

COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

P.G.N. 22434/173

Cesena, 11 giugno 2021

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di:

COMUNE DI BAGNO DI ROMÂGNA: APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E REFEZIONE DOMENICALE DELL'ISTITUTO CRA "C. SPIGHI" DI SAN PIERO IN BAGNO

PERIODO: 01/09/2021 - 31\08\2027

ANNI SCOLASTICI

2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027

CIG: 877409543F

CPV: 55524000-9 (SERVIZI DI RISTORAZIONE)

DISCIPLINARE DI GARA

1. PREMESSE
1.1 SISTEMA PER GLI ACQUISTI TELEMATICI DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA - SATER
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI
2.1 Documenti di gara
2.2 Chiarimenti
2.3 Comunicazioni
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO
4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI
4.1 Durata
4.2 Opzioni e rinnovi
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI
PARTECIPAZIONE
6. REQUISITI GENERALI
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA
7.1 Requisiti di idoneità
7.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria
7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale
7.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, geie
7.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili
8. AVVALIMENTO
9. SUBAPPALTO
10. GARANZIA PROVVISORIA
11. SOPRALLUOGO
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI
DOCUMENTI DI GARA
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO
15. CONTENUTO DELLA BUSTA - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
15.1 Domanda di partecipazione
15.2 Documento di gara unico europeo
15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE COMPRESE NELL'ISTANZA E DOCUMENTAZIONE A CORREDO
16. CONTENUTO DELLA BUSTA OFFERTA TECNICA
17. CONTENUTO DELLA BUSTA "OFFERTA ECONOMICA"
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA
18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA
18.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA
"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" - VERIFICA DOCUMENTAZIONE
AMMINISTRATIVA
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE
21. APERTURA e VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. PREMESSE

L'UNIONE DEI COMUNI VALLE DEL SAVIO- STAZIONE UNICA APPALTANTE – Piazza del Popolo, 10 - 47521 CESENA (FC), a seguito della delibera del Consiglio dell'Unione n° 5 del 31 marzo 2015 e della Convenzione sottoscritta in data 17 novembre 2015 P.G.N. 45619, esecutiva dal 2 dicembre 2015 per conto del COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA in esecuzione della determinazione n. 164\2021 del 28\05\2021, indice procedura di gara per l'affidamento di: COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA: APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E REFEZIONE DOMENICALE DELL'ISTITUTO CRA "C. SPIGHI" DI SAN PIERO IN BAGNO - PERIODO: 01/09/2021 – 30\08\2027 COINCIDENTE CON GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027.

L'affidamento avverrà mediante **procedura aperta** e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, in applicazione degli artt. 60, 95 c. 2 e c. 3, 34 e 144 c. 1 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 - Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice) ed in applicazione del **Decreto 10 marzo 2020** del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (**C.A.M. - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**).

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Bagno di Romagna (FC).

codice NUTS: ITH58

CIG (codice identificativo gara): 877409543F

CUI (codice unico intervento): S81000330407202100001

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il dott. Paolo Di Maggio Responsabile Settore Affari Generali del Comune di Bagno di Romagna (FC).

Amministrazione Aggiudicatrice: Unione dei Comuni Valle del Savio - con sede in **Piazza del Popolo, 10 - CESENA (FC)** tel 0547/356231- e-mail: appaltisua@unionevallesavio.it - P.E.C.: protocollo@pec.unionevallesavio.it - Sito internet: www.unionevallesavio.it per conto del Comune di Cesena (FC).

1.1 SISTEMA PER GLI ACQUISTI TELEMATICI DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA - SATER

La presente procedura sarà interamente svolta in modalità telematica attraverso la piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 messa a disposizione dall'Agenzia Regionale Intercent - ER. Per l'espletamento della presente gara l'Unione dei Comuni Valle del Savio si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER) accessibile dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/.

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara. Conformemente a quanto previsto dall'art. 52 del Codice, l'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso SATER e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici firmati digitalmente, fatti salvi i casi in cui viene ammessa una diversa modalità di presentazione.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati a SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account

all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato. L'accesso, l'utilizzo di SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare, nei relativi allegati e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice comprensivo dei seguenti documenti:
 - A) Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati:
 - Stima dei Costi
 - C.A..M. D.M. 10\03\2020
 - Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale
 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti
 - Menù Scuola e grammature di riferimento
 - Menù Casa Protetta Spighi validato Ausl
 - DUVRI
 - Pianta piano secondo Scuola Pascoli
 - Organigramma dei lavoratori di cui all'art. 20.2 del capitolato (clausola sociale).
 - B) Relazione Tecnica Illustrativa nella parte descrittiva di riferimento con allegati:
 - Indicazioni tecniche regionali per ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19
 - Indicazioni tecniche regionali per attività di pulizia, disinfezione, sanificazione in relazione al rischio COVID-19
- 2) Bando di gara Gazzetta Ufficiale Europea GUCE.
- 3) Disciplinare di gara e relativi allegati:
- **Istanza** di partecipazione (All.1)
- **Modello** pagamento Bollo (**F23**)
- **DGUE** Documento Unico di Gara Europeo, ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il bando di gara è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione Europea.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet dell'Unione dei Comuni Valle del Savio www.unionevallesavio.it nella sezione PROFILO del COMMITTENTE alla voce Servizi/Bandi in pubblicazione nonché sul sito internet http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/ nella sezione "Bandi e avvisi altri enti".

Si precisa che le norme contenute nel presente disciplinare prevalgono su norme eventualmente discordanti contenute negli altri documenti di gara.

2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti inviati mediante SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/ da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza per la presentazione delle offerte e quindi entro le ore 13.00 del giorno 9 luglio 2021. Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute con modalità diverse da quella sopra indicata.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 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, tramite SATER con la pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/ nella sezione "Bandi e avvisi altri enti" dedicata alla presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di registrazione al SATER 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 nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante il SATER all'indirizzo PEC del concorrente indicato dai concorrenti nella documentazione di gara. E' onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma "Registrazione e funzioni base" e "gestione anagrafica" (per la modifica dei dati sensibili) accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/.

Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione dovranno essere tempestivamente segnalati all'Unione; 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'art. 45, comma 2, lett. 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 DELL'APPALTO, IMPORTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione con gestione e produzione pasti, tramite un centro cottura che dovrà essere ubicato nel Comune di Bagno di Romagna (FC) in località San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato, a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM dal centro abitato di San Piero in Bagno) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. Come dettagliato all'art. 6 del capitolato speciale, nella fase di avvio del servizio nelle more dell'allestimento del centro cottura principale è ammesso il ricorso alla cucina di emergenza sino al termine massimo di 180 gg dall'aggiudicazione.

Il servizio comprende <u>tutte le attività connesse e correlate al ciclo della ristorazione</u> quali a carattere esemplificativo: stoccaggio, preparazione pasti, cottura, trasporto, consegna, confezionamento, manutenzione, smaltimento rifiuti.

Le varie specificazioni delle attività sono dettagliate all'art. 4 del Capitolato Speciale allegato.

Il servizio riguarda i seguenti presidi:

- 1. **Servizio di ristorazione collettiva** ai sensi dell'art. 2 D.M. 13/03/2020 alla stregua dei criteri indicati alla lett. C), relativamente alla **Mensa scolastica** di San Piero in Bagno Largo Moutiers, San Piero in Bagno. Il servizio prevede **il pranzo** da erogarsi secondo calendario per n. 5 (cinque) giorni la settimana.
- 2. **Servizio di ristorazione collettiva** ai sensi dell'art. 2 D.M. 13/03/2020 escluso somministrazione, pulizia sala mensa e gestione delle eccedenze, alla stregua dei criteri indicati alla lett. E) **a favore della Casa Residenza Anziani** "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno: Via N. Sauro, 25, San Piero in Bagno. Il servizio è riferito alla giornata della domenica e di norma prevede il **pranzo e la cena**.

L'affidamento si configura complessivamente come appalto di servizi, CPV: 55524000-9 (SERVIZI DI RISTORAZIONE).

Il servizio si configura come un servizio unitario, che necessita di omogeneità degli obiettivi e delle prestazioni, con un coordinamento tecnico e operativo in grado di garantire la continuità delle prestazioni anche in caso di sostituzioni di operatori o di nuove richieste delle istituzioni scolastiche e degli utenti, per cui non è suddivisibile in lotti.

Il Capitolato Speciale d'Appalto individua in modo dettagliato le attività ed i contenuti minimi di progetto che devono essere necessariamente soddisfatti, nessuno escluso.

Tabella n. 1 - Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi Unica prestazione Principale	CPV	Importo
Servizi di ristorazione, programmati nel PERIODO: 01/09/2021 – 31\08\2027 coincidente con gli ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027		CPV: 55524000-9 (SERVIZI DI RISTORAZIONE)	€ 657.095,52
Importo totale a base di gara Comprensivo di oneri sicurezza			€ 657.095,52

L'importo a base di gara è al netto di Iva.

Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (nei 6 anni): 2.047,20 come specificati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, allegato al presente disciplinare.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i **COSTI DELLA MANODOPERA** che la stazione appaltante ha stimato pari ad **Euro 311.052,48** (nei 6 anni).

L'importo come sopra quantificato è determinato in riferimento alle stime complessive di volumi relative alle attività previste (numero pasti * costo a pasto) per gli anni dell'appalto, così come descritte nel prospetto economico "Stima dei Costi" allegato al capitolato.

Nei sei anni, il servizio consta presuntivamente di <u>complessivi n. 109.536 pasti</u> così suddivisi: n<u>.</u> 14.352 pasti per la RSA C. SPIGHI e <u>n. 95.184 pasti</u> per le Scuola.

Il costo a pasto (al netto degli oneri di sicurezza) di cui al progetto è quantificato in Euro 5,65 per la RSA SPIGHI ed Euro 6,03 per la Scuola.

L'appalto del servizio è a misura, ai sensi dell'art. 3 lett. eeeee) del d.lgs. 50\2016.

L'importo complessivo presunto, al netto degli oneri di sicurezza sul quale effettuare offerta economica in unico ribasso percentuale ammonta ad euro 655.048,32.

<u>Il ribasso percentuale (unico)</u> di cui all'offerta economica in sede di gara, sarà applicato per la definizione dei 2 (due) costi pasto di cui al progetto.

Ulteriori specifiche economiche e voci di costo analitiche, sono dettagliate nel quadro economico complessivo allegato al progetto.

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Bagno di Romagna.

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata dell'affidamento è stabilita in anni 6 (sei) nel periodo 01/09/2021 – 31\08\2027 coincidente con gli ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

Rinnovo

Alla scadenza, il contratto d'affidamento potrà essere rinnovato per ulteriori 3 (tre) anni scolastici (2027\2028 - 2028\2029 - 2029\2030), secondo quanto previsto all'art. 8 del capitolato speciale, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016.

Opzione di proroga tecnica

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice per un periodo massimo di ulteriori 6 mesi secondo quanto previsto all'art. 8 del capitolato speciale.

<u>Ai sensi dell'art.</u> 35 del D.Lgs 50/2016, l'ammontare dell'appalto, <u>è stimato</u> in € 985.643,28 al netto di Iva.

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'art. 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 artt. 47 e 48 del Codice.

È 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 ad 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; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. 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 dell'appalto (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'art. 45, comma 1, lett. b), 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'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, o di cui all'art. 161, 6 comma, ex art. 110 del D.Lgs. 50/2016 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'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53,

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti a **comprova** dei requisiti **dichiarati verranno richiesti** agli operatori economici al fine della aggiudicazione definitiva ed efficace.

Al fine di poter procedere alla verifica dei requisiti generali e particolari di qualificazione nel più breve tempo possibile, senza rallentamenti della procedura, senza aggravio di oneri per le imprese partecipanti, senza ledere il principio di scelta del giusto contraente, non è richiesto il PASSOE, in attesa della Banca Dati centralizzata gestita dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti di cui all'art. 81 comma 1 del D.Lgs. 50/2016. La Stazione Appaltante provvederà ad acquisire d'ufficio la documentazione necessaria sulla base delle autodichiarazioni presentate in sede di gara.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. 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 per categorie di attività coerenti con quelle oggetto del presente appalto.

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

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

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

b) fatturato complessivo realizzato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (2018-2019-2020) pari ad almeno Euro 250.000 (importo stimato al netto dell'IVA). L'ultimo esercizio del triennio da considerare è quello per il quale il requisito può essere comprovato con la presentazione di bilanci o documenti tributari e fiscali che, alla data di pubblicazione del bando di gara, risultino depositati.

<u>La comprova del requisito</u>, è fornita dall'aggiudicatario secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte I, del Codice; mediante presentazione di copia dei **bilanci approvati.**

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.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) Aver gestito a regola d'arte e con buon esito, nel periodo riferito a tre anni scolastici precedenti (2017/18, 2018/19, 2019/20) o a tre anni solari precedenti (2018, 2019, 2020), servizi analoghi a quelli oggetto di gara con un numero complessivo di pasti non inferiore a 45.000.

(il riferimento all'anno può essere inteso sia come anno solare sia come anno scolastico, comunque compreso nell'arco del triennio sopra indicato). Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Dovranno essere esattamente indicati (come da modello fornito

unitamente alla documentazione di gara): committente (pubblico o privato); tipologia del servizio svolto; anno di riferimento; numero di pasti prodotti.

<u>La comprova del requisito,</u> è fornita dall'aggiudicatario (o comunque dai concorrenti su richiesta dell'ente) secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice:

- > In caso di servizi prestati a favore <u>di pubbliche amministrazioni o enti pubblici</u> per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni o dell'ente pubblico, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.
- > In caso di servizi prestati a favore di <u>committenti privati</u>, il concorrente comprova le dichiarazioni rese mediante la seguente modalità: <u>certificati di esito positivo</u> del servizio svolto rilasciati dal committente privato, <u>con l'indicazione</u> negli stessi degli elementi dichiarati in sede di gara.

d) Certificazione ISO 9001:2015 o documentazione equivalente.

Possesso di certificazione di qualità aziendale (o equivalente) del proprio sistema di **gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015, in corso di validità,** idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto. Il riferimento all'oggetto si intende "Servizio di ristorazione scolastica" o comunque "Servizio di ristorazione collettiva" o comunque progettazione e realizzazione di servizi di ristorazione, produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti destinati ad enti pubblici e privati.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma di riferimento. Tali documenti sono rilasciati da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 82, comma 2 e 87, comma 1 e 2 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

(Dovrà essere allegata scansione digitale di tale certificazione in sede di presentazione istanza di partecipazione. La stessa dovrà essere prodotta in originale o copia certificata conforme su richiesta della stazione appaltante.)

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. 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 relativi ai punti 7.1 lett. a) (cciaa): e 7.3 lett. d) (certificazione qualità) dovranno essere posseduti da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

I requisiti di cui ai precedenti punti 7.2 lett. b) (fatturato), 7.3 lett. c) (servizi analoghi) devono essere posseduti cumulativamente in relazione alla quota di esecuzione all'interno del raggruppamento

I Raggruppamenti Temporanei di Impresa (R.T.I.) sono previsti di solo tipo orizzontale.

Il requisito relativo al **7.2 lett. b) (fatturato), 7.3 lett. c) (servizi analoghi)** dovrà essere posseduto nella misura minima del 50% dall'impresa mandataria, la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalla o dalle mandanti, <u>ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima</u> del 25% dei requisiti relativi al fatturato e ai servizi analoghi.

I requisiti così sommati dovranno essere almeno pari a quelli richiesti.

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

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

Fermo restando il possesso di tutti i requisiti sopra indicati, in capo al consorzio, <u>ciascuna ditta</u> esecutrice deve <u>possedere almeno il 25%</u> del requisito di cui alla lettera **7.3 c)** (servizi analoghi).

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice e di cui al punto 7.2 lett. b) (fatturato); 7.3 lett. c) (servizi analoghi) e 7.3 lett. d) (certificazione qualità) del presente disciplinare avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui al punto 6 e 7.1 lett. a) del presente disciplinare.

L'ausiliaria deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara <u>mediante</u> <u>presentazione di un proprio DGUE,</u> da compilare nelle parti pertinenti, nonché di una dichiarazione integrativa nei termini indicati successivamente nel presente disciplinare di gara per le parti non riportate nel DGUE.

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

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante 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'art. 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'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice. Ad 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 stazione

appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, il Responsabile del Procedimento di Gara richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente 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 stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, 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 <u>delle risorse messi a disposizione</u> dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito nei termini stabiliti dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, entro il limite del 30% del valore del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In mancanza di espressa indicazione in sede di offerta dei servizi che intende subappaltare, l'affidatario non potrà ricorrere al subappalto.

Le ditte subappaltatrici devono essere in possesso dei requisiti generali e di idoneità professionale previsti per lo svolgimento dei servizi.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'articolo 105, comma 3 del Codice. Come previsto all'art. 12 del Capitolato Speciale, si intendono subappaltabili il servizio di pulizia dei centri produzione pasti, il porzionamento dei pasti di parte o di tutti i terminali di porzionamento, il trasporto pasti e le eventuali manutenzioni ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature, la rilevazione delle presenze giornaliere nelle scuole.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, (pari al 2% dell'importo a base di gara) e precisamente di importo pari ad € 13.141,91 salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.
- 2) (nel caso in cui non sia già compresa nella cauzione di cui al punto 1) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 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'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad 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; 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'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a. Contanti: qualora si effettuasse in contanti, il versamento potrà avvenire con Bonifico Bancario sul seguente IBAN DELL'UNIONE: IT 38I0623023933000063657615 indicando quale causale: "cauzione provvisoria gara RISTORAZIONE BAGNO DI ROMAGNA Cig. 877409543F" e la scansione della ricevuta del bonifico sarà inserito fra i documenti.
- b. **fideiussione bancaria o assicurativa** rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 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

Nell'ipotesi di cui alla lettera b), in caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere <u>intestata a tutti gli operatori economici</u> del costituito/costituendo 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'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio.

In caso di Avvalimento dovrà indicare esattamente anche l'impresa ausiliaria.

- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze, essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (la fideiussione dovrà essere redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 19/01/2018, n. 31, dovrà essere intestata a favore dell'Unione dei Comuni Valle del Savio e contenere la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile);
- 4) avere validità per 210 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'art. 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'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) ai sensi dell'art.,93 comma 5 Dlgs. n 50/2016 espresso *impegno del garante di rinnovare* la garanzia per un *ulteriore periodo di 30 (trenta) giorni*, su richiesta della Stazione appaltante.

al disciplinare di gara, quale la seguente: "la cauzione è presentata in maniera pienamente conforme alla disciplina indicata nel disciplinare di gara in oggetto ed eventuali clausole difformi devono intendersi in tal senso rettificate".

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:

- A) in originale sotto forma di documenti informatici, ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare la Compagnia assicuratrice emittente.
- B) sotto forma di **copia informatica di documento cartaceo** (scansione digitale), secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82, con attestazione della conformità del documento all'originale attestata da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal **notaio o dal pubblico ufficiale**.

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'art. 93, comma 7 del Codice.

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'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), 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'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. **SOPRALLUOGO**: Non è previsto sopralluogo.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in

favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 80,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1121 del 29/12/2020 ad oggetto "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021", pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano scansione della ricevuta ai documenti di gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

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

La presentazione dell'offerta (documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica) deve essere effettuata su SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/.

L'offerta deve essere collocata su SATER entro il termine perentorio delle ore 13.00 del giorno 16 luglio 2021.

È ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle offerte, il concorrente può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tal proposito si precisa che qualora, alla scadenza della gara, risultino presenti sul SATER più offerte dello stesso operatore economico, salvo diversa indicazione dell'operatore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopradetto termine, non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva a quella precedente. Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente disciplinare.

Non sono accettate offerte alternative. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

La presentazione dell'offerta mediante il SATER è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Unione ove per ritardo o disguidi o motivi tecnici o di altra natura, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio.

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione dell'offerta sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utile/i.

In ogni caso il concorrente esonera l'Unione da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del SATER.

L'Unione si riserva comunque di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del SATER.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; 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.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il DGUE, la domanda di partecipazione (incluse le dichiarazioni integrative in essa riportate) devono essere redatte sui modelli predisposti dall'Unione e messi a disposizione sul SATER nella sezione "Bandi avvisi e inviti".

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia scansionata.

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 in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, 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, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte **tardive saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 210 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 stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 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 stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. 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 all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad 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 consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente <u>il termine di cinque giorni</u> 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 stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

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

15. CONTENUTO DELLA BUSTA - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta digitale "Documentazione Amministrativa" contiene il DGUE (anche di eventuali ausiliarie), la domanda/istanza di partecipazione, nonché la documentazione a corredo, anche in relazione alle diverse forme di partecipazione. Tale documentazione dovrà essere inserita sul SATER secondo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma http://intercenter.regione.emiliaromagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta in bollo assolto mediante pagamento del tributo con F23 secondo il modello **allegato** e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE, ausiliata-ausiliaria).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale **e oggetto** codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata/ ausiliata - ausiliaria).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta digitalmente :

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario <u>non ancora costituiti</u>, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina

prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:

- a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
- b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di <u>consorzio di cooperative e imprese artigiane</u> o <u>di consorzio stabile</u> di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è <u>sottoscritta e presentata</u> <u>sia dal consorzio medesimo che dai consorziati</u> per conto dei quali il consorzio concorre.

Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l'offerta tecnica e/o l'offerta economica siano sottoscritte da un procuratore (generale o speciale), il concorrente allega sul SATER anche copia della procura oppure del verbale di conferimento che attesti i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell'atto notarile oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura. L'Unione si riserva di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale della procura; nella relativa richiesta verranno fissati il termine e le modalità per l'invio della documentazione richiesta.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione su SATER e allegato al presente disciplinare secondo quanto di seguito indicato.

Il DGUE una volta scaricato, dovrà essere compilato, firmato digitalmente e allegato all'interno della busta "Documentazione amministrativa".

Parte I_- Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II - Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega su SATER:

1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;

- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

Parte III - Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV - Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «X» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui al par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso dei requisiti relativi alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;

Parte VI - Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, <u>dal consorzio</u> <u>e dai</u> <u>consorziati</u> per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE COMPRESE NELL'ISTANZA E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.3.1 Dichiarazioni integrative comprese nell'istanza

Ciascun concorrente nell'istanza rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

- 1. [fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56] dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. comma 5 lett. c), c-bis), c-ter), c-quater) f- bis) e f-ter) del Codice;
- 2. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 comma 2;

- 3. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- **4.** dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi*, sia sulla determinazione della propria offerta;
- **5.** accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- 6. (Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia) si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 7. dichiara di aver preso visione del capitolato e dei programmi di esercizio relativi alla prestazione che dovrà essere resa;
- 8. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
- 9. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
- 10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D.Lgs 101 del 10/08/2018 di recepimento del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati GDPR (UE) 2016/679 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui al medesimo decreto legislativo.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 o di cui all'art. 161, 6 comma ex art. 110 del D.Lgs. 50/2016

11. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, il Tribunale/Giudice delegato di rilascio, ev. produce la documentazione richiesta e necessaria ai sensi dell'art. 110 del Codice nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Oppure comunica di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oppure di cui all'art.161 6° comma e comunica gli estremi del provvedimento del Tribunale/Giudice Delegato e produce la documentazione richiesta e necessaria ai sensi dell'art. 110 del Codice

Le suddette dichiarazioni di cui ai punti da 1. a 11., unitamente alle altre dichiarazioni previste nell'istanza di partecipazione allegato 1 al presente disciplinare, che ne forma parte e integrante e sostanziale, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

15.3.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega su SATER:

- documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;
- Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice: Scansione della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
- scansione ricevuta bonifico bancario in caso di versamento in contanti della cauzione;
- scansione ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
- nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice il contratto di avvalimento e la documentazione richiesta dal paragrafo 8 del presente disciplinare;
- scansione attestazione di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo, utilizzando l'Allegato Modello F23;
- scansione eventuale procura, secondo quanto previsto al paragrafo 15.1 (ultimo periodo);
- DGUE Documento Unico di Gara Europeo, ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016;
- scansione certificazione qualità o doc. equivalente di cui al punto 7.3 lett. d).

15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- scansione del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le percentuali del servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati redatta preferibilmente secondo il modello allegato1.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
 - dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice, le percentuali del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati, redatta preferibilmente secondo il modello allegato1

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione redatta preferibilmente secondo il modello allegato1 attestante:
- a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice

- conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le percentuali di servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le percentuali del servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le percentuali del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- in caso di RTI costituito: copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle percentuali del servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- in caso di RTI costituendo: copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le percentuali del servizio, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 15.3.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

L'Unione si riserva di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale del mandato irrevocabile con rappresentanza (per R.T.I.), dell'atto costitutivo (per consorzi) o del contratto di rete (per aggregazioni di imprese); nella relativa richiesta verranno fissati il termine e le modalità per l'invio della documentazione richiesta.

15.3.4 Segreti tecnici e commerciali

Il concorrente deve dichiarare - nell'istanza allegato 1 - quali informazioni fornite, inerenti l'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 53 del Codice).

In base a quanto disposto dall'art. 53, comma 5, del Codice, il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dai concorrenti nell'ambito delle offerte che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione del concorrente, segreti tecnici e commerciali.

A tal proposito si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti, ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte del concorrente.

La ditta concorrente deve quindi allegare nel SATER una dichiarazione in formato elettronico, firmata digitalmente e denominata "Segreti tecnici e commerciali", nella sezione "Offerta tecnica", contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare;
- fornisca un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

L'Unione si riserva comunque di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

L'Unione si riserva di imporre alle ditte concorrenti condizioni intese a proteggere il carattere di riservatezza delle informazioni rese disponibili.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA OFFERTA TECNICA

La busta digitale "Offerta tecnica", da inserire su SATER, contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) Un elaborato denominato "PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI", articolato per tutta la durata dell'appalto, (di un numero massimo di 24 pagine\48 facciate dattiloscritte carattere Arial o similare dimensione 11 interlinea singola)—sviluppato e argomentato in punti e paragrafi, secondo la suddivisione di cui al successivo punto 18.1 e secondo quanto ivi richiesto e dettagliato. Ciascun argomento dovrà riportare il titolo corrispondente.
- b) Documentazione es., a carattere esemplificativo, curriculum, contratti, accordi, tabelle esemplificative di menù, di derrate alimentari, schede tecniche, grafici, certificazioni e ogni altra produzione ritenuta utile e necessaria ai fini di quanto richiesto e ai fini dell'assegnazione del punteggio. Tale documentazione dovrà essere presentata sotto forma

di allegati.

c) Eventuale dichiarazione di cui al punto 15.3.4 del presente disciplinare

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1. (Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, l'offerta viene sottoscritta dal solo consorzio)

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) dell'offerta economica.

17. CONTENUTO DELLA BUSTA "OFFERTA ECONOMICA"

La busta digitale "Offerta economica" da inserire su SATER dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) **RIBASSO** unico percentuale, al netto di Iva nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze; verranno presi in considerazione ribassi fino a due cifre decimali.
- b) la stima dei costi aziendali (nei sei anni) relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice.
 - Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
- c) la stima dei propri costi della manodopera (nei sei anni), ai fini della verifica di cui agli artt. 95 c. 10 e 97 c 5 lett d) del D.Lgs 50/2016.;

L'offerta economica, a pena di esclusione, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.1 (Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, l'offerta viene sottoscritta dal solo consorzio).

Sono inammissibili le offerte economiche che non presentino ribasso percentuale.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

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

	PUNTEGGIO
A) Offerta tecnica	90
B)Offerta economica	10
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'elemento di valutazione "Offerta Tecnica" al quale verrà attribuito un punteggio massimo di Punti 90, sarà valutato in base ai seguenti criteri e sub criteri:

A - DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI PUNTI 20

A1) Progetto di Organizzazione del Centro di Produzione Pasti e disponibilità di un centro di emergenza;	P. 5
A2) Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	P. 5
A3) Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione	P. 6
A4) Gestione delle non conformità e interventi correttivi	P. 2
A5) Coordinamento e interfaccia con l'utenza	P. 2

B) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI PUNTI 40

B1) Alimenti Biologici	P. 20
B2) Prodotti appartenenti a filiere corte locali	P. 8
B3) Prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali	P. 12

C) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

PUNTI 15

C1) Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	P. 5
C2) Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi	P. 3
C3) Monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate	P. 4
C4) Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale	P. 3

D) MISURE INTEGRATIVE DELLA COMUNICAZIONE E QUALITA'

PUNTI 10

D1)	Piano di Informazione e comunicazione	P. 5
D2)	Progetti di educazione alimentare	P. 5

E) OFFERTE MIGLIORATIVE

PUNTI 5

P. 5

E1) Refettori, arredi, attrezzature, sevizi aggiuntivi e momenti del pasto

DESCRIZIONE DEI SINGOLI PARAMETRI DI QUALITA'

Nella trattazione saranno valutati il livello di dettaglio, la chiarezza, l'esaustività e l'originalità della trattazione, la funzionalità, la coerenza con il progetto, la concretezza e la fruibilità delle soluzioni proposte.

PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI

Totale Max Punti 90

Come di seguito articolato:

A) DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI Max PUNTI 20

L'assegnazione dei punti sarà attribuita secondo la seguente articolazione:

A1) Progetto di Organizzazione del Centro di Produzione Pasti e disponibilità di un centro di emergenza Max Punti 5

La produzione dei pasti deve avvenire presso una cucina da ubicarsi nel centro abitato di San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM percorribili in max 15 min. dal centro abitato di San Piero in Bagno) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. La cucina centralizzata deve essere idonea per produrre i pasti destinati alla refezione scolastica per tutta la durata prevista dai calendari scolastici e per l'intero anno per l'Istituzione Cra Spighi. L'Impresa è tenuta a progettare e realizzare il Centro Cottura, fornire ed installare, con oneri a proprio carico, le attrezzature, stoviglie che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio. L'allestimento del centro comporta l'acquisto o fornitura di forni, frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica. Resta a carico dell'I.A.

ogni attività di manutenzione ordinaria e straordinaria del centro. L'Impresa deve avere inoltre la disponibilità, dall'inizio e per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura per la produzione dei pasti nei casi di emergenza qualora la cucina principale, in parte o in toto, non fosse in condizione di funzionare. Nella fase di avvio del servizio nelle more dell'allestimento del centro cottura principale è ammesso il ricorso alla cucina di emergenza sino al termine massimo di 180 gg dall'aggiudicazione. Tale struttura dovrà avere una adeguata capacità produttiva ed essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie. Nel caso in cui, tale centro d'emergenza, non fosse di proprietà dell'Impresa, occorre che in sede di offerta la stessa ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto. Sarà valutato il progetto complessivo di organizzazione del centro, delle dotazioni impiantistiche, la distanza dal centro con Google Maps, la disponibilità di un centro cottura di emergenza e la relativa distanza dal Comune di Bagno di Romagna. In questa sezione viene anche valutato il tempo di realizzazione ed avvio del servizio all'interno del centro cottura locale rispetto al termine indicato in capitolato.

A2) Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori Max Punti 5

Saranno valutati i criteri e le modalità adottate per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali e le modalità con le quali garantire politiche e strumenti per migliorarne la qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli a chilometro utile e di filiera corta locale e/o di provenienza nazionale. Per chilometro utile si intende una distanza tra tra terreno coltivato /sito dell'allevamento e centro cottura di 70 km ai sensi dell'art. 11 comma 2 lett. b) L 158/2017.

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà assegnato tenendo conto delle modalità di selezione, gestione e controllo dei fornitori di beni e servizi che si intendono adottare, ovvero sulla base della descrizione dei processi di selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati.

Es: certificazioni in tema di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione delle edizioni in corso di validità delle ISO 22000 (sicurezza alimentare) e EN ISO 22005(tracciabilità) dei fornitori o delle piattaforme distributive utilizzate; sistemi di autocontrollo da questi adottati; requisiti di qualità richiesti e verifica del mantenimento degli stessi nel tempo; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.

Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario organizza l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori.

A3) Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione Max Punti 6

Verranno valutati l'organizzazione complessiva proposta per tutte le fasi e i processi di cui si compone il servizio e gli strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità; l'organizzazione dei processi produttivi, del trasporto dei pasti (indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione); l'attività di somministrazione dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori e nello specifico l'organizzazione per la fornitura pasti nelle scuole e presso la CRA, gli strumenti e le procedure per garantire un'adeguata manutenzione delle attrezzature e degli impianti e i profili professionali dedicati alle diverse aree gestionali.

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà assegnato anche in base alle modalità con le quali si intendono governare i processi chiave del servizio, prevedendo tecnologie e figure dedicate nelle funzioni più significative e ad alto contenuto tecnologico e professionale. Si valuterà l'adeguatezza del rapporto ore /addetti prevista per le attività di somministrazione in relazione al numero ai pasti serviti, anche in linea agli standard di riferimento attuali del servizio indicati in capitolato.

Il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché la tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei regimi dietetici, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali dei pasti. Sarà valutata ed apprezzata la proposta che preveda la preparazione dei pasti in prossimità dell'orario di trasporto e del consumo del pasto, e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni e i dettagli tecnico operativi su attrezzature e modalità impiegate

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà assegnato anche in relazione al sistema di gestione dei flussi interni e delle garanzie di sicurezza e qualità (presidio di tutti gli aspetti igienico sanitari, di sicurezza alimentare, di tracciabilità e rintracciabilità, di monitoraggio, controllo e intervento, della gestione delle emergenze). Per le figure specialistiche identificate verrà valutata la formazione, realizzata negli ultimi due anni, esclusa quella di legge, e verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto.

A4) Gestione delle non conformità e interventi correttivi

Max Punti 2

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito valutando l'efficacia e la validità della proposta in merito al sistema di gestione delle non conformità e delle criticità, prevedendo modalità di efficiente e tempestiva risoluzione delle problematiche quotidiane. Si valuterà la procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli qualità interni.

Verranno valutati il processo di istruttoria e di garanzia di applicazione delle azioni correttive previste a fronte di non conformità, la sistematicità dell'analisi delle stesse e gli interventi correttivi integrati nel piano di miglioramento. Per le attività di somministrazione e distribuzione si valuteranno le modalità di gestione, il tempo di presa in carico e prima risposta delle richieste di intervento, i tempi e gli standard previsti per provvedere ad integrazione/sostituzione delle preparazioni e dei pasti. Si valuterà la disponibilità ad integrare i sistemi di gestione delle non conformità con quelli in uso da parte dell'Amministrazione Comunale al fine di semplificare il processo di contestazione/controdeduzione e ottimizzare i tempi di gestione.

A5) Coordinamento e interfaccia con l'utenza

Max Punti 2

Verranno valutate la destinazione di risorse e strumenti, nonchè l'assegnazione di una figura coordinamento unitario del contratto, che consentano di favorire le relazioni e i confronti con l'Amministrazione Comunale e con gli stakeholder coinvolti nel processo, a partire dagli utenti e dalle loro forme organizzate di rappresentanza. Il coefficiente ai fini del punteggio sarà attribuito valutando l'efficacia di specifiche policy e criteri di presa in carico e gestione delle relazioni con l'utenza (segnalazioni, lamentele, criticità, esigenze e fabbisogni) e degli standard migliorativi previsti in termini di modalità, canali, tempi di presa in carico e di risposta.

B) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI Max PUNTI 40

Le tipologie e quantità di prodotti sono quelle desumibili dai corrispondenti menù base indicati nel capitolato speciale di appalto. Gli standard minimi di qualità sono indicati all'Allegato 1 art. 1 lett. C per la refezione scolastica e lett. E per la Cra Spighi del D.M. 10/03/2020.

B1) ALIMENTI BIOLOGI

Punteggio massimo 20 punti

Pi/Pmax x 4

Alimenti biologici D.M. 10/03/2020	A	limenti	biologici	D.M.	10/	03/	/2020
------------------------------------	---	---------	-----------	------	-----	-----	-------

Frutta, ortaggi, legumi e cereali	Punteggio massimo 5 punti	5 punti all'offerta che presenterà la migliore percentuale del peso totale di ciascuna tipologia di prodotto oltre il 50%, alle altre punteggi decrescenti secondo la formula: Pi/Pmax x 5 Dove: Pmax = valore massimo fra le offerte Pi= valore offerta i-ma
Salumi e formaggi	Punteggio massimo 3 punti	3 punti all'offerta che presenterà la migliore percentuale del peso totale di ciascuna tipologia di prodotto oltre il 30%, alle altre punteggi decrescenti secondo la formula: Pi/Pmax x 3 Dove: Pmax = valore massimo fra le offerte Pi= valore offerta i-ma
Olio	Punteggio massimo 4 punti	4 punti all'offerta che presenterà la migliore percentuale del peso totale di ciascuna tipologia di prodotto oltre il 40%, alle altre punteggi decrescenti secondo la formula:

Dove: Pmax = valore massimo fra le offerte Pi= valore offerta i-ma Carne bovina Punteggio massimo 4 punti 4 punti all'offerta che presenterà la migliore percentuale del peso totale di ciascuna tipologia di prodotto oltre il 50%, alle altre punteggi decrescenti secondo la formula: Pi/Pmax x 4 Dove: Pmax = valore massimo fra le offerte Pi= valoreofferta i-ma Pelati, polpa e passato di Punteggio massimo 4 punti 4 punti all'offerta che presenterà la migliore percentuale del peso totale di pomodoro ciascuna tipologia di prodotto oltre il 33%, alle altre punteggi decrescenti secondo la formula: Pi/Pmax x 4 Dove: Pmax = valore massimo fra le offerte Pi= valore offerta i-ma Per l'attribuzione del punteggio relativamente AL CRITERIO B1, il concorrente in sede di offerta deve indicare per ciascuna tipologia la % di prodotto ulteriore a quella stabilita dal C.A.M. come parametro minimo (ad es: carne bovina + 15% rispetto alla percentuale CAM di 50%) B2) Prodotti appartenenti a filiere corte locali Max Punti 8 Questa dimensione deve far riferimento, a seconda delle diverse categorie di prodotti, alle specifiche come indicate di seguito, ovvero in considerazione della prossimità della coltivazione / produzione, al luogo di consumo, ovvero preferibilmente ricompreso nel territorio dell'Emilia Romagna, Umbria o Toscana e comunque in località sita a non più di 200 km dal Comune di Bagno di Romagna. Nello specifico si deve far riferimento: ☐ Per i prodotti ortofrutticoli freschi, al luogo di coltivazione. ☐ Per i prodotti lattiero caseari, al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione. Per le carni, al luogo di macellazione e sezionamento dell'animale, secondo la normativa vigente. ☐ Per le verdure surgelate e le uova, al luogo di produzione/ stabilimento dell'ultima fase di lavorazione. ☐ Per i prodotti industriali confezionati, al luogo di produzione/stabilimento dell'ultima fase di lavorazione. Quando

I punti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso per le seguenti categorie:

Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

	Carni fresche	2 punti
	Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)	2 punti
	Pane e prodotti da forno	2 punti
	Farine, pasta, cereali	1 punto
П	Ovoprodotti	1 punto

Il concorrente in sede di offerta deve indicare per ciascuna tipologia la % di prodotto che intende offrire ricorrendo alla filiera corta

un prodotto subisce più fasi di lavorazione si intende per luogo di produzione quello in cui è avvenuta l'ultima fase. Sarà attributo il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali di prodotti a filiera corta più alte.

נטע	i fodotti appartenenti a finere interamente nazionan	Max I unu 12		
Ques	sta dimensione deve far riferimento al territorio nazionale, a seconda delle div	erse categorie di prodotti		
□ P	Per i prodotti ortofrutticoli, il luogo di coltivazione.			
□ P	Per i prodotti lattiero caseari, il luogo d'origine della materia prima.			
□ P	Per le carni, la definizione di origine nazionale determinata dalla normativa europea vigente.			
□ P	Per le verdure surgelate e uova, il luogo d'origine e della materia prima.			
□ P	Per i prodotti industriali confezionati, il luogo d'origine della materia prima prevale	ente.		
	attributo il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali più correnti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.	alte di prodotti nazionali. Agli altri		
I pur	nti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso per le seguenti c	ategorie:		
	Carni fresche	2 punti		
	Carni trasformate (salumi)	1 punto		
	Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)	1 punto		
	Pane e prodotti da forno	1 punto		
	Farine, pasta, cereali	1 punto		
	Ovoprodotti	1 punto		
	Oli e conserve	2 punti		
	Latte, yogurt e formaggi	2 punti		

Il concorrente in sede di offerta deve indicare per ciascuna tipologia la % di prodotto che intende offrire ricorrendo alla filiera nazionale

I punteggi relativi ai criteri B2 e B3 verranno assegnati come segue:

Prodotti appartenenti a filiare interemente nazionali

Pi/Pmax x punteggio di riferimento

Dove:

B3\

Pmax = valore massimo fra le offerte

Pi= valore offerta i-ma

Legumi

Il concorrente in sede di offerta deve indicare per ciascuna tipologia la % di prodotto che intende offrire ricorrendo alla filiera corta o alla filiera nazionale.

C) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Max PUNTI 15

1 punto

May Dunti 12

Assegnati secondo la seguente articolazione:

C1) Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale

Max Punti 5

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in base alla valutazione circa le caratteristiche ambientali del parco mezzi utilizzato e il sistema di alimentazione, quali auto e furgoni a partire da euro 5, elettrici, ibridi più recenti e innovativi di quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti, oltre a sistemi di valutazione logistica e ottimizzazione delle consegne che riducano al minimo, in funzione dei vincoli di sicurezza, produzione, e puntualità non derogabili, l'impatto ambientale del pasto veicolato. Il tempo di percorrenza per ogni singolo giro di consegna dei pasti pronti veicolati non deve essere superiore di norma a 15 (quindici) minuti.

Per la valutazione sarà considerato il tempo medio di percorrenza (sulla base dei tempi di percorrenza calcolati dalla sede produttiva all'ultima sede di ristorazione -pasti pronti veicolati- prendendo in considerazione la capacità di effettuare il maggior numero di consegne, i tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna nonchè l'impatto ambientale, la sostenibilità del piano proposto, finalizzato alla riduzione dei tempi di consegna.

Sarà altresì valutata positivamente l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica di fornitura delle materie prime presso i Centri di Produzione Pasti, in funzione della riduzione dell'impatto ambientale, considerando elementi quali: la prossimità delle piattaforme di distribuzione, l'adozione di sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa

o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; l'introduzione di sistemi di green supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera.

C2) Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi

Max Punti 3

Il coefficiente ai fini del punteggio sarà attribuito in base alla presentazione di interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), oltre a quanto già prescritto dai CAM, in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovraimballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. Verranno valutati interventi innovativi di ricerca e sviluppo dedicati ai temi della sostenibilità e della riduzione dell'impatto ambientale, in ogni fase del processo.

In particolare si valorizzeranno sistemi di monitoraggio del ciclo di vita dei prodotti (quelli a maggior impatto in termini di volumi e frequenza di consumo), dell'impatto ambientale dei diversi processi di servizio, dei consumi e della riduzione dei rifiuti.

C3) Monitoraggio, recupero, donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate Max Punti 4 Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in funzione di azioni e impegni specifici, in riferimento alla Legge 166/2016, nell'ambito di protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi; la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali. La presentazione di sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito. Il progetto dell'Impresa dovrà indicare le organizzazioni (anche locali) beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative

C4) Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale Max Punti 3

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in base al possesso delle certificazioni ambientali volontarie relative a prodotti, servizi e processi, in grado di avvalorare la capacità dell'Appaltatore di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto. Verrà valutato l'impegno ad acquisire le certificazione UNI EN ISO 14001:2015 rilasciata dagli organismi accreditati, la registrazione al Regolamento EMAS (Ue) n. 1505/2017 o l'applicazione di sistemi equivalenti di gestione ambientale conformi all'articolo 45 del regolamento (CE) n. 1221/2009, o altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali in materia, certificate da organismi accreditati per lo specifico scopo, ai sensi del regolamento (CE) n.765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. Sarà oggetto di valorizzazione anche l'utilizzo di prodotti e servizi certificati con il marchio volontario europeo Ecolabel UE) in riferimento ai prodotti di pulizia e disinfezione, prodotti cartacei, prodotti compostabili in plastica monouso ad uso alimentare, altri materiali di lavoro compostabili, riciclati, riutilizzabili o altre dichiarazioni Ambientali di Prodotto-EPD (Environmental Product Declaration) o altre soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale nelle diverse fasi del processo.

La commissione valuterà in particolare, oltre alle certificazioni volontarie, la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale dalla quale emerga chiaramente l'impegno ad implementare nell'ambito del presente appalto una politica ambientale integrata, basata su un'analisi ambientale iniziale, sistemi di monitoraggio, un programma di miglioramento, la predisposizione di uno specifico sistema di gestione ambientale supportato da analisi, misurazioni e valutazioni volte a contribuire oggettivamente agli obiettivi delle policy nazionali, regionali e locali sul clima e sull'ambiente.

D) MISURE INTEGRATIVE DELLA COMUNICAZIONE E DELLA QUALITA'

Max PUNTI 10

D1) Piano di Informazione e comunicazione

Max Punti 5

I Flussi informativi sono quelli definiti all'art. 1 dell'allegato 1, punto 2 del D.M. 10/03/2020. Per il coefficiente ai fini del punteggio si valuterà in aggiunta le caratteristiche della funzione dedicata alla comunicazione, le risorse e le professionalità impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di refezione scolastica. Si attribuirà il coefficiente ai fini del punteggio in relazione alla coerenza e alla funzionalità del sistema proposto per gestire tutti gli aspetti che riguardano comunicazione esterna e l'immagine del servizio, per presidiare gli strumenti di comunicazione, per garantire la programmazione di periodiche campagne di informazione e sensibilizzazione.

Il coefficiente ai fini del punteggio sarà attribuito in riferimento all'efficacia: degli strumenti e delle modalità di relazione con l'utenza, diretta e indiretta; delle forme, dei tempi e delle modalità di diffusione delle conoscenze delle

caratteristiche del servizio di refezione scolastica presso l'utenza, articolata per target, in particolare verso genitori e insegnanti; della promozione dell'utilizzo degli strumenti di interscambio quali creazione di un portale, assaggi, gestione e risposta alle segnalazioni.

D2) Progetti di educazione alimentare

Max Punti 5

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in base alla proposta articolata di educazione alimentare letta in funzione della capacità di darvi continuità in termini progettuali. La proposta avente contenuti concreti e immediatamente misurabili deve essere idonea a valorizzare le competenze specifiche e professionali del servizio, può comprendere visite didattiche, occasioni di incontro per famiglie, insegnanti e studenti con nutrizionisti e cuochi. Si assegneranno i punti in base alla possibilità di animare e rendere occasioni educative i momenti dedicati al pasto a scuola, nei refettori, nonchè alla messa a disposizione delle professionalità interne e delle reti territoriali virtuose per interventi di formazione, sensibilizzazione, comunicazione, fuori e dentro le scuole.

Si valorizzeranno, oltre alle proposte e alla numerosità degli interventi offerti, anche i processi di presa in carico e coordinamento delle attività di educazione alimentare (promozione dell'adesione, iscrizioni, feedback e rendicontazione), le modalità di ingaggio e le strategie di promozione dell'adesione ai progetti.

5 E) OFFERTE MIGLIORATIVE

MAX PUNTI 5

I punti delle offerte migliorative verranno assegnati secondo la seguente articolazione:

E1) Refettori, arredi, attrezzature, sevizi aggiuntivi e momenti del pasto

Max Punti 5

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in particolare valutando interventi da realizzare nelle scuole, specie nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su più ambiti di intervento a discrezione dell'impresa. A titolo esemplificativo la miglioria può riguardare arredi, attrezzature, elementi aggiuntivi del servizio, il ricorso a tecnologie e applicazioni informatiche, installazione di pannelli fonoassorbenti o altre iniziative volte a favorire l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza.

La valutazione dei contenuti qualitativi di cui sopra relativa ai criteri A, C, D, E - ad esclusione del criterio B CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI (comprendente i sub criteri b1,b2,b3) per il quale per l'attribuzione del punteggio, si rimanda alla modalità valutativa indicata nella descrizione degli stessi - verrà effettuata tramite attribuzione di un coefficiente (ottenuto dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari) definito secondo i parametri di seguito indicati:

Griglia di valutazione tecnica				
Valutazione espressa	Giudizio corrispondente	Coefficiente numerico		
Non giudicabile	Non giudicabile	0		
Scarsa	Scarso	0,20		
Insufficiente	Insufficiente	0,40		
Idonea	Sufficiente	0,60		
Ottimale	Buono	0,80		
Massima	Ottimo	1		

Per i criteri A,C,D,E, sulla base del giudizio espresso da ciascuno dei commissari e del corrispondente **coefficiente medio ottenuto** saranno attribuiti i corrispondenti punteggi (moltiplicando il coefficiente medio assegnato dai commissari per il correlato punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio). Il punteggio complessivo del criterio è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai corrispondenti sub criteri.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti da ciascun criterio (A+B+C+D+E)

Soglia di sbarramento

Qualora l'offerta tecnica, prima della riparametrazione di cui di al successivo paragrafo, non totalizzi almeno 60 punti, sui 90 punti massimi previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e inammissibile pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Riparametrazione

Nel caso in cui non vi sia nessuna offerta che ottenga il punteggio massimo previsto per il merito tecnico, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, la Commissione di gara effettuerà la riparametrazione ad uno, assegnando al concorrente con il punteggio più alto il punteggio massimo e agli altri concorrenti un punteggio proporzionale al punteggio ottenuto senza riparametrazione, secondo lo schema seguente:

Offerta tecnica migliore (che ha ottenuto il punteggio più alto, "Pm") = 90 punti Punteggio attribuito all'offerta tecnica Oi = Pi/Pm*90

Oi = Offerta iesima

Pm: Punteggio più alto (ottenuto senza riparametrazione)

Pi: Punteggio ottenuto senza riparametrazione dall'Offerta tecnica iesima

182 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata con i seguenti criteri:

- al ribasso UNICO PERCENTUALE più alto saranno attribuiti 10 (DIECI) punti.

La commissione esaminatrice attribuirà gli altri punteggi in base alla seguente formula:

X = RO/RMax * p.max

dove:

= punteggio attribuibile al concorrente i-esimo= ribasso percentuale massimo offerto

RMax = ribasso percentuale massimo offerto p.max = punteggio massimo attribuibile (10 punti)

RO = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

Ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta economica saranno prese in considerazione soltanto due cifre decimali.

18.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

L'aggiudicazione sarà disposta a favore del concorrente che conseguirà il punteggio totale (punteggio offerta tecnica eventualmente riparametrata + punteggio offerta economica) più elevato.

A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio nell' OFFERTA TECNICA. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Si precisa che tutti i calcoli relativi alle formule sopra riportate con riferimento a tutti i criteri di valutazione (offerta tecnica e offerta economica) SARANNO EFFETTUATI FUORI SATER.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Apertura telematica delle buste contenenti la documentazione amministrativa: <u>esclusivamente in seduta pubblica virtuale</u> il giorno 19 luglio 2021 alle ore 08,30 mediante collegamento al link http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/.

Le successive sedute verranno comunicate con un preavviso di almeno 24 ore ai soggetti partecipanti tramite avviso su SATER.

La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di modificare le date, dandone comunque comunicazione ai concorrenti tramite SATER, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo. Le sedute di gara possono essere sospese o aggiornate previa comunicazione ai concorrenti.

Il seggio di gara procederà, nella prima seduta pubblica virtuale, a verificare la ricezione delle offerte collocate sul SATER; successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) Sbloccare la documentazione amministrativa allegata in fase di inserimento dell'offerta;
- b) Verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) Attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- d) Redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- e) Adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 76 del Codice. Di tale informazione sarà contestualmente dato avviso ai concorrenti a mezzo SATER.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, l'Unione si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 827/1924 si procederà all'aggiudicazione anche se verrà presentata una sola offerta. con la specificazione che, ai sensi di quanto previsto all'art. 95, c.12, D.Lgs. n. 50/2016, non si procederà all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari compreso tra 3 e 5 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

21. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa e nominata la Commissione giudicatrice, si procederà a trasmettere alla stessa gli atti relativi alla procedura di gara.

La commissione giudicatrice, esclusivamente in seduta pubblica virtuale, procederà all'apertura della busta digitale concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

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

La commissione procederà alla eventuale riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.

Successivamente, esclusivamente in seduta pubblica virtuale, la commissione darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti e darà lettura dei punteggi già riparametrati, attribuiti alle singole offerte tecniche.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà allo sblocco e all'apertura della busta digitale contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

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

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, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare tempestivamente, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, tramite il Responsabile del Procedimento di Gara, i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste contenenti la documentazione amministrativa e l'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;

- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, ai fini del quale <u>si terrà conto dei punteggi prima della riparametrazione</u> e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il Responsabile del procedimento di gara richiede al concorrente, tramite SATER, la presentazione delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale e le trasmette al RUP.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Vengono escluse, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. 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 e procede ai sensi del seguente articolo 23.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al **Responsabile del procedimento di gara** tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, **richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti** di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

Ai sensi dell'art. 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'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto in via definitiva ed efficace ai sensi

dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante non procede all'aggiudicazione o procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4- *bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 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 automaticamente con la determina di aggiudicazione senza necessità di svincolo; sarà pertanto onere dei partecipanti trasmettere tale atto di svincolo al garante, non si procederà pertanto alla materiale restituzione delle polizze/fideiussioni presentate.

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

Il contratto, ai sensi dell'art. 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'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

La mancata presentazione di quanto necessario ai fini della stipula sarà causa di revoca dell'aggiudicazione.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del singolo Comune di cui in oggetto.

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

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante 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.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo delle **spese di pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati è pari **presuntivamente a Euro 2.230.** La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto <u>quantificate</u> presuntivamente in circa Euro 3.000.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Come previsto all'art. 20.2 del Capitolato Speciale, si applicano le disposizioni contenute all'art. 50 del D.Lgs 50/2016, riferite alle clausole sociali.

L'Impresa appaltatrice si impegna, pertanto, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, ad assorbire e utilizzare prioritariamente lavoratori, qualora disponibili, che già erano adibiti ai servizi oggetto dell'appalto, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario sulla base dell'organigramma dei lavoratori impegnati fornito dalla precedente Impresa appaltatrice, disponibile per la consultazione delle Ditte offerenti in fase di gara.

A tal fine, l'elenco del personale (con indicazione della qualifica, contratto applicato, ecc..) attualmente impegnato nella gestione del servizio è riportato nel prospetto posto tra i documenti di gara.

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Forlì, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 in merito al trattamento dei dati personali in materia di appalti e contratti pubblici

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, l'Unione dei Comuni "Valle del Savio", in qualità di Titolare del trattamento, al fine di dare esecuzione alle norme che tutelano il trattamento dei dati personali delle persone fisiche, con la presente informativa intende fornire le informazioni essenziali in merito all'utilizzo dei dati personali.

Titolare del trattamento è l'Unione dei Comuni "Valle del Savio", con sede legale a Cesena (FC), Piazza del Popolo 10, nella persona del Presidente pro-tempore.

Il Responsabile del trattamento è il Settore Stazione Unica Appaltante (SUA) e LL.PP., rappresentato organicamente dal Dirigente Dott. Angelo Rossi.

Il Contitolare del trattamento è il Comune di cui all'oggetto di gara. Il Responsabile del trattamento è il Settore competente del Comune nella persona del relativo Dirigente/Responsabile di Settore.

Il Titolare del trattamento ha provveduto alla nomina del Responsabile della Protezione dei Dati (R.P.D.-D.P.O.) ex art. 37 del Regolamento (UE) 2016/679. E' possibile rivolgersi al Titolare o al D.P.O. al seguente indirizzo e-mail: privacy@unionevallesavio.it La base giuridica del trattamento trova la sua liceità nell'art. 6, paragrafo 1, lett. b), c), e), del Regolamento (UE) 2016/679.

I dati personali comunicati dalle Imprese ai fini del procedimento di gara, nonché i dati acquisiti presso terzi dal Titolare e/o Contitolare del trattamento mediante interrogazioni a banche dati pubbliche esterne, in ordine alle verifiche *ex lege* dei requisiti da parte degli affidatari degli appalti, saranno trattati con modalità analogiche, strumenti informatici e telematici limitatamente alla procedura di gara, nonché per gli adempimenti derivanti dalla eventuale stipulazione del contratto, in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 e al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101.

I dati personali oggetto di trattamento possono essere comunicati a soggetti terzi, pubblici e privati, in ottemperanza ai relativi

obblighi di legge, di regolamento e/o contrattuali, esclusivamente per le finalità di cui alla presente Informativa. In particolare, i dati potranno essere comunicati a:

- persone autorizzate al trattamento all'uopo designate dal Responsabile e Suoi consulenti;
- concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che ne abbia titolo ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e della normativa in materia di accesso ai documenti amministrativi;
- altri soggetti delle Pubbliche Amministrazioni e dell'Autorità Giurisdizionale.

Il Titolare del trattamento e i Responsabili del trattamento garantiscono l'adozione di misure tecniche ed organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio ai sensi dell'art. 32 del Regolamento (UE) 2016/679.

I dati saranno conservati per il periodo di durata del procedimento di gara nonché dell'eventuale rapporto contrattuale, fatta salva l'ulteriore conservazione degli stessi laddove necessaria ai legittimi interessi del Titolare e all'adempimento di specifici obblighi di legge o regolamento.

L'interessato potrà esercitare in ogni momento i diritti riconosciuti dagli articoli 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679 inoltrando istanza al Titolare del trattamento al seguente indirizzo mail: privacy@unionevallesavio.it o pec: protocollo@pec.unionevallesavio.it.

Si rende edotto l'interessato che, ricorrendone i presupposti, ha, altresì, il diritto di proporre reclamo all'Autorità di Controllo Italiana - Garante per la protezione dei dati personali (www.garanteprivacy.it), fatta salva ogni altra forma di ricorso amministrativo o giurisdizionale.

IL DIRIGENTE DELLA
STAZIONE UNICA APPALTANTE
RESPONSABILE DEL
PROCEDIMENTO DI GARA
Dott. Angelo Rossi
(firmato digitalmente)

Allegato 1 Istanza di partecipazione Allegato modello bollo f23 DGUE - Documento Unico di gara unico europeo.