiudicazione avviene con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 CCP e la concessione è aggiudicata anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, previa eventuale verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa.

Articolo 1 - Modalità di partecipazione e accesso agli atti

1. Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno indirizzare alla *Azienda speciale consortile per i servizi alla persona – Ambito distrettuale n. 3 - Brescia Est* (Via Zanelli, 30 – 25086 Rezzato - BS), un plico che, a pena di esclusione, deve essere chiuso.

2. Il plico deve pervenire all'Azienda Speciale Consortile entro, a pena di esclusione, le **ore 12.00** di **lunedì 3 agosto 2015.**

3. Oltre questo termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedentemente consegnata.

4. Sul plico sono indicati la dicitura "**OFFERTA GARA RISTORAZIONE**" e il nominativo del concorrente.

5. Il plico deve contenere tre buste, a loro volta chiuse a pena di esclusione, così denominate:

a. BUSTA n° 1 con dicitura "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" e nominativo del concorrente;

b. BUSTA n° 2 con dicitura "**PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE**" e nominativo del concorrente;

c. BUSTA n° 3 con dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" e nominativo del concorrente.

6. A pena di esclusione i concorrenti devono fare in modo che nessuno degli elaborati inclusi nelle buste n° 1 e n° 2 indichi o consenta di conoscere il prezzo offerto.

Punto 1 - BUSTA n° 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

1. Deve contenere i seguenti documenti per l'ammissione:

a. la domanda di partecipazione redatta in lingua italiana (è preferibile l'uso del modello Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti) sottoscritta, a pena di

esclusione, dal legale rappresentante ed accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore; nella domanda il concorrente dichiara, a pena di esclusione, il possesso dei requisiti di partecipazione previsti nella precedente Parte IV; si precisa quanto segue:

a.1. in caso di concorrente partecipante in forma singola: Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti deve essere prodotto e sottoscritto dal Legale Rappresentante;

a.2. in caso di Consorzio *ex* art. 34 CCP, comma 1 lett. b) e c): Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti deve essere prodotto e sottoscritto dal Legale Rappresentante del Consorzio e dai Legali Rappresentanti dei consorziati individuati quali esecutori del servizio;

a.3. in caso di Raggruppamento Temporaneo costituito o da costituirsi: Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti deve essere presentato sia dal Legale Rappresentante del mandatario capogruppo sia dai Legali Rappresentanti dei mandanti;

a.4. in caso di Consorzio Ordinario non ancora Costituito: Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti deve essere presentato sia dal Legale Rappresentante del mandatario capogruppo sia dai Legali Rappresentanti dei consorziandi;

a.5. in caso di Consorzio Ordinario Costituito: Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti deve essere presentato sia dal Legale Rappresentante del Consorzio sia dai Legali Rappresentanti dei consorziati.

b. Fideiussione bancaria, polizza assicurativa o versamento presso la tesoreria comprovante il deposito della garanzia provvisoria come previsto dalla Parte VII, Articolo 1 di questo bando.

c. Ricevuta del pagamento del contributo a favore dell'*Autorità nazionale anticorruzione* di un importo pari a **€ 140,00** ; il concorrente deve attenersi alle istruzioni operative pubblicate sul sito Internet dell'Autorità[4].

d. Attestazione del sopralluogo rilasciata dal Committente.

e. Il "PASSOE" rilasciato - tramite il sistema "AVC Pass" - dall'*Autorità nazionale anticorruzione* (Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012)[5].

2. La documentazione di cui ai punti b. e c. deve essere presentata, nei rispettivi casi, solo dal consorzio o dal mandatario.

4 http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/_riscossioni
5 Le istruzioni operative sono reperibili all'indirizzo: http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCpass

Punto 2 - "BUSTA n° 2: PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE"

1. Deve descrivere, in un massimo di 40 facciate A4, numerate, con testi di carattere Arial "corpo 10" interlinea singola, le scelte del concorrente relativamente a tutti i punti elencati nell'Allegato 4 – Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio.

2. Il documento è preceduto da un indice in cui dovranno essere utilizzati gli esatti titolo, ordine e numerazione di seguito proposti e dovranno essere rispettati i dettagli richiesti nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico relativamente ad ogni singolo punto.

3. Il *Progetto* deve essere sottoscritto, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente e alla stessa deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore (la copia non è necessaria se è già stata allegata ad altre dichiarazioni presentate in questa procedura).

4. Per i raggruppamenti non ancora costituiti e per i consorzi non ancora costituiti, il *Progetto* deve essere sottoscritto, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di tutti i componenti.

5. In ordine all'accesso agli atti previsto dall'art. 13 CCP, il concorrente ha la facoltà – purché ne precisi i motivi – di indicare quali eventuali parti del *"Progetto Organizzativo-Gestionale"* costituiscano segreti tecnici o commerciali. L'esercizio di questa facoltà ha natura di <<motivata opposizione>>[6] alla (eventuale) richiesta di accesso agli atti di gara sicché, per semplificare l'iter, si intende così adempiuto l'obbligo di <<notifica ai controinteressati>>[7] da parte del Committente: di conseguenza, il concorrente che non intende esercitare questa facoltà si priva della possibilità di esercitarla, per decorrenza dei termini, nella fase successiva alla aggiudicazione qualora pervenisse richiesta di accesso agli atti.

6. Allo scopo di facilitarne la predisposizione, è stata inserita la scritta in corsivo "*Progetto Organizzativo-Gestionale*" nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico ogni qualvolta è citato un passo rilevante ai fini della stesura dello stesso Piano.

7. I documenti di cui è espressamente richiesta la messa a disposizione (quali: *curricula* delle figure referenti, certificazioni di enti terzi, ricettario delle grammature a crudo e a cotto, schede tecniche di prodotti non alimentari e di attrezzature) sono da considerarsi aggiuntivi rispetto al numero di facciate sopra indicate.

8. L'attento rispetto di questa suddivisione degli argomenti, unito alla capacità di sintesi del concorrente, agevola l'attività valutativa della Commissione giudicatrice, in particolare l'individuazione della corrispondenza fra gli elementi dei diversi progetti da comparare; diversamente, la Commissione giudicatrice non sarà messa in condizione di valorizzare appieno il merito della proposta, con conseguente rischio di penalizzazione del punteggio da attribuire.

6 Art. 3, 2° comma DPR 12 aprile 2006, n. 184 (Regolamento recante disciplina in materia di accesso ai documenti amministrativi).
7 Art. 3, 1° comma DPR n. 184/2006.

9. Fatta salva la facoltà di verificare la congruità dell'offerta dell'aggiudicataria, la valutazione si estende alla coerenza della proposta in termini di fattibilità: nella modulazione del punteggio, la Commissione giudicatrice penalizza gli elementi - in particolare le migliorie proposte - che facciano supporre difficoltà in fase esecutiva.

Punto 3 - "BUSTA n° 3: OFFERTA ECONOMICA"

1. Deve contenere l'offerta-prezzo (ribasso), soggetta ad imposta di bollo di € 16,00 e redatta secondo lo schema dell'Allegato 6 – Offerta economica.

2. Il ribasso è unico per tutti i prezzi unitari posti a base di gara contenuti nella tabella riportata nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico alla Parte XXIII, Articolo 2. Non sono ammesse offerte in aumento, né sono ammesse offerte parziali e/o condizionate e/o formulate in modo impreciso.

3. Il prezzo offerto si intenderà onnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e degli eventuali servizi aggiuntivi offerti.

4. L'offerta economica deve, a pena di esclusione, contenere l'indicazione (mediante ripartizione in percentuale) delle seguenti componenti essenziali di costo:

a. costo delle materie prime alimentari e non alimentari;

b. costo del lavoro;

c. costi totali per la sicurezza dei lavoratori (dall'Allegato 7 - DUVRI e dal quadro economico presentato dal concorrente);

d. costi generali e accessori (relativi, a titolo d'esempio, a mezzi di trasporto, contenitori termici, oneri da rimborsare al Committente, eccetera[8]);

e. costo delle analisi di laboratorio;

f. costo delle attrezzature offerte;

g. costo delle migliorie.

5. L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e alla stessa deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore (la copia non è necessaria se è già stata allegata ad altre dichiarazioni presentate in questa procedura).

6. L'offerta-prezzo (ribasso) deve essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le indicazioni prevarrà quella più vantaggiosa per il Committente. L'offerta deve prevedere il ribasso in percentuale con due decimali; in caso di presenza di più decimali, si procederà con il troncamento al secondo decimale (quindi senza arrotondamenti).

7. Pena l'esclusione dalla gara, le indicazioni relative al prezzo offerto devono essere riportate solo ed esclusivamente nella Busta n° 3.

8 Per le finalità del prospetto, nella voce denominata "costi generali e accessori" si intende compreso l'utile di impresa.

8. Per i raggruppamenti non ancora costituiti e per i consorzi non ancora costituiti l'offerta economica deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di tutti i componenti.

Articolo 2 - Svolgimento della gara

1. **Mercoledì 5 agosto 2015** alle ore 9.30 presso la Azienda Speciale Consortile (Via Zanelli, 30 - Rezzato) la Commissione giudicatrice, svolgerà le seguenti operazioni.

a. In seduta aperta al pubblico:

a.1. verifica dell'integrità e della tempestività dell'invio dei plichi;

a.2. apertura dei plichi medesimi;

a.3. verifica della presenza nei plichi delle Buste n° 1, 2 e 3;

a.4. apertura ed esame della Busta n° 1 di tutti i plichi;

a.5. apertura e mero riscontro degli atti contenuti nella Busta n° 2 di tutti i plichi.

b. In seduta riservata:

b.1. esame dei documenti contenuti nella BUSTA n°2 di tutti i plichi, valutandoli secondo i parametri in seguito evidenziati e meglio specificati.

2. Successivamente il Responsabile del procedimento, in qualità di autorità che presiede la gara [9], svolgerà le seguenti operazioni.

a. In seduta pubblica alle ore **17.00** di **giovedì 6 agosto 2015** (salvo diverso avviso da pubblicarsi entro le ore 12,00 di **giovedì 6 agosto 2015** nel sito www.pdzbsest.it (sezione Bandi di gara):

a.1. lettura dei punteggi attribuiti a ciascun progetto esaminato;

a.2. apertura e ed esame della BUSTA n°3 di tutti i plichi per attribuire, con riguardo a ciascuna offerta-prezzo presentata, un punteggio parziale secondo i criteri specificatamente indicati in questo Bando;

a.3. somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente;

a.4. redazione della graduatoria;

a.5. aggiudicazione provvisoria.

3. Chiunque può assistere alle sedute pubbliche, mentre gli interventi, da iscrivere a verbale, sono consentiti esclusivamente ai legali rappresentanti (o loro delegati) dei concorrenti.

4. In ossequio al principio espresso dall'art. 11 CCP, comma 10 in ordine al termine dilatorio per la sottoscrizione del contratto, il Committente comunica con efficacia *erga omnes*[10] l'aggiudicazione

9 Ai sensi dell'art. 283, comma 3 del DPR 5 ottobre 2010, n. 207.

10 È quindi rimessa alla normale diligenza dei concorrenti l'acquisizione delle informazioni sui risultati della procedura, resi

provvisoria mediante pubblicazione nel sito www.pdzbsest.it sezione Bandi di gara.

5. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, previa eventuale verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa.

6. Il Committente, sebbene non si sia vincolato a procedere d'ufficio alla verifica dell'anomalia delle offerte rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, comma 2 CCP, si riserva la facoltà di verificare la congruità dell'offerta dell'aggiudicatario qualora, sulla base di elementi specifici, venisse percepita come anomala.

7. La seduta potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora e data anche al fine di consentire eventuali regolarizzazioni della documentazione presentata.

8. Infatti in caso di irregolarità, non compromettenti la *par condicio* fra i concorrenti, la Commissione giudicatrice si riserva la facoltà di invitare il concorrente a regolarizzare i documenti e/o fornire tutti i chiarimenti ritenuti opportuni.

9. Il Committente si riserva di procedere d'ufficio alla verifica delle dichiarazioni presentate dai concorrenti.

10. In caso di documenti non veritieri e/o di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate o per qualsiasi altro fatto del Concessionario aggiudicatario che determini la mancata sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione provvisoria verrà annullata, senza necessità di alcun avviso preventivo, con automatico incameramento della garanzia provvisoria da essa versata. Resta impregiudicato il diritto al risarcimento a favore del Committente per eventuali danni conseguenti alla mancata sottoscrizione del contratto. Il Committente si riserva la facoltà di affidare in concessione il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

11. I concorrenti non potranno vantare pretese o diritti qualora il Committente esercitasse la facoltà di:

a. sospendere o revocare la gara;

b. prorogare i termini procedurali;

c. non procedere all'aggiudicazione definitiva.

pubblici dal Committente sul proprio sito Internet e, quindi, di agevole accesso per chiunque.

Articolo 3 - Cause di esclusione

1. Sono escluse le offerte:

   a. pervenute dopo il termine perentorio delle ore 12.00 di lunedì 3 agosto 2015, anche se sostitutive o aggiuntive ad altra precedente, indipendentemente dall'entità del ritardo ed indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito ad esclusivo rischio del concorrente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga ad destinazione in tempo utile;

   b. il cui plico pervenga aperto o presenti strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

2. Sono escluse, dopo l'apertura del plico, le offerte:

   a. prive delle dichiarazioni conformi al contenuto dell'Allegato 5 - Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti;

   b. risultanti in modo sostanziale incomplete o irregolari o senza le sottoscrizioni richieste[11];

   c. prive della garanzia provvisoria;

   d. con omissione del versamento del contributo a favore dell'*Autorità nazionale anticorruzione*.

Articolo 4 - Individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa

1. Il punteggio massimo di **100** punti è suddiviso in due profili:

   a. fino a **60** punti per il profilo organizzativo gestionale (qualità);

   b. fino a **40** punti per il profilo economico (prezzo).

2. Il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà realizzato il punteggio finale più elevato, risultante dalla sommatoria dei due punteggi ottenuti nelle due distinte graduatorie (prezzo e qualità).

3. In caso di parità del punteggio finale, il servizio verrà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il migliore punteggio per il *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

4. In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione è disposta a favore del concorrente che ha ottenuto il migliore punteggio per i seguenti parametri in ordine di priorità (il secondo parametro si applica solo in caso di parità nel primo):

   a. dettaglio offerte materie prime alimentari,

   b. diete speciali.

11 La sottoscrizione si intende omessa se non viene allegata la fotocopia (semplice) del documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore; tuttavia la mancanza della fotocopia non è causa di esclusione se, per lo stesso sottoscrittore, la fotocopia risulta allegata ad altre dichiarazioni presentate in questa procedura.

5. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio seduta stante.

6. I punteggi verranno attribuiti come di seguito precisato:

PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE massimo 60 punti

7. Il punteggio sarà ripartito come indicato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio.

8. Si precisa che sarà escluso dalla gara il concorrente che non raggiunga almeno un punteggio pari a **30** sul *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

9. I requisiti contenuti in casella colorata, inoltre, sono definiti "KO"; qualora il concorrente riceva punteggio insufficiente anche solo per uno di questi parametri, sarà escluso dalla gara.

10. Il punteggio così attribuito a ciascun *Progetto Organizzativo-Gestionale* verrà ri-attribuito in modo che al punteggio più alto siano assegnati 60 punti, secondo la seguente formula

A : B = X : 60

Dove:

A = il punteggio da ri-attribuire

B = il punteggio migliore (a cui sono stati ri-attribuiti 60 punti)

X = punti da ri-attribuire

In definitiva:

X = **A** "Punteggio da ri-attribuire" *diviso* **B** "Punteggio migliore" *moltiplicato per* **60**

OFFERTA ECONOMICA massimo 40 punti

11. All'offerta economica migliore (intesa come quella con il maggior ribasso in percentuale) verranno attribuiti **40 punti .**

12. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi in misura inversamente proporzionale al prezzo secondo la seguente formula:

A : B = X : 40

Dove:

A = il ribasso dell'offerta da valutare;

B = il ribasso della migliore offerta

X = punteggio da attribuire all'offerta da valutare.

In definitiva:

X = **A** "Offerta da valutare" *diviso* **B** "Offerta migliore" (cioè il maggiore ribasso) *moltiplicato per* **40**

Parte VII - Disciplina generale per l'esecuzione del contratto

Articolo 1 - Garanzia provvisoria e definitiva

1. Il concorrente per partecipare alla gara deve presentare una garanzia provvisoria, secondo le norme previste dall'art. 75 CCP, di € 73.000,00 (euro settantatremila/00).

2. L'aggiudicatario-concessionario, prima della sottoscrizione del contratto, è obbligato a costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo presunto della concessione in base al ribasso offerto, soggetta a svincolo proporzionale di anno in anno, per l'esecuzione del contratto (in sostituzione o ad integrazione della garanzia provvisoria) nei modi stabiliti dall'art. 113 CCP.

3. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

4. Le garanzie provvisoria e definitiva sono ridotte al 50% nel caso previsto dall'art. 75, comma 7 CCP.

5. Sia la fideiussione bancaria che la polizza assicurativa devono contenere espressamente:

   a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

   b. l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente;

   c. il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale purché la richiesta del Committente sia presentata entro i sei mesi successivi[12].

6. La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che il Committente dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto del Concessionario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

7. Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

8. Il Concessionario resta obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Committente avesse dovuto valersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

9. In caso di inadempienza la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a cura del Committente trattenendo il corrispondente importo dal corrispettivo eventualmente dovuto al Concessionario per la copertura delle tariffe "sociali". La garanzia resta vincolata, anche dopo la scadenza del contratto, sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

12 Equivalente alla formula prevista dall'art. 75 CCP, comma 4: " la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile".

Articolo 2 - Assicurazioni ed esonero Responsabilità per il Committente

1. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione della concessione, derivassero al Committente, agli utenti, a terzi o a cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico del Concessionario.

2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione di questa concessione, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nelle tariffe agli utenti fatto salvo l'eventuale quota a carico del Committente in caso di tariffe "sociali".

3. Pena la revoca dell'aggiudicazione, il Concessionario è tenuto a presentare - entro la sottoscrizione del contratto - e a mantenere operativa per tutta la durata della concessione una assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), compreso il Committente e gli utenti del servizio, con massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00). L'esistenza di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità avendo essa lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 3 - Redazione del contratto

1. Il contratto di concessione è redatto nella forma della scrittura privata non autenticata.

2. Pena la revoca dell'aggiudicazione, entro la sottoscrizione del contratto il Concessionario consegna al Committente il Questionario di verifica dell'idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 26, comma 1 lett. a) del DLgs n. 81/2008 (redatto secondo l'Allegato 8).

3. Inoltre, ai sensi del medesimo art. 26 (comma 5), i costi delle misure relative ai rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni vengono specificatamente indicati nel contratto.

4. Gli oneri fiscali per la redazione del contratto sono a completo ed esclusivo carico del Concessionario che si impegna ad eseguire comunque tutte le prestazioni connesse alla concessione anche in pendenza della sottoscrizione del contratto.

5. Per gli effetti di cui all'art. 79 CCP comma 5, lettera b-ter), il Committente comunica con efficacia *erga omnes* l'avvenuta stipulazione del contratto mediante pubblicazione nel sito www.pdzbsest.it sezione Bandi di gara.

Articolo 4 - Divieto di cessione del contratto e di subappalto

1. È vietato cedere, anche parzialmente, la concessione.

2. Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede. Le cessioni d'azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni societarie hanno efficacia nei confronti del Committente alle condizioni e secondo le modalità stabilite dall'art. 116 CCP.

3. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

4. Il concorrente non è tenuto ad indicare in sede di offerta quali, fra le attività subappaltabili, intende subappaltare in caso di aggiudicazione.

5. Il Concessionario comunica al Committente tutti i sub-contratti specificando il nome del sub-contraente, l'importo e l'oggetto del contratto nonché i termini di pagamento[13] che non possono essere superiori a trenta giorni. Inoltre, per i sub-contratti di importo superiore a € 73.000,00 (euro settantatremila/00) al netto dell'IVA[14] il Concessionario deve anche trasmettere al Committente la dichiarazione con cui il sub-contraente attesta di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 CCP, comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) ed m-ter).

6. Non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati agli associati o consorziati – in caso di raggruppamento di imprese o di consorzi – oppure imputati a soggetti controllati o collegati ai sensi dell'art. 2359 Cod. civ.

Articolo 5 - Dati del Concessionario

1. Il Concessionario, prima di stipulare il contratto, deve comunicare il domicilio fiscale e il recapito operativo, nonché i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Articolo 6 - Adempimenti in materia di tutela dei minori

1. In riferimento al personale impiegato in questa concessione, il Concessionario è tenuto a dimostrare al Committente di essere in regola con gli adempimenti a carico del "datore di lavoro" previsti dal DLgs 4 marzo 2014, n. 39 (lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori).

Articolo 7 - Controversie – Tentativo obbligatorio di conciliazione

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione a questo contratto – comprese quelle inerenti alla sua validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione – saranno sottoposte al tentativo obbligatorio di conciliazione secondo le previsioni del Regolamento della Camera di commercio di Brescia.

2. Qualora non si pervenga ad un accordo in sede di conciliazione, se le questioni di diritto soggettivo non sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo, il Foro competente è quello di Brescia.

13 Il Concessionario è tenuto ad esibire di volta in volta al Committente il DURC del sub-contraente.
14 Circa il due per cento del valore complessivo della concessione, stimato senza l'opzione della proroga annuale, similmente all'art. 118, comma 11 CCP.

Parte VIII - Disposizioni finali

Articolo 1 - Assemblea pubblica

1. Gli operatori interessati possono assistere all'assemblea pubblica con cui le Amministrazioni dei Comuni di Flero e di Poncarale illustrano alla cittadinanza il nuovo servizio di ristorazione oggetto di questa concessione.

2. L'assemblea pubblica è convocata mediante avviso, pubblicato almeno dieci giorni prima nei siti: www.pdzbsest.it , www.comune.flero.bs.it , www.comune.poncarale.brescia.it

Articolo 2 - Quesiti

1. Fino a **venerdì 24 luglio 2015** tutti gli interessati potranno formulare al Committente quesiti sulla procedura esclusivamente tramite e-mail a quesiti.flero.poncarale@inoptima.net.

2. Per rispettare la *par condicio* fra i concorrenti, alle domande verrà data risposta pubblica entro i successivi tre giorni lavorativi mediante pubblicazione del quesito (reso in forma anonima) e della risposta sui siti www.pdzbsest.it (sezione Bandi di gara) e www.inoptima.net.

3. Le risposte pubbliche sono inserite nel fascicolo di gara e costituiscono interpretazione autentica: a tutela dell'affidamento dei concorrenti, la Commissione giudicatrice ne è vincolata e, quindi, non può discostarsene assumendo proprie interpretazioni.

4. L'avviso di gara è pubblicato all'albo pretorio *on line* dei Comuni di Flero e di Poncarale, mentre questo bando e tutti gli allegati sono disponibili sul sito www.pdzbsest.it (sezione Bandi di gara)

Il Direttore

Angelo Linetti

Parte IX - Allegati (parte integrante dei bando)

Allegato 1 – Capitolato tecnico

Allegato 2 – Servizi attivabili

Allegato 3 – Prospetto del personale del gestore uscente

Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio

Allegato 5 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti

Allegato 6 - Offerta economica

Allegato 7 - DUVRI

Allegato 8 – Questionario di idoneità (dovrà essere compilato solo dal Concessionario, prima della sottoscrizione del contratto di concessione)

--- FINE DEL DOCUMENTO ---