

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO, PER CONTO DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI E DELL'A.S.P. TERRE DI CASTELLI "G. GASPARINI", DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE D'INFANZIA, NELLE SCUOLE PRIMARIE E NEI NIDI D'INFANZIA DEI TERRITORI COMUNALI DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA PRESSO IL CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO "I PORTICI" DI VIGNOLA - NUMERO GARA: 8569687.

PREMESSE

Il presente documento, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, disciplina la partecipazione alla gara a procedura telematica aperta, ai sensi dell'art. 60 del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (di seguito anche solo "Codice"), indetta dall'Unione Terre di Castelli e dall'ASP Terre di Castelli "G. Gasparini" per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole d'Infanzia, nelle Scuole Primarie e nei Nidi d'Infanzia dei territori comunali dell'Unione Terre di Castelli (Comuni di: Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Vignola e Zocca), nonché del servizio di ristorazione socio-sanitaria presso il Centro socio-riabilitativo diurno "I Portici" di Vignola, in conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi relativi al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (*D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 – G.U. n. 90 del 4 aprile 2020*).

Il presente appalto ha per oggetto servizi ricompresi nell'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 alla voce "Servizi alberghieri e di ristorazione" (codici CPV 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica" e 55521200-0 "Servizi di fornitura pasti").

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) «Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna – SATER», accessibile all'indirizzo https://piattaformaintercenter.regione.emilia-romagna.it/portale_ic/ e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021.

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

I luoghi di svolgimento dei servizi in appalto sono i seguenti:

- **LOTTO 1** - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE DEI TERRITORI COMUNALI DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI: NUTS ITH54 - CIG 9236005071 - CUI S02754930366202100001
- **LOTTO 2** – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI D'INFANZIA DEI TERRITORI COMUNALI DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI: NUTS ITH54 - CIG 923603485D - CUI S03099960365202000002
- **LOTTO 3** – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA PRESSO IL CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO "I PORTICI" DI VIGNOLA: NUTS ITH54 - CIG 9236041E22 - CUI S03099960365202000002

Le funzioni di Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, commi da 1 a 13, del D.Lgs. n. 50/2016, delle **fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione** sono attribuite:

➔ **LOTTO 1 – UNIONE TERRE DI CASTELLI:** alla dott.ssa Monica Rubbianesi – Dirigente della Struttura Welfare Locale;

➔ **LOTTI 2 e 3 – A.S.P. TERRE DI CASTELLI "GIORGIO GASPARINI":** alla Direttrice dell'A.S.P. Terre di Castelli - Paola Covili.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, della **fase di affidamento** è la dipendente Carla Zecca - Funzionario delegato alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli.

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 STAZIONE APPALTANTE: CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – UNIONE DI COMUNI "TERRE DI CASTELLI" (P.IVA 02754930366) via G. B. Bellucci n. 1 – 41058 Vignola (MO), che agisce in qualità di Stazione Appaltante in virtù della deliberazione del Consiglio dell'Unione Terre di Castelli n. 4 del 22/01/2015 e delle deliberazioni della Giunta dell'Unione Terre di Castelli n. 147/2014, n. 11/2016 e n. 65/2016, con cui rispettivamente si è provveduto ad istituire la CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA, nonché a definire i relativi ambiti di operatività, il funzionamento, i compiti e le competenze.

1.2 AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI:

- **LOTTO 1:** UNIONE DI COMUNI "TERRE DI CASTELLI" (P.IVA 02754930366) via G. B. Bellucci n. 1 – 41058 Vignola (MO), che ha dato avvio alla procedura di affidamento in oggetto con determinazione dirigenziale del Dirigente della Struttura Welfare Locale n. 430 del 10/05/2022;
- **LOTTI 2 e 3:** A.S.P. TERRE DI CASTELLI "GIORGIO GASPARINI" (P.IVA 03099960365) via Libertà n. 823 – 41058 Vignola (MO), che ha dato avvio alla procedura di affidamento in oggetto con atto gestionale della Direttrice n. 121 del 03/05/2022.

1.3 PIATTAFORMA TELEMATICA

1.3.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Per l'espletamento della presente gara, la Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> (in seguito: sito).

Tramite la sezione dedicata del sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi-impres/bandi-altri-enti/bandi-e-avvisi-altri-enti> si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Il funzionamento della Piattaforma SATER - Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità (nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma).

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel Regolamento di utilizzo del Sistema, nonché nelle guide di utilizzo del SATER consultabili su https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/guide_operatori_economici.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la Stazione Appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina:

https://www.unione.terredicastelli.mo.it/unione/bandi_di_gara/bandi_di_servizi/index.htm

nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La Stazione Appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993 n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel Regolamento di utilizzo del sistema, disponibile all'indirizzo <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/sistema-acquisti-sater/regolamenti>, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

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

La Piattaforma è **accessibile** da [https://piattaformaintercenter.regione.emilia-romagna.it/portale ic/](https://piattaformaintercenter.regione.emilia-romagna.it/portale_ic/), **in qualsiasi orario**, dalla data di pubblicazione del bando di gara alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.3.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel Regolamento di utilizzo del sistema, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione Internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005 n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005 n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:

- un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/2005);
- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3.3 REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI ED IDENTIFICAZIONE

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/help/guide>.

La registrazione a SATER deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

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 di SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno di SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato. Per poter presentare offerta è necessario accedere a SATER.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico; l'identificazione può avvenire mediante le credenziali rilasciate al momento della registrazione ovvero tramite il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o tramite carta di identità elettronica.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso a SATER possono essere effettuate tramite Call Center che risponde ai numeri 800 810 799 (rete fissa) e +39 089 9712796 (rete mobile e dall'estero), lun-ven, ore 9-13 e 14-18.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara;
- c) schema di domanda di partecipazione (ALL. A1);
- d) capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Lotto 1 – Lotto 2 – Lotto 3);
- e) schema di contratto (Lotto 1 – Lotto 2 – Lotto 3);

- f) relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio (Lotto 1 – Lotto 2 – Lotto 3);
- g) documento di gara unico europeo in formato elettronico;
- h) schema delle dichiarazioni integrative (ALL. A2);
- i) schema di dichiarazione assolvimento imposta di bollo (ALL. A3);
- j) schema di dichiarazione a corredo dell'offerta economica (ALL. B1);
- k) la documentazione di gara comprende, altresì, i seguenti ulteriori allegati:

LOTTO 1 - CIG 9236005071

- ALL. 1 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- ALL. 2 – Composizione e grammature degli alimenti per bambini e adulti
- ALL. 3 – Indicazioni regionali per la realizzazione di un menu scolastico tipo
- ALL. 4 – Menu tipo
- ALL. 5 – Elenco principali attrezzature mancanti
- ALL. 6 - DUVRI
- ALL. 7 – Clausola sociale: Elenco personale

LOTTO 2 – CIG 923603485D

- ALL. 1 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- ALL. 2 – Composizione e grammature degli alimenti per bambini e adulti
- ALL. 3 – Indicazioni regionali per la realizzazione di un menu scolastico tipo
- ALL. 4 – Menu Autunno/Inverno e Menu Primavera/Estate
- ALL. 5 – DUVRI e Allegato al DUVRI
- ALL. 6 – Clausola sociale: Elenco personale

LOTTO 3 – CIG 9236041E22

- ALL. 1 – Specifiche tecniche e caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari
- ALL. 2 – Tabella grammature
- ALL. 3 – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione
- ALL. 4 – Menu tipo Autunno/Inverno
- ALL. 5 – Menu tipo Primavera/Estate
- ALL. 6 – Clausola sociale: Elenco personale

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della Stazione Appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link https://www.unione.terredicastelli.mo.it/unione/bandi_di_gara/bandi_di_servizi/index.htm e sulla Piattaforma SATER accessibile al link <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi->

[imprese/bandi-altri-enti/bandi-e-avvisi-altri-enti.](#)

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti inviati esclusivamente tramite SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide> da inoltrare **entro le ore 18:00 del 28/06/2022** in via telematica, attraverso la sezione riservata alla richiesta di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma SATER e sul sito istituzionale dell'Unione Terre di Castelli all'indirizzo https://www.unione.terredicastelli.mo.it/unione/bandi_di_gara/bandi_di_servizi/index.htm.

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Ai sensi dell'art. 76, comma 6, del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di registrazione al SATER, l'indirizzo di posta elettronica certificata 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.

Le comunicazioni relative:

- a) all'aggiudicazione;
- b) all'esclusione;
- c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto;
- d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario;
- e) all'attivazione del soccorso istruttorio;
- f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta potenzialmente anomala;
- g) alla richiesta di offerta migliorativa;
- h) al sorteggio di cui al **paragrafo 22.**;

si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante il SATER all'indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente indicato in fase di registrazione.

È onere dell'operatore economico 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 <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla Stazione Appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente: gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

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

In caso di avvalimento: la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo complessivo a base di gara
1	Servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole d'Infanzia e Primarie	9236005071	13.060.648,70 €
2	Servizio di ristorazione scolastica nei Nidi d'Infanzia	923603485D	777.552,00 €
3	Servizio di ristorazione socio sanitaria presso il Centro diurno "I Portici"	9236041E22	133.777,20 €

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

Lotto n.1 - CIG 9236005071

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	13.049.648,70 €
A) Importo totale soggetto a ribasso				13.049.648,70 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				11.000,00 €
A) + B) Importo complessivo a base di gara				13.060.648,70 €

L'importo a base di gara, pari a **€ 13.049.648,70** (di cui € 402.683,40 per il servizio di Guiglia e € 12.646.965,30 per il servizio negli altri territori dell'Unione), è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo a base di gara risulta determinato quale prodotto del "prezzo/pasto" a base di gara moltiplicato per **n. 21.306** pasti presunti per anno scolastico per Guiglia e per **n. 691.091** pasti presunti per anno scolastico per gli altri territori dell'Unione, sulla base dei pasti consumati negli anni scolastici precedenti a funzionamento regolare (2017/2018/2019), moltiplicati per 3 anni.

Il prezzo a pasto unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore economico offerente) è pari a **€ 6,30** (esclusa IVA e oneri di sicurezza) per il servizio di Guiglia e **€ 6,10** (esclusa IVA e oneri di sicurezza) per il servizio negli altri territori dell'Unione.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 11.000,00 Iva e/o altre imposte e

contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con fondi propri di Bilancio dell'Amministrazione contraente.

L'importo posto a base del lotto comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato pari a € 6.002.838,40 calcolati sulla base del numero, del livello e del monte ore ritenuto necessario per l'esecuzione del servizio e riferiti al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e al costo della manodopera applicato in Modena e provincia.

Lotto n.2 - CIG 923603485D

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di fornitura pasti	55521200-0	P	777.357,00 €
A) Importo totale soggetto a ribasso				777.357,00 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				195,00 €
A) + B) Importo complessivo a base di gara				777.552,00 €

L'importo a base di gara, pari a **€ 777.357,00** è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo a base di gara risulta determinato quale prodotto del "prezzo/pasto" unitario a base d'asta moltiplicato per **n. 47.985** pasti presunti per anno educativo, sulla base dei pasti consumati negli ultimi anni educativi a funzionamento regolare (2017/2018/2019), moltiplicato per 3 anni.

Il "prezzo/pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore economico offerente) è pari a **€ 5,40** (esclusa IVA e oneri di sicurezza).

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 195,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con fondi propri di Bilancio dell'Amministrazione contraente.

L'importo posto a base del lotto comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato pari a € 261.839,25 calcolati sulla base del numero, del livello e del monte ore ritenuto necessario per l'esecuzione del servizio e riferiti al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e al costo della manodopera applicato in Modena e provincia.

Lotto n.3 - CIG 9236041E22

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di fornitura pasti	55521200-0	P	133.777,20 €
A) Importo totale soggetto a ribasso				133.777,20 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				0,00 €
A) + B) Importo complessivo a base di gara				133.777,20 €

L'importo a base di gara, pari a **€ 133.777,20** è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo a base di gara risulta determinato quale prodotto del "prezzo/pasto" unitario a base d'appalto moltiplicato per n. **8.510** pasti presunti per anno, sulla base del numero degli utenti e degli operatori del Centro Socio-Riabilitativo Diurno, moltiplicato per 3 anni.

Il "prezzo/pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore economico offerente) è pari a **€ 5,24** (esclusa IVA e oneri di sicurezza).

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con fondi propri di Bilancio dell'Amministrazione contraente.

L'importo posto a base del lotto comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato pari a € 28.606,50 calcolati sulla base del numero, del livello e del monte ore ritenuto necessario per l'esecuzione del servizio e riferiti al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e al costo della manodopera applicato in Modena e provincia.

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI, RINNOVI E REVISIONE DEI PREZZI

4.1 DURATA

LOTTO 1 - CIG 9236005071

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 (tre) anni scolastici, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, in caso di avvio del servizio in pendenza di stipula, del verbale di consegna del servizio (*Cfr.* art. 3 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale).

LOTTO 2 – CIG 923603485D

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 (tre) anni educativi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, in caso di avvio del servizio in pendenza di stipula, del verbale di consegna del servizio (*Cfr.* art. 3 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale).

LOTTO 3 – CIG 9236041E22

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 (tre) anni, come da calendario di frequenza, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, in caso di avvio del servizio in pendenza di stipula, del verbale di consegna del servizio (*Cfr.* art. 3 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale).

4.2 OPZIONI E RINNOVI

LOTTO 1- CIG 9236005071

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a ulteriori 3 (tre) anni scolastici, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, per un importo di € 13.049.648,70 (tredicimilioniquarantanovemilaseicentoquarantotto/70), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto.

Entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale possono essere affidati all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi (*ristorazione scolastica*), per tutta la durata del contratto originario, suoi rinnovi e/o proroghe, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1 - lettere a) ed e), del Codice (alternativamente o in combinazione tra loro), nei limiti del 20% del valore del contratto (*ex art. 106, comma 12, del Codice - cd. quinto d'obbligo*), per far fronte alle esigenze di

revisione prezzi (*Cfr.* il successivo **paragrafo 4.3** e l'art. 5 dell'allegato Schema di contratto) e agli eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quali-quantitativo, ovvero per apportare modifiche non sostanziali al contratto, ovvero ancora per far fronte a esigenze straordinarie (es. periodo derogatorio/transitorio).

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto (*ex art. 106, comma 11, del Codice - cd. proroga tecnica*), per un importo stimato di € 2.174.941,45 (duemilionicentosettantaquattromilanovecentoquarantuno/45), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

LOTTO 2 – CIG 923603485D

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a ulteriori 3 (tre) anni educativi, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, per un importo di € 883.824,00 (ottocentottantatremilaottocentoventiquattro/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto.

Entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale possono essere affidati all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi (*servizi di fornitura pasti*), per tutta la durata del contratto originario, suoi rinnovi e/o proroghe, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 106.272,00 (centoseimiladuecentosettantadue/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1 - lettere a) ed e), del Codice (alternativamente o in combinazione tra loro), nei limiti del 20% del valore del contratto (*ex art. 106, comma 12, del Codice - cd. quinto d'obbligo*), per far fronte alle esigenze di revisione prezzi (*Cfr.* il successivo **paragrafo 4.3** e l'art. 5 dell'allegato Schema di contratto) e agli eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quali-quantitativo, ovvero per apportare modifiche non sostanziali al contratto, ovvero ancora per far fronte a esigenze straordinarie (es. periodo derogatorio/transitorio).

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto (*ex art. 106, comma 11, del Codice - cd. proroga tecnica*), per un importo stimato di € 147.304,00 (centoquarantasettemilatrecentoquattro/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

LOTTO 3 – CIG 9236041E22

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a ulteriori 3 (tre) anni, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, per un importo di € 198.858,00 (centonovantottomilaottocentocinquantotto/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto.

Entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale possono essere affidati all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi (*servizi di fornitura pasti*), per tutta la

durata del contratto originario, suoi rinnovi e/o proroghe, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 65.080,80 (sessantacinquemilaottanta/80), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1 - lettere a) ed e), del Codice (alternativamente o in combinazione tra loro), nei limiti del 20% del valore del contratto (*ex art. 106, comma 12, del Codice - cd. quinto d'obbligo*), per far fronte alle esigenze di revisione prezzi (*Cfr.* il successivo **paragrafo 4.3** e l'art. 5 dell'allegato Schema di contratto) e agli eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quali-quantitativo, ovvero per apportare modifiche non sostanziali al contratto, ovvero ancora per far fronte a esigenze straordinarie (es. periodo derogatorio/transitorio).

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto (*ex art. 106, comma 11, del Codice - cd. proroga tecnica*), per un importo stimato di € 33.143,00 (trentatremilacentoquarantatre/00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

Il valore globale stimato dell'appalto, è pari ad € 33.938.506,31 (trentatremilioninovecentotrentottomilacinquecentosei/31), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così suddiviso:

Lotto n.1 - CIG 9236005071

Importo complessivo a base di gara	Importo per rinnovo	Importo per servizi analoghi	Proroga tecnica	Modifiche ex art. 106 del Codice	Valore globale a base di gara
13.060.648,70 €	13.060.648,70 €	500.000,00 €	2.176.774,83 €	2.612.129,74 €	31.410.201,97 €

Lotto n.2 - CIG 923603485D

Importo complessivo a base di gara	Importo per rinnovo	Importo per servizi analoghi	Proroga tecnica	Modifiche ex art. 106 del Codice	Valore globale a base di gara
777.552,00 €	884.019,00 €	106.272,00 €	147.336,50 €	155.510,40 €	2.070.689,90 €

Lotto n.3 - CIG 9236041E22

Importo complessivo a base di gara	Importo per rinnovo	Importo per servizi analoghi	Proroga tecnica	Modifiche ex art. 106 del Codice	Valore globale a base di gara
133.777,20 €	198.858,00 €	65.080,80 €	33.143,00 €	26.755,44 €	457.614,44 €

4.3 REVISIONE DEI PREZZI

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, secondo le modalità di revisione indicate, per ciascun lotto, all'art. 5 del relativo Schema di contratto.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

Possono essere **esclusi** dalla gara, previo contraddittorio, i raggruppamenti temporanei costituiti da due o più operatori economici che singolarmente hanno i requisiti per partecipare alla gara. Tale facoltà non opera nel caso in cui i raggruppamenti sono costituiti da imprese controllate e/o collegate ai sensi dell'articolo 2359 c.c.

È vietato ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti).

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

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per il singolo lotto, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera 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, al singolo lotto. 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.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera c), del Codice, possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b), del Codice, è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali 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 di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera f), del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara, ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, 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 può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara, ma

deve obbligatoriamente far parte di questi;

- 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 retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1 - lettera b) e c), del Codice, ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. 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 mandatario 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 mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce **causa di esclusione** degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla Legge 12 marzo 1999 n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5 - lettera i), del Codice.

Sono, comunque, **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante *AVCPass* in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità **comuni a tutti i LOTTI**:

a) iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

b) (in caso di cooperative) iscrizione all'Albo delle Società Cooperative (di cui al D.M. 23/06/2004) presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio, e nel caso di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali è inoltre necessaria l'**iscrizione all'Albo Regionale delle cooperative sociali**, ai sensi dell'art. 9 della L. 381/1991, con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'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.

Per la comprova del requisito sono acquisiti 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

I requisiti di capacità economica e finanziaria, di seguito esplicitati distintamente per ciascun lotto, avendo riguardo del comunicato del Presidente ANAC del 13 aprile 2021 ad oggetto «Impatto dell'emergenza sanitaria da Covid-19 sui requisiti di partecipazione alle procedure di affidamento», sono rappresentati da:

→ con riferimento al LOTTO 1 - CIG 9236005071

c) Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a 3 (tre) esercizi finanziari, anche non consecutivi, nell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 4.000.000,00 (quattromilioni/00) IVA esclusa.

Il settore di attività è quello relativo alla ristorazione collettiva.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

Tale requisito è richiesto al fine di individuare operatori economici in grado di garantire, sotto l'aspetto economico-finanziario, la capacità di gestire e fatturare con continuità servizi affini, per caratteristiche, a quello che costituisce l'oggetto principale dell'affidamento; una capacità economico-finanziaria ridotta rispetto al fatturato specifico richiesto, o non maturata in settori affini al servizio oggetto del servizio da affidare, non consentirebbe di individuare operatori economici specificatamente qualificati per la gara in oggetto.

→ con riferimento al LOTTO 2 – CIG 923603485D

c) Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a 3 (tre) esercizi finanziari, anche non consecutivi, nell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 260.000,00 (duecentosessantamila/00) IVA esclusa.

Il settore di attività è quello relativo alla ristorazione scolastica e/o ospedaliera e servizio pasti agli anziani.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

Tale requisito è richiesto al fine di individuare operatori economici in grado di garantire, sotto l'aspetto economico-finanziario, la capacità di gestire e fatturare con continuità servizi affini, per caratteristiche, a quello che costituisce l'oggetto principale dell'affidamento; una capacità economico-finanziaria ridotta rispetto al fatturato specifico richiesto, o non maturata in settori affini al servizio oggetto del servizio da affidare, non consentirebbe di individuare operatori economici specificatamente qualificati per la gara in oggetto.

→ **con riferimento al LOTTO 3 – CIG 9236041E22**

c) Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a 3 (tre) esercizi finanziari, anche non consecutivi, nell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 45.000,00 (quarantacinquemila/00) IVA esclusa.

Il settore di attività è quello relativo alla ristorazione scolastica e/o ospedaliera e servizio pasti agli anziani.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

Tale requisito è richiesto al fine di individuare operatori economici in grado di garantire, sotto l'aspetto economico-finanziario, la capacità di gestire e fatturare con continuità servizi affini, per caratteristiche, a quello che costituisce l'oggetto principale dell'affidamento; una capacità economico-finanziaria ridotta rispetto al fatturato specifico richiesto, o non maturata in settori affini al servizio oggetto del servizio da affidare, non consentirebbe di individuare operatori economici specificatamente qualificati per la gara in oggetto.

La comprova del **requisito di capacità economica e finanziaria**, di cui al **paragrafo 7.2 – lett. c)**, è fornita, con riferimento a ciascun lotto, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma di impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- in caso di gestioni in concessione o in appalto: elenco dei servizi inerenti il settore di attività oggetto principale della concessione/appalto, come sopra specificato, suddivisi per esercizio finanziario e completi dell'indicazione dell'oggetto dell'affidamento, del committente, dell'importo fatturato IVA esclusa.

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

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

7. 3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

I requisiti di capacità tecnica e professionale, di seguito esplicitati distintamente per ciascun lotto, avendo riguardo del comunicato del Presidente ANAC del 13 aprile 2021 ad oggetto «Impatto dell'emergenza sanitaria da Covid-19 sui requisiti di partecipazione alle procedure di affidamento», sono rappresentati da:

→ **con riferimento al LOTTO 1 - CIG 9236005071**

d) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo quinquennio, per una durata continuativa non inferiore a 2 anni scolastici e senza essere incorsi in risoluzioni contrattuali anticipate, **due servizi di ristorazione analoghi** per un numero complessivo di n. 4.000 pasti/giorno.

In luogo dei due servizi è possibile dimostrare il possesso del requisito anche mediante un unico servizio purché per almeno n. 4.000 pasti/giorno.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

In sede di gara l'operatore economico dovrà indicare i servizi di ristorazione scolastica resi, suddivisi per anno scolastico, il nominativo delle pubbliche amministrazioni/committenti privati per cui sono stati resi, il numero dei pasti giornalieri forniti e lo svolgimento dei servizi stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

Tale requisito è richiesto in considerazione della necessità di selezionare un operatore adeguatamente dimensionato e strutturato, che stante la specificità e delicatezza del servizio, garantisca affidabilità operativa al fine di evitare inadempimenti che, fatti salvi i rimedi di legge, possano causare disservizi all'utenza.

➔ **con riferimento al LOTTO 2 – CIG 923603485D**

d) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo quinquennio, per una durata continuativa non inferiore a 2 anni educativi e senza essere incorsi in risoluzioni contrattuali anticipate, **due servizi di ristorazione analoghi** per un numero complessivo di n. 249 pasti/giorno.

In luogo dei due servizi è possibile dimostrare il possesso del requisito anche mediante un unico servizio purché per almeno n. 249 pasti/giorno.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

In sede di gara l'operatore economico dovrà indicare i servizi di "*ristorazione scolastica e/o ospedaliera e servizio pasti agli anziani*" resi, suddivisi per anno educativo, il nominativo delle pubbliche amministrazioni/committenti privati per cui sono stati resi, il numero dei pasti giornalieri forniti e lo svolgimento dei servizi stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

Tale requisito è richiesto in considerazione della necessità di selezionare un operatore adeguatamente dimensionato e strutturato, che stante la specificità e delicatezza del servizio, garantisca affidabilità operativa al fine di evitare inadempimenti che, fatti salvi i rimedi di legge, possano causare disservizi all'utenza.

➔ **con riferimento al LOTTO 3 – CIG 9236041E22**

d) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo quinquennio, per una durata continuativa non inferiore a 2 anni di frequenza e senza essere incorsi in risoluzioni contrattuali anticipate, **due servizi di ristorazione analoghi** per un numero complessivo di n. 37 pasti/giorno.

In luogo dei due servizi è possibile dimostrare il possesso del requisito anche mediante un unico servizio purché per almeno n. 37 pasti/giorno.

Per "*ultimo quinquennio*" si intende quello comprensivo degli ultimi 5 esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione del bando.

In sede di gara l'operatore economico dovrà indicare i servizi di "ristorazione scolastica e/o ospedaliera e servizio pasti agli anziani" resi, suddivisi per anno di frequenza, il nominativo delle pubbliche amministrazioni/committenti privati per cui sono stati resi, il numero dei pasti giornalieri forniti e lo svolgimento dei servizi stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

Tale requisito è richiesto in considerazione della necessità di selezionare un operatore adeguatamente dimensionato e strutturato, che stante la specificità e delicatezza del servizio, garantisca affidabilità operativa al fine di evitare inadempimenti che, fatti salvi i rimedi di legge, possano causare disservizi all'utenza.

La comprova del **requisito di capacità tecnica e professionale**, di cui al **paragrafo 7.3 – lett. d)**, è fornita, con riferimento a ciascun lotto, secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo/valore del contratto, del numero di pasti/giorno e del periodo di esecuzione.

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo/valore del contratto, del numero di pasti/giorno e del periodo di esecuzione.

→ con riferimento a tutti i LOTTI

- e)** Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore *IAF 30*, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: "servizio di ristorazione".

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato 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'articolo 5, paragrafo 2, del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

7.4 – REQUISITI DI ESECUZIONE

→ con riferimento al LOTTO 1 - CIG 9236005071

- f) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione ordinaria**, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dai refettori scolastici interessati dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 50 minuti** e una capacità produttiva di almeno 3.500 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

g) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione delle emergenze, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dai refettori scolastici interessati dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 60 minuti** e una capacità produttiva di almeno 3.000 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

➔ **con riferimento al LOTTO 2 – CIG 923603485D**

f) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione ordinaria, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dai nidi d'infanzia interessati dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 50 minuti** e una capacità produttiva di almeno 249 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

g) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione delle emergenze, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 12 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dai nidi d'infanzia interessati dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 60 minuti** e una capacità produttiva di almeno 249 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

➔ **con riferimento al LOTTO 3 – CIG 9236041E22**

f) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione ordinaria, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dal Centro "I Portici" interessato dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 50 minuti** e una capacità produttiva di almeno 37 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

g) Disponibilità Centro produzione pasti per la gestione delle emergenze, per tutta la durata del contratto d'appalto, con le caratteristiche di cui all'art. 12 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ad una distanza dal Centro "I Portici" interessato dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 60 minuti** e una capacità produttiva di almeno 37 pasti giornalieri.

La comprova del requisito relativo alla disponibilità è fornita mediante dimostrazione del titolo di possesso (proprietà, concessione, affitto o altro titolo legittimo).

La comprova del requisito relativo al tempo di percorrenza è fornita mediante consultazione del sito <https://www.google.it/maps/>.

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

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

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

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

Il requisito di idoneità relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al **paragrafo 7.1 – lett. a)** deve essere posseduto:

- a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE, anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo all'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative e all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui al **paragrafo 7.1 - lett. b)** deve essere posseduto esclusivamente dalle società cooperative e dalle cooperative sociali.

Il requisito di capacità economica e finanziaria relativo al fatturato specifico di cui al **paragrafo 7.2 - lettera c)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito di capacità tecnica e professionale di cui al precedente **paragrafo 7.3 - lettera d)** deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso, fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria.

Il requisito di capacità tecnica e professionale di cui al precedente **paragrafo 7.3 - lettera e)** deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo e da tutte le imprese retiste che partecipano alla gara.

Il requisito di esecuzione di cui al precedente **paragrafo 7.4 - lettera f)** deve essere posseduto dalla mandataria.

Il requisito di esecuzione di cui al precedente **paragrafo 7.4 - lettera g)** deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo nel suo complesso.

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

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

Il requisito di idoneità relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle

Imprese artigiane di cui al **paragrafo 7.1 - lettera a)** deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità economica e finanziaria, nonché **i requisiti di capacità tecnica e professionale**, devono essere posseduti:

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

I requisiti relativi al sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 sono attestati e verificati in relazione:

- a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici;
- b) al solo consorzio, il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi, da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici, rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione;
- c) alle imprese consorziate indicate come esecutrici in caso di certificazioni specificamente correlate alla attività oggetto dell'appalto.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai precedenti **punti 7.2 e 7.3** anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942 n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al paragrafo 7.1.

Il ricorso all'avvalimento per la certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2015 comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata per l'esecuzione dell'appalto le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dal **paragrafo 6.**, nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento, e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo, verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al medesimo singolo lotto sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 (dieci) giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della Stazione Appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria 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.

Non è sanabile, e quindi è **causa di esclusione dalla gara**, la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto **causa di nullità del contratto di avvalimento**.

9. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'aggiudicatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

L'aggiudicatario deve eseguire direttamente le prestazioni individuate ed elencate, con riferimento a ciascun lotto, all'art. 13, comma 3, del relativo Schema di contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. **In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.**

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta, per ciascun lotto, è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) una **garanzia provvisoria** pari al 2% del prezzo base dell'appalto indicato nel presente disciplinare con riferimento a ciascun lotto, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7, del Codice, e più precisamente:

Numero lotto	CIG	Importo garanzia
LOTTO 1	9236005071	261.212,97 €
LOTTO 2	923603485D	15.551,04 €
LOTTO 3	9236041E22	2.675,54 €

- b) una **dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva**, 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.

In caso di partecipazione a più lotti, è facoltà di ciascun concorrente prestare tante **distinte ed autonome garanzie provvisorie ed impegni al rilascio della garanzia definitiva**, quanti sono i lotti cui intende partecipare, oppure **una garanzia e un impegno al rilascio della garanzia**

definitiva cumulativi nella quale dovrà comunque essere precisato l'importo della cauzione provvisoria prestata per ogni singolo lotto.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato con versamento presso il Tesoriere dell'Unione Terre di Castelli – Banca Popolare dell'Emilia Romagna – coordinate IBAN IT21V0538767075000003128442 o *PagoPA* (al link: <https://terredicastelli.unione.pluginpay.it/>);
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante (UNIONE TERRE DI CASTELLI); il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che:
 - risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993 n. 385;
 - svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie;
 - è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998 n. 58;
 - ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, 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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

<http://www.ivass.it/ivass/imprese.jsp/HomePage.jsp>

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (UNIONE TERRE DI CASTELLI);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici 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'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa, entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione

Appaltante.

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

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

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p), del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante, **corredato** di autodichiarazione, sottoscritta con firma digitale e resa ai sensi degli art. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.Lgs. n. 82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

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

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

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, del Codice, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera 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) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

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

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 nella loro integrità 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. n. 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, individuazione dell'amministrazione contraente quale beneficiario in luogo della Stazione Appaltante, 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

LOTTO 1 - CIG 9236005071

Il sopralluogo sui seguenti centri di produzione pasti **è obbligatorio**:

- ➔ Centro produzione pasti di Castelvetro di Modena, Via Palona
- ➔ Cucina interna presso la Scuola d'Infanzia "C. Collodi", via Bellini - Vignola
- ➔ Cucina presso la scuola Primaria di Guiglia, Via San Geminiano 301

Il sopralluogo si rende necessario in quanto la conoscenza diretta delle tre tipologie di centri di produzione pasti di proprietà dei Comuni è indispensabile agli operatori economici concorrenti per elaborare il proprio progetto organizzativo. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nei locali oggetto di sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata **entro le ore 13:00 del giorno 20/06/2022**, tramite e-mail all'indirizzo servizi.scolastici@terredicastelli.mo.it e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo fisico del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 (due) giorni di anticipo.

Viene rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la Stazione Appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore

economico consorziato indicato come esecutore.

LOTTO 2 – CIG 923603485D e LOTTO 3 – CIG 9236041E22

Con riferimento ai Lotti n. 2 e n. 3 **non è richiesta la presa visione dei luoghi.**

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, secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2020 "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005 n. 266, per l'anno 2021", pubblicata nella Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 37 del 13 febbraio 2021 e al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-numero-1121-del-29-dicembre-2020>.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
LOTTO 1	9236005071	500,00 €
LOTTO 2	923603485D	140,00 €
LOTTO 3	9236041E22	35,00 €

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo in parola sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>.

La Stazione Appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema *AVCPass*.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema *AVCPass*, la Stazione Appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9, del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la Stazione Appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara, in relazione al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'articolo 1, comma 67, della Legge n. 266/2005.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma SATER.

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare.

L'offerta, e la relativa documentazione, deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale, ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre **le ore 13:00 del giorno 11/07/2022 a pena di**

irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma SATER.

Le operazioni di inserimento su SATER di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano, pertanto, i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al **paragrafo 1.3.1.**

Ogni operatore economico, per la presentazione dell'offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 100 *megabyte* per singolo file o cartella compressa. La Piattaforma accetta esclusivamente files con i seguenti formati .pdf, .p7m, .doc, .exl, .zip, come indicato nel manuale "Funzionalità generiche ed approfondimenti", disponibile all'indirizzo https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/guide_operatori_economici.

Nel caso in cui, per effettuare l'offerta, si rendesse necessario inserire a sistema file compressi (tipo .zip), **si raccomanda di non sottoscrivere digitalmente il formato compresso**, bensì i singoli file in esso contenuti non ulteriormente compressi.

13.1 Regole per la presentazione dell'offerta

Ferme restando le indicazioni tecniche riportate al **paragrafo 1.3** e nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide> di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

L' "**OFFERTA**" è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa;**
- B – **Offerta tecnica**, una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare;
- C – **Offerta economica**, una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte.

La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa, inoltre, che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5, del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata mediante PEC all'indirizzo indicato in sede di registrazione.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

La domanda di partecipazione e **le dichiarazioni** sono redatte sui modelli predisposti e messi a

disposizione nella Piattaforma SATER e sul sito istituzionale dell'Unione Terre di Castelli all'indirizzo https://www.unione.terredicastelli.mo.it/unione/bandi_di_gara/bandi_di_servizi/index.htm.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9, del Codice.

L'offerta vincola il concorrente per 180 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, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data 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 entro il termine fissato da quest'ultima è 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 D.G.U.E., **con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica**, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni 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 ed è **causa di 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 D.G.U.E. 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 documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice) sono sanabili;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del D.G.U.E., delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la Stazione Appaltante assegna al concorrente un **congruo termine**, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere, nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, **fissando un termine a pena di esclusione**.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 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. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce su SATER, secondo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della Piattaforma <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>, la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione ed eventuale procura;
- 2) D.G.U.E.;
- 3) dichiarazioni integrative;
- 4) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 5) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 6) *PASSOE*;
- 7) documentazione in caso di avvalimento di cui al successivo **paragrafo 15.4**;
- 8) documentazione per i soggetti associati di cui al successivo **paragrafo 15.5**;
- 9) copia informatica della ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo *ovvero* del bonifico bancario *ovvero* dichiarazione di assolvimento imposta di bollo;
- 10) attestazione sopralluogo.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'**Allegato A1**.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16-quater del decreto legge n. 76/2020.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale/i lotto/i concorre.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b), del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i

quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella **dichiarazione integrativa**, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato A2**, il concorrente dichiara:

- di non essere incorso nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 - lett. c-bis), c-ter), c-quater), f-bis) e f-ter), del Codice;
- di non trovarsi in una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (*white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza, oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (*white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza;
- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 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;
- dichiara di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale richiesti dal disciplinare [paragrafi 7.2 – lett. c) e 7.3 – lett. d) e e)];
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al decreto D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel disciplinare di gara;
- di impegnarsi ad eseguire le prestazioni nei modi e nei termini stabiliti dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, nonché dall'offerta tecnica presentata;
- di impegnarsi al rispetto di tutte le disposizioni contenute dalla Legge n. 136/2010 con riferimento alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- di avere adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dal D.Lgs. n. 81/2008;
- remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto 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, nonché 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;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di essere disponibile a dare inizio alle prestazioni anche prima della stipula del contratto, a semplice richiesta dell'Amministrazione Contraente;
- **[per il Lotto 1]** di aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dall'Unione Terre di Castelli attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la

prestazione;

- **[per il Lotto 1]** di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla Giunta dell'Unione Terre di Castelli con deliberazione n. 13 del 23.01.2014, così come aggiornato con deliberazione di Giunta n. 23 del 24.02.2022, disponibile sul sito istituzionale dell'Ente al seguente indirizzo:

https://www.unione.terredicastelli.mo.it/amministrazione_trasparente/disposizioni_generali/atti_generali/index.htm

e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- **[per i Lotti 2 e 3]** di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti ASP approvato con delibera del Consiglio di Amministrazione n. 36 del 23 dicembre 2014 così come aggiornato con delibera dell'Amministratore Unico n. 41 del 23 dicembre 2020, disponibile sul sito istituzionale dell'Azienda al seguente indirizzo:

<http://www.aspvignola.mo.it/wp-content/uploads/2014/01/CdC-DEFINITIVO.pdf>

e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- di accettare, ai sensi dell'articolo 100, comma 2, del Codice, nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario, i requisiti richiesti per l'esecuzione del contratto con riferimento sia al Centro di produzione pasti per la gestione ordinaria sia al Centro di produzione pasti per la gestione delle emergenze di cui **al paragrafo 7.4 – lett. f) e g)** del presente disciplinare di gara;
- 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 (Cfr. successivo **paragrafo 16.1)**;
- **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 633/72 e a comunicare alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5, del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al successivo **paragrafo 30**.

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

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009 n. 5, la domanda di partecipazione e le relative dichiarazioni devono essere sottoscritte 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'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 200 n. 5, la domanda di partecipazione e le relative dichiarazioni devono essere sottoscritte dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa 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 e le relative dichiarazioni devono essere sottoscritte dal retista che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 - lettera b) e c), del Codice, la domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo **procuratore munito della relativa procura**. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura 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.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'**assolvimento dell'imposta di bollo**. Sono fatte salve le esenzioni, adeguatamente documentate, dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B, e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

Il pagamento della suddetta imposta, del valore di € 16,00, deve essere effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o, per gli operatori economici esteri, tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da € 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno dell'**All. A3 – Dichiarazione assolvimento bollo** e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui al **paragrafo 6.** e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avalimento.

Il Documento di gara unico europeo 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:** dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

15.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, 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'articolo 186-*bis*, comma 6, del Regio Decreto 16 marzo 1942 n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, comma 3 - lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942 n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, **per ciascuna ausiliaria**, allega:

- 1) il D.G.U.E. a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avalimento;
- 3) il contratto di avalimento;
- 4) il *PASSOE* dell'ausiliaria.

15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio, ovvero della percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione resa da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, 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'articolo 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. le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, 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 raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
 - dichiarazione delle parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione 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 parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce nella Piattaforma, per ogni singolo lotto, **la documentazione relativa all'offerta tecnica**, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente **paragrafo 15.1** e deve contenere, **a pena di esclusione**, la relazione tecnica dei servizi/forniture offerti.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo **paragrafo 18.1**, gli elementi ritenuti significativi dal concorrente.

La predetta **relazione tecnica** deve essere dettagliatamente **articolata e sviluppata in tanti paragrafi quanti sono i criteri oggetto di valutazione** riportati nella tabella di cui al successivo **paragrafo 18.1**. Ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

La proposta tecnico-organizzativa dovrà essere contenuta entro un ragionevole e sintetico numero di pagine (stimato indicativamente in 50 cartelle in formato A4, carattere tahoma 10, interlinea 1), valorizzando in tal senso un principio di "concentrazione"; le limitazioni sopra riportate rappresentano, pertanto, una mera indicazione ai concorrenti e non possono costituire causa di esclusione dalla gara.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

16.1 Segreti tecnici e commerciali

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata, contenente **i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza**, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da secretare. Il concorrente a tal fine allega anche una **copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata** nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

16.2 Clausola sociale: progetto di assorbimento personale

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al successivo **paragrafo 26.**, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce nella Piattaforma, per ogni singolo lotto, **la documentazione economica**, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente **paragrafo 15.1**, deve indicare, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

LOTTO 1 - CIG 9236005071

a) la percentuale UNICA di sconto sui "prezzi/pasto" posti a base d'asta, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, per il servizio di Guiglia (€ 6,30) e per il servizio negli altri territori dell'Unione (€ 6,10), da inserire a sistema su SATER nel campo "% DI SCONTO OFFERTA".

Verranno prese in considerazione fino a 3 (tre) cifre decimali.

- b)** la stima dei **costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "ONERI AZIENDALI PER LA SICUREZZA";
- c)** la stima dei **costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "COSTI DELLA MANODOPERA".

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

L'offerta economica così formulata, andrà **integrata mediante compilazione del modello "B1 – Dichiarazioni a corredo dell'offerta economica"**.

LOTTO 2 – CIG 923603485D

- a) la percentuale di sconto** sul "prezzo/pasto" posto a base d'asta, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, pari ad € 5,40 (da inserire a sistema su SATER nel campo "% DI SCONTO OFFERTA").

Verranno prese in considerazione fino a 3 (tre) cifre decimali.

- b)** la stima dei **costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "ONERI AZIENDALI PER LA SICUREZZA";
- c)** la stima dei **costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "COSTI DELLA MANODOPERA".

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

L'offerta economica così formulata, andrà **integrata mediante compilazione del modello "B1 – Dichiarazioni a corredo dell'offerta economica"**.

LOTTO 3 – CIG 9236041E22

- a) la percentuale di sconto** sul "prezzo/pasto" posto a base d'asta, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, pari ad € 5,24 (da inserire a sistema su SATER nel campo "% DI SCONTO OFFERTA").

Verranno prese in considerazione fino a 3 (tre) cifre decimali.

- b)** la stima dei **costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "ONERI AZIENDALI PER LA SICUREZZA";
- c)** la stima dei **costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, da inserire a sistema su SATER nel campo "COSTI DELLA MANODOPERA".

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

L'offerta economica così formulata, andrà **integrata mediante compilazione del modello "B1 – Dichiarazioni a corredo dell'offerta economica"**.

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'articolo 95, comma 3, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata, con riferimento a tutti i lotti oggetto dell'appalto, in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	85
Offerta economica	15
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

→ LOTTO 1 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE DEI TERRITORI COMUNALI DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI

N°	Criterio di Valutazione	Punti MAX	Sub-Criteri di valutazione	Punti D MAX	Punti Q MAX	Punti T MAX
1	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI PRODUZIONE E DELL'ORGANIZZAZIONE	35	1.1 Fornitura quali-quantitativa di prodotti biologici, reperiti con il principio del Km 0, DOP, IGP ed equosolidali. L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica utilizzati per agevolare il D.E.C. nelle verifiche relative all'effettivo impiego delle referenze biologiche (o altrimenti qualificate) nella misura offerta, e per la più facile correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù. Verrà, altresì, valutato il numero di prodotti biologici, prodotti reperiti con il principio del Km 0 e filiera corta, DOP, IGP ed equosolidali offerti in ampliamento rispetto a quanto previsto dall'art. 14 del capitolato e, per ciascun prodotto, la percentuale in peso in ampliamento.	8		
			1.2 Sistema di rifornimento e lavorazione delle materie prime. Verrà valutato il sistema di approvvigionamento delle materie prime che offra maggiori garanzie di qualità in relazione alla frequenza dei rifornimenti dei prodotti, alle modalità di controllo al ricevimento, allo stoccaggio e alla conservazione delle derrate. Verranno, altresì, valutati il sistema di lavorazione delle materie prime, le tecniche di cottura e di confezionamento dei pasti.	5		

			<p>1.3 Personale dedicato all'appalto. L'offerente dovrà indicare l'organico che si impegna ad impiegare nell'appalto, compilando una tabella analoga a quella predisposta dalla Stazione appaltante [in calce alla presente tabella sub (*)], ed eventualmente (ma preferibilmente) un diagramma di Gantt, evidenziando la distribuzione delle attività in una giornata tipo (in cui siano operativi tutti i centri di produzione e di somministrazione), con riferimento al personale operativo nei diversi centri di produzione pasti e nelle sedi di somministrazione, al direttore/referente del servizio ed alla dietista, nonché agli addetti ai trasporti, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. In caso di utilizzo di personale su più commesse, oltre al monte ore complessivo, dovrà indicare anche l'imputazione pro quota riferito allo specifico servizio in affidamento. Il personale operante nell'appalto verrà valutato limitatamente alla quota di imputazione all'appalto. Non verranno valutati i profili professionali "di struttura" per i quali non vi sia una specifica imputazione all'appalto, non rilevando nel presente criterio di valutazione le caratteristiche soggettive dell'offerente.</p>	5		
			<p>1.4 Piano emergenze relativo agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti. Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità con riferimento agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti, nonché le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità dei centri di produzione pasti e/o a difficoltà negli approvvigionamenti, tali da garantire la continuità e la qualità del servizio in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, avuto riguardo alle differenti realtà dei centri di produzione presenti nel territorio della stazione appaltante. In particolare, la relazione prodotta dal concorrente dovrà fornire indicazioni in merito alle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità dell'offerente di individuazione di fornitori che diano maggiori garanzie di sicurezza, di affidabilità e di qualità dei prodotti forniti, garantendone il controllo delle filiere; • modalità che l'offerente si impegna ad adottare in caso di irreperibilità di uno o più prodotti oggetto di approvvigionamento, e alla capacità di dotarsi di una rete di fornitori, attivi contemporaneamente, riducendo in tal modo il rischio di mancati approvvigionamenti. 	5		
			<p>1.5 Progettazione del menù. Verranno valutate per tutte le tipologie di menù, comprese le diete speciali, le modalità di gestione e adeguamento dei menù e le relative tempistiche adottate per garantire il miglioramento degli aspetti organolettici e della varietà degli alimenti proposti, in particolare di quelli meno graditi quali pesce, legumi, verdure, nell'ottica di aumentare il gradimento e ridurre gli scarti. Si valuterà, altresì, l'arricchimento del menù attraverso proposte di valorizzazione di menù regionali. Si valuteranno, infine, la capacità di adesione (in termini numerici) e le modalità di gestione di giornate speciali (es. giornata "Libera terra", Giornata della celiachia, ecc.).</p>	5		

			1.6	<p>Modalità di sostituzione del personale per assenze impreviste e piano di contenimento del turn over. L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turn over, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.). Verrà valutata la tempestività e l'efficacia delle misure adottate in caso di assenze impreviste, non programmate, nei centri di produzione o nei refettori. Verranno valutate, altresì, le azioni di maggior contenimento del turn over.</p>	4		
			1.7	<p>Piano della formazione (esclusa la formazione obbligatoria). L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale dedicato all'appalto relativa al primo anno scolastico, in coerenza con quanto previsto dall'art. 45 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, con specifica indicazione degli argomenti trattati, del monte ore e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula"). Dovranno, altresì, essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo. Al fine della valutazione del presente sub-criterio, si terrà conto degli elementi quantitativi, solo in relazione ai profili di adeguatezza delle tematiche trattate, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato.</p>	3		
2	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	11	2.1	<p>Autocontrollo igienico sanitario (Capo 13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale). L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche e delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte, nonché delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità (con influenza sulla sicurezza alimentare) completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità). L'offerente dovrà, altresì, descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio (presso laboratorio accreditato) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, nonché delle attrezzature e delle superfici di lavoro dei centri di produzione, dei refettori e dei mezzi di trasporto, avuto riguardo dei protocolli adottati, della frequenza e dei parametri dei campionamenti.</p>	6		
			2.2	<p>Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio (Committente ed Istituzioni scolastiche). L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di comunicazione agli utenti, anche con riferimento ai corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" del MIUR, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, avuto altresì riguardo alle materie prime non convenzionali. L'offerente dovrà, altresì, descrivere la metodologia e gli strumenti adottati per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 52 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù e ai criteri per il re-orientamento delle attività sulla base dei risultati. Verranno valutati contenuto, modalità di conduzione, raggiungimento del target e numero delle proposte formative/educative offerte nel corso della durata dell'appalto. Verranno valutati progetti particolarmente innovativi.</p>	5		
3	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	21	3.1	<p>Piano dei trasporti dai centri di produzione pasti ai luoghi di consumo.</p>	5		

	SISTEMA DI DISTRIBUZIONE			<p>Verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> le soluzioni tecniche che il concorrente intende offrire per garantire l'ottimale mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti; le accortezze adottate nella cottura dei cibi al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale della salubrità, sicurezza e gusto del cibo, anche con riferimento all'eventuale periodo derogatorio/transitorio; l'organizzazione del trasporto dei pasti rispetto alle modalità, al numero dei mezzi di trasporto utilizzati in relazione alla dislocazione delle sedi di consumo ed al numero di pasti da trasportare. 			
			3.2	<p>Piano emergenze relativo al sistema di distribuzione.</p> <p>Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità nel sistema di distribuzione e le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza, tali da garantire la continuità e la qualità del trasporto dei pasti in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.</p>	5		
			3.3	<p>Mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto.</p> <p>Verranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi utilizzati nel trasporto in via esclusiva dei pasti, valorizzando la presenza di mezzi a basso impatto ambientale.</p> <p>Verranno assegnati 0.25 punti per ciascun mezzo utilizzato per il servizio in oggetto a ridotta emissione di CO²: veicoli Euro 6, veicoli mild hybrid, veicoli full hybrid, veicoli plug-in hybrid, veicoli full electric, fino alla concorrenza massima di 4 punti.</p>			4
			3.4	<p>Tempi di consegna pasti.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti (in ogni caso non superiori a quelli previsti dall'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale).</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo al concorrente che garantisca la tempistica minore.</p>		5	
			3.5	<p>Gestione delle eccedenze.</p> <p>Verranno valutate le azioni di monitoraggio dei pasti non consumati nei diversi centri di somministrazione ed i relativi correttivi proposti al fine della riduzione degli sprechi alimentari.</p> <p>Verranno, inoltre, valutate le possibili azioni proposte con riferimento alla Legge 19 agosto n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".</p> <p>L'offerente dovrà, pertanto, descrivere dettagliatamente il piano di fattibilità che si impegna ad attuare per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi.</p>	2		
4	CERTIFICAZIONI	4	4.1	Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015.			1

			4.2	Certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000: 2018 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferito/i all'appalto.			1
			4.3	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare UNI EN ISO 22005:2008 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti all'appalto.			1
			4.4	Certificazione del Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018.			1
5	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE <i>Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali. Esse dovranno inoltre essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie. Potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione.</i>	14	5.1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo gestionale dei rapporti con gli utenti e gli attori del servizio, con particolare riferimento alla dotazione e gestione di un portale web di interfaccia con utenti, scuole e amministrazione per informazione sul servizio, accogliimento e gestione segnalazioni, rilevazione della qualità percepita (customer) e relativa reportistica.	5		
			5.2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, con particolare, anche se non esclusivo, riferimento al potenziamento dei servizi per la funzionalità dei locali ed alla fornitura di beni (non alimentari) e attrezzature. In relazione a questi ultimi dovrà essere specificato se trattasi di beni/attrezzature che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni/attrezzature concessi in uso. In caso di mancata indicazione la proprietà dei beni/attrezzature s'intenderà trasferita alla stazione appaltante.	4		
			5.3	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo organizzativo del servizio, con particolare, anche se non esclusivo riferimento, alla dotazione e gestione di un sistema di prenotazione dei pasti e delle attività amministrative successive (conteggio dei pasti, DDT, fatturazione all'utenza da parte dell'Unione, ecc.) compatibile con il software dell'Unione (attualmente in uso Software "SOSIA" della ditta Softech Engineering Bologna)	3		
			5.4	Disponibilità a fornire buffet/menu, comprensivi di servizio e allestimento, in occasione di particolari ricorrenze e/o eventi previsti durante l'anno scolastico (es. consegna borse di studio, premi, riconoscimenti, ecc.). Ai fini della valutazione il punteggio sarà attribuito in misura direttamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo all'offerente che garantisca il maggior numero di "coperti" (indicare il numero di coperti complessivo offerto per i tre anni scolastici).		2	

(*) Tabella

Mansione/qualifica	Sede operativa	Ore settimanali contrattuali	% imputazione appalto

	<p>presente tabella sub (*)), ed eventualmente (ma preferibilmente) un diagramma di Gantt, evidenziando la distribuzione delle attività in una giornata tipo, con riferimento al personale operativo nel centro di produzione pasti e nelle sedi dei terminali di cucina dei nidi, al direttore/referente del servizio ed alla dietista, nonché agli addetti ai trasporti, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio.</p> <p>In caso di utilizzo di personale su più commesse, oltre al monte ore complessivo, dovrà indicare anche l'imputazione pro quota riferito allo specifico servizio in affidamento.</p> <p>Il personale operante nell'appalto verrà valutato limitatamente alla quota di imputazione all'appalto. Non verranno valutati i profili professionali "di struttura" per i quali non vi sia una specifica imputazione all'appalto, non rilevando nel presente criterio di valutazione le caratteristiche soggettive dell'offerente.</p>			
1.4	<p>Piano emergenze relativo agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti.</p> <p>Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità con riferimento agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti, nonché le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro di produzione pasti e/o a difficoltà negli approvvigionamenti, tali da garantire la continuità e la qualità del servizio in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.</p> <p>In particolare, la relazione prodotta dal concorrente dovrà fornire indicazioni in merito alle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità dell'offerente di individuazione di fornitori che diano maggiori garanzie di sicurezza, di affidabilità e di qualità dei prodotti forniti, garantendone il controllo delle filiere; • modalità che l'offerente si impegna ad adottare in caso di irreperibilità di uno o più prodotti oggetto di approvvigionamento, e alla capacità di dotarsi di una rete di fornitori, attivi contemporaneamente, riducendo in tal modo il rischio di mancati approvvigionamenti. 	5		
1.5	<p>Progettazione del menù.</p> <p>Verranno valutate per tutte le tipologie di menù, comprese le diete speciali, le modalità di gestione e adeguamento dei menù e le relative tempistiche adottate per garantire il miglioramento degli aspetti organolettici e della varietà degli alimenti proposti, in particolare di quelli meno graditi quali pesce, legumi, verdure, nell'ottica di aumentare il gradimento e ridurre gli scarti.</p> <p>Si valuterà, altresì, l'arricchimento del menù attraverso proposte di valorizzazione di menù regionali.</p> <p>Si valuteranno, infine, la capacità di adesione (in termini numerici) e le modalità di gestione di giornate speciali (es. giornata "Libera terra", Giornata della celiachia, ecc.).</p>	5		
1.6	<p>Modalità di sostituzione del personale per assenze impreviste e piano di contenimento del turn over.</p> <p>L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turn over, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.).</p> <p>Verrà valutata la tempestività e l'efficacia delle misure adottate in caso di assenze impreviste, non programmate, nel centro di produzione o nei terminali di cucina dei nidi d'infanzia.</p> <p>Verranno valutate, altresì, le azioni di maggior contenimento del turn over.</p>	5		

			1.7	<p>Piano della formazione (esclusa la formazione obbligatoria).</p> <p>L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale dedicato all'appalto relativa al primo anno educativo, in coerenza con quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, con specifica indicazione degli argomenti trattati, del monte ore e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula").</p> <p>Dovranno, altresì, essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo.</p> <p>Al fine della valutazione del presente sub-criterio, si terrà conto degli elementi quantitativi, solo in relazione ai profili di adeguatezza delle tematiche trattate, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato.</p>	3		
2	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	11	2.1	<p>Autocontrollo igienico sanitario (Capo 13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale).</p> <p>L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche e delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte, nonché delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità (con influenza sulla sicurezza alimentare) completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).</p> <p>L'offerente dovrà, altresì, descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio (presso laboratorio accreditato) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, nonché delle attrezzature e delle superfici di lavoro dei centri di produzione, dei refettori e dei mezzi di trasporto, avuto riguardo dei protocolli adottati, della frequenza e dei parametri dei campionamenti.</p>	6		
			2.2	<p>Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio (Committente e coordinatore del servizio educativo).</p> <p>L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di comunicazione agli utenti, anche con riferimento ai corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" del MIUR, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, avuto altresì riguardo alle materie prime non convenzionali.</p> <p>L'offerente dovrà, altresì, descrivere la metodologia e gli strumenti adottati per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 47 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù e ai criteri per il re-orientamento delle attività sulla base dei risultati.</p> <p>Verranno valutati contenuto, modalità di conduzione, raggiungimento del target e numero delle proposte formative/educative offerte nel corso della durata dell'appalto.</p> <p>Verranno valutati progetti particolarmente innovativi.</p>	5		
3	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE	21	3.1	<p>Piano dei trasporti dal/i centro/i di produzione pasti ai luoghi di consumo.</p> <p>Verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le soluzioni tecniche che il concorrente intende offrire per garantire l'ottimale mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti; • le accortezze adottate nella cottura dei cibi al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale della salubrità, sicurezza e gusto del cibo, anche con riferimento all'eventuale periodo derogatorio/transitorio; 	5		

			<ul style="list-style-type: none"> l'organizzazione del trasporto dei pasti rispetto alle modalità, al numero dei mezzi di trasporto utilizzati in relazione alla dislocazione delle sedi di consumo ed al numero di pasti da trasportare. 			
			3.2 Piano emergenze relativo al sistema di distribuzione. Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità nel sistema di distribuzione e le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza, tali da garantire la continuità e la qualità del trasporto dei pasti in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.	5		
			3.3 Mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto. Verranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi utilizzati nel trasporto in via esclusiva dei pasti, valorizzando la presenza di mezzi a basso impatto ambientale. Verranno assegnati 0.50 punti per ciascun mezzo utilizzato per il servizio in oggetto a ridotta emissione di CO ² : veicoli Euro 6, veicoli mild hybrid, veicoli full hybrid, veicoli plug-in hybrid, veicoli full electric, fino alla concorrenza massima di 4 punti.			4
			3.4 Tempi di consegna pasti. Il concorrente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti (in ogni caso non superiori a quelli previsti dall'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale). Il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo al concorrente che garantisca la tempistica minore.		5	
			3.5 Gestione delle eccedenze. Verranno valutate possibili azioni di monitoraggio dei pasti non consumati nei diversi nidi d'infanzia ed i relativi correttivi proposti al fine della riduzione degli sprechi alimentari. Verranno, inoltre, valutate le possibili azioni proposte con riferimento alla Legge 19 agosto n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". L'offerente dovrà, pertanto, descrivere dettagliatamente il piano di fattibilità che si impegna ad attuare per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi.	2		
4	CERTIFICAZIONI	4	4.1 Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015.			1
			4.2 Certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000: 2018 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti all'appalto.			1
			4.3 Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare UNI EN ISO 22005:2008 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferito/i all'appalto.			1
			4.4 Certificazione del Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018.			1

	Totale ore giornaliera		Totale ore giornaliera
Legenda			
<p>Mansione / Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.)</p> <p>Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria ecc.)</p> <p>Ore settimanali: indicare il monte ore settimanale</p> <p>% imputazione appalto: indicare la quota di imputazione del costo all'appalto</p> <p>Ore settimanali imputate all'appalto: indicare le ore settimanali effettivamente imputate all'appalto per come risultanti dall'applicazione della percentuale</p>			

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla **soglia minima di sbarramento** pari a 46 (quarantasei) punti per il punteggio tecnico complessivo.

Il superamento della soglia di sbarramento è **calcolato prima della riparametrazione** di cui al successivo **paragrafo 18.4**.

➔ **LOTTO 3 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA PRESSO IL CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO "I PORTICI" DI VIGNOLA**

N°	Criterio di Valutazione	Punti MAX	Sub-Criteri di valutazione	Punti D MAX	Punti Q MAX	Punti T MAX
1	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI PRODUZIONE E DELL'ORGANIZZAZIONE	35	1.1 Sistema di rifornimento e lavorazione delle materie prime. Verrà valutato il sistema di approvvigionamento delle materie prime che offra maggiori garanzie di qualità in relazione alla frequenza dei rifornimenti dei prodotti, alle modalità di controllo al ricevimento, allo stoccaggio e alla conservazione delle derrate. Verranno, altresì, valutati il sistema di lavorazione delle materie prime, le tecniche di cottura e di confezionamento dei pasti.	7		
			1.2 Fornitura quali-quantitativa di prodotti biologici, reperiti con il principio del Km 0, DOP, IGP ed equosolidali. L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica utilizzati per agevolare il D.E.C. nelle verifiche relative all'effettivo impiego delle referenze biologiche (o altrimenti qualificate) nella misura offerta, e per la più facile correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù. Verrà, altresì, valutato il numero di prodotti biologici, reperiti con il principio del Km 0, DOP, IGP ed equosolidali offerti in ampliamento rispetto a quanto previsto dall'art. 13 del capitolato e, per ciascun prodotto, la percentuale in peso in ampliamento.	5		
			1.3 Personale dedicato all'appalto. L'offerente dovrà indicare l'organico che si impegna ad impiegare nell'appalto, compilando una tabella analoga a quella predisposta dalla Stazione appaltante [in calce alla presente tabella sub (*)], ed eventualmente (ma preferibilmente) un diagramma di Gantt, evidenziando la distribuzione delle attività in una giornata, con riferimento al personale operativo nel centro di produzione pasti, al direttore/referente del servizio ed alla dietista, nonché agli addetti ai trasporti, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. In caso di utilizzo di personale su più commesse, oltre al monte ore complessivo, dovrà indicare anche l'imputazione pro quota riferito allo specifico servizio in affidamento.	5		

	Il personale operante nell'appalto verrà valutato limitatamente alla quota di imputazione all'appalto. Non verranno valutati i profili professionali "di struttura" per i quali non vi sia una specifica imputazione all'appalto, non rilevando nel presente criterio di valutazione le caratteristiche soggettive dell'offerente.			
1.4	<p>Piano emergenze relativo agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti.</p> <p>Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità con riferimento agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti, nonché le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro di produzione pasti e/o a difficoltà negli approvvigionamenti, tali da garantire la continuità e la qualità del servizio in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.</p> <p>In particolare, la relazione prodotta dal concorrente dovrà fornire indicazioni in merito alle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità dell'offerente di individuazione di fornitori che diano maggiori garanzie di sicurezza, di affidabilità e di qualità dei prodotti forniti, garantendone il controllo delle filiere; • modalità che l'offerente si impegna ad adottare in caso di irrimediabilità di uno o più prodotti oggetto di approvvigionamento, e alla capacità di dotarsi di una rete di fornitori, attivi contemporaneamente, riducendo in tal modo il rischio di mancati approvvigionamenti. 	5		
1.5	<p>Progettazione del menù.</p> <p>Verranno valutate per tutte le tipologie di menù, comprese le diete speciali, le modalità di gestione e adeguamento dei menù e le relative tempistiche adottate per garantire il miglioramento degli aspetti organolettici e della varietà degli alimenti proposti, in particolare di quelli meno graditi quali pesce, legumi, verdure, nell'ottica di aumentare il gradimento e ridurre gli scarti.</p> <p>Si valuterà, altresì, l'arricchimento del menù attraverso proposte di valorizzazione di menù regionali.</p> <p>Si valuteranno, infine, la capacità di adesione (in termini numerici) e le modalità di gestione di giornate speciali (es. giornata "Libera terra", Giornata della celiachia, ecc.).</p>	5		
1.6	<p>Modalità di sostituzione del personale per assenze impreviste e piano di contenimento del turn over.</p> <p>L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turn over, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.).</p> <p>Verrà valutata la tempestività e l'efficacia delle misure adottate in caso di assenze impreviste, non programmate, nel centro di produzione pasti.</p> <p>Verranno valutate, altresì, le azioni di maggior contenimento del turn over.</p>	5		
1.7	<p>Piano della formazione (esclusa la formazione obbligatoria).</p> <p>L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale dedicato all'appalto relativa al primo anno di frequenza, in coerenza con quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, con specifica indicazione degli argomenti trattati, del monte ore e della modalità formativa (In caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula").</p> <p>Dovranno, altresì, essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo.</p>	3		

				Al fine della valutazione del presente sub-criterio, si terrà conto degli elementi quantitativi, solo in relazione ai profili di adeguatezza delle tematiche trattate, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato.			
2	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	11	2.1	Autocontrollo igienico sanitario (Capo 13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale). L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche e delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte, nonché delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità (con influenza sulla sicurezza alimentare) completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità). L'offerente dovrà, altresì, descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio (presso laboratorio accreditato) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, nonché delle attrezzature e delle superfici di lavoro del centro di produzione e dei mezzi di trasporto, avuto riguardo dei protocolli adottati, della frequenza e dei parametri dei campionamenti.	6		
			2.2	Rapporti con gli attori del servizio (Committente e coordinatore del servizio Centro "I Portici"). L'offerente dovrà, altresì, descrivere la metodologia e gli strumenti adottati per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 47 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù e ai criteri per il re-orientamento delle attività sulla base dei risultati. Verranno valutati contenuto, modalità di conduzione, raggiungimento del target. Verranno valutati progetti particolarmente innovativi.	5		
3	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE	21	3.1	Piano dei trasporti dal/i centro/i di produzione pasti al luogo di consumo. Verranno valutati: <ul style="list-style-type: none"> le soluzioni tecniche che il concorrente intende offrire per garantire l'ottimale mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti; le accortezze adottate nella cottura dei cibi al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale della salubrità, sicurezza e gusto del cibo, anche con riferimento all'eventuale periodo derogatorio/transitorio. 	5		
			3.2	Piano emergenze relativo al sistema di distribuzione. Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità nel sistema di distribuzione e le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza, tali da garantire la continuità e la qualità del trasporto dei pasti in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale	5		
			3.3	Mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto. Verranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi utilizzati nel trasporto in via esclusiva dei pasti, valorizzando la presenza di mezzi a basso impatto ambientale. Verranno assegnati 2 punti per ciascun mezzo utilizzato per il servizio in oggetto a ridotta emissione di CO ² : veicoli Euro 6, veicoli mild hybrid, veicoli full hybrid, veicoli plug-in hybrid, veicoli full electric, fino alla concorrenza massima di 4 punti.			4

			3.4	Tempi di consegna pasti. Il concorrente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti (in ogni caso non superiori a quelli previsti dall'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale). Il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo al concorrente che garantisca la tempistica minore.		5	
			3.5	Gestione delle eccedenze. Verranno valutate possibili azioni di monitoraggio dei pasti non consumati presso il Centro "I Portici" ed i relativi correttivi proposti al fine della riduzione degli sprechi alimentari. Verranno, inoltre, valutate le possibili azioni proposte con riferimento alla Legge 19 agosto n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". L'offerente dovrà, pertanto, descrivere dettagliatamente il piano di fattibilità che si impegna ad attuare per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi.	2		
4	CERTIFICAZIONI	4	4.1	Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015.			1
			4.2	Certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000: 2018 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti all'appalto.			1
			4.3	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare UNI EN ISO 22005:2008 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti all'appalto.			1
			4.4	Certificazione del Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018.			1
5	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE <i>Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali. Esse dovranno inoltre essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie. Potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale o essere integrativi di questi,</i>	14	5.1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo gestionale dei rapporti con gli utenti e gli attori del servizio, con particolare riferimento alla dotazione e gestione di un portale web di interfaccia con utenti, centro "I Portici" e amministrazione per informazione sul servizio, accogliamento e gestione segnalazioni, rilevazione della qualità percepita (customer) e relativa reportistica.	7		
			5.2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo organizzativo del servizio, con particolare, anche se non esclusivo riferimento, alla dotazione e gestione di un sistema di prenotazione dei pasti e delle attività amministrative successive (conteggio dei pasti, DDT, fatturazione all'utenza da parte dell'Asp, ecc.)	4		
			5.3	Disponibilità a fornire buffet/menu, comprensivi di servizio e allestimento, in occasione di particolari ricorrenze e/o eventi previsti durante l'anno di frequenza (es. eventi organizzati dagli educatori o feste di fine anno). Ai fini della valutazione il punteggio sarà attribuito in misura direttamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo all'offerente che garantisca il maggior		3	

	<i>nei limiti della succitata coerenza e connessione.</i>			numero di "coperti" (indicare il numero di coperti complessivo offerto per i tre anni di frequenza).			
--	---	--	--	--	--	--	--

(*)Tabella

Mansione/qualifica	Sede operativa	Ore settimanali contrattuali	% imputazione appalto
Totale ore giornaliera			Totale ore giornaliera
Legenda			
Mansione /Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.) Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria ecc.) Ore settimanali: indicare il monte ore settimanale % imputazione appalto: indicare la quota di imputazione del costo all'appalto Ore settimanali imputate all'appalto: indicare le ore settimanali effettivamente imputate all'appalto per come risultanti dall'applicazione della percentuale			

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla **soglia minima di sbarramento** pari a 46 (quarantasei) punti per il punteggio tecnico complessivo.

Il superamento della soglia di sbarramento è **calcolato prima della riparametrazione** di cui al successivo **paragrafo 18.4**.

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di cui al Linee guida ANAC n. 2/2016 – Paragrafo V (terzo capoverso lett. a): "attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario", come di seguito indicato:

Coefficiente	Rispondenza ai parametri valutativi-criteri motivazionali	Giudizio sintetico
0	non valutabile	La qualità dell'offerta tecnica risulta del tutto non significativa e non rispondente a quanto richiesto
0,2	insufficiente	La qualità dell'offerta tecnica è valutata poco pertinente e non sufficientemente efficace rispetto a quanto richiesto

0,4	parzialmente adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta non del tutto sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,6	adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,8	buono	La qualità dell'offerta tecnica risulta significativa e rilevante per un buon soddisfacimento dell'elemento richiesto
1	ottimo	La qualità dell'offerta tecnica risulta completa sotto ogni aspetto di valutazione, qualificante e con pieno soddisfacimento rispetto a quanto richiesto

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo di **interpolazione lineare** di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo IV e, più specificatamente, applicando le seguenti formule:

LOTTO 1

sub-criterio 3.4 - Tempi di consegna pasti

L'offerta dovrà essere espressa indicando il tempo di percorrenza offerto **in minuti**.

Punteggio * (Minimo tempo di percorrenza/Tempo di percorrenza *i-esimo*)

sub-criterio 5.4 – Proposta migliorativa

L'offerta dovrà essere espressa indicando il **numero di "coperti" complessivo offerto per i tre anni scolastici**.

Punteggio * (Valore coperti *i-esimo* /Massimo valore coperti)

LOTTO 2

sub-criterio 3.4 - Tempi di consegna pasti

L'offerta dovrà essere espressa indicando il tempo di percorrenza offerto **in minuti**.

Punteggio * (Minimo tempo di percorrenza/Tempo di percorrenza *i-esimo*)

sub-criterio 5.4 – Proposta migliorativa

L'offerta dovrà essere espressa indicando il **numero di "coperti" complessivo offerto per i tre anni educativi**.

Punteggio * (Valore coperti *i-esimo* /Massimo valore coperti)

LOTTO 3

sub-criterio 3.4 - Tempi di consegna pasti

L'offerta dovrà essere espressa indicando il tempo di percorrenza offerto **in minuti**.

Punteggio * (Minimo tempo di percorrenza/Tempo di percorrenza *i-esimo*)

sub-criterio 5.3 – Proposta migliorativa

L'offerta dovrà essere espressa indicando il **numero di "coperti" complessivo offerto per i tre anni di frequenza**.

Punteggio * (Valore coperti *i-esimo* /Massimo valore coperti)

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **formula non lineare**:

$$Vi=(Ri/Rmax)^{\alpha}$$

dove:

Ri = ribasso offerto dal concorrente *i*-simo

$Rmax$ = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,2$

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n. 1.

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

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

Dove:

→ Lotti 1 e 2

P_i = punteggio del concorrente *i*-esimo

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

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, ..., 15

→ Lotto 3

P_i = punteggio del concorrente *i*-esimo

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

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, ..., 14

I riparametrazione

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio o, laddove previsti, nei singoli sub-criteri nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo, all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio o, laddove previsti, per i sub-criteri, il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

La riparametrazione non sarà applicata ai criteri, o laddove previsti, ai sub criteri in cui il punteggio è attribuito mediante applicazione di una formula matematica che consenta l'attribuzione del punteggio massimo ed al punteggio con attribuzione on/off.

Al risultato della suddetta operazione di riparametrazione verranno sommati i punteggi dei criteri, o laddove previsti, dei sub-criteri di carattere **quantitativo e tabellare**, già espressi in valore assoluto.

II riparametrazione

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo, all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica, il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari, pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina, ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della Commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e, di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo il giorno **12/07/2022**, alle ore **9:00**.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno 2 (due) giorni prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

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

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire, a ciascun soggetto interessato, di visualizzare le operazioni della seduta mediante attivazione sulla piattaforma SATER della **seduta virtuale**, funzionalità che consente a tutti gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara, che abbiano presentato offerta in qualità di singole imprese o che vi abbiano partecipato come impresa mandataria, di visualizzare l'andamento delle attività di apertura delle buste.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

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

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il R.U.P., designato ai sensi dell'art. 31, comma 14, del Codice, provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente **paragrafo 14.**;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo, altresì, alla sua pubblicazione sul sito della Stazione Appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e, comunque, entro un termine non superiore a cinque giorni.

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

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche, relativamente a ciascun singolo lotto, sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi ai sensi del **paragrafo 21.**

La Commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La Commissione procede, relativamente a ciascun singolo lotto, alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al **paragrafo 18.4.**

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al **paragrafo 20.:**

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

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

La Commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle stesse, secondo i criteri e le modalità descritte al **paragrafo 18.3** e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il **miglior punteggio con riferimento all'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, i predetti concorrenti, su richiesta della Stazione Appaltante, presentano un'**offerta migliorativa sul prezzo** entro il termine perentorio di 4 (quattro)

giorni, naturali e continuativi, dalla data di invio tramite SATER della predetta richiesta. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al **paragrafo 2.3**. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la Commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

La Stazione Appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio, secondo le modalità previste al **paragrafo 2.3**.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al **paragrafo 20**, i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al R.U.P.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 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, dandone comunicazione al R.U.P., che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione provvede a comunicare, tempestivamente al R.U.P., designato ai sensi dell'art. 31, comma 14, del Codice, i casi di esclusione da disporre per:

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

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il R.U.P. avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione giudicatrice, 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 ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della Stazione Appaltante, qualora ricorrano particolari ragioni d'urgenza, procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il R.U.P. richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

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

Il R.U.P., esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il R.U.P. esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

Con riferimento a ciascun lotto, singolarmente considerato, si precisa quanto di seguito riportato.

La Commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC, nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo in graduatoria 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 viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto deve aver 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, purché comunque giustificata dall'interesse alla sollecita esecuzione del contratto. La mancata tempestiva stipulazione del contratto e il tardivo avvio dell'esecuzione dello stesso, qualora imputabili all'operatore economico, costituiscono causa di esclusione dell'operatore stesso dalla procedura o di risoluzione del contratto per inadempimento che viene senza indugio dichiarata dalla Stazione Appaltante e opera di diritto.

Le Amministrazioni contraenti si riservano la facoltà di applicare l'art. 8, comma 1 – lett. a), della Legge 11 settembre 2020 n. 120, in virtù del quale è sempre autorizzata l'esecuzione del contratto in via di urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e, comunque, entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3 - lettera c-bis), del Codice.

L'aggiudicatario 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.

Il contratto è stipulato, in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con le seguenti modalità: emissione avviso *PagoPA*, contenente tutti i dettagli utili al pagamento.

L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 8.000,00 (ottomila/00).

Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

Le spese relative alla pubblicazione sono suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore, secondo le seguenti percentuali:

- Aggiudicatario LOTTO 1: 93,48%
- Aggiudicatario LOTTO 2: 5,56%
- Aggiudicatario LOTTO 3: 0,96%

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

25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'aggiudicatario deve comunicare alla Stazione Appaltante:

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

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

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

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

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

26. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e

con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato:

- LOTTO 1: nell'All. 7 al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- LOTTO 2: nell'All. 6 al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- LOTTO 3: nell'All. 6 al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

27. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa Stazione Appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della Stazione Appaltante al seguente indirizzo:

- LOTTO 1

http://www.unione.terredicastelli.mo.it/amministrazione_trasparente/disposizioni_generali/atti_generali/index.htm

- LOTTI 2 e 3

<http://www.aspvignola.mo.it/wp-content/uploads/2014/01/CdC-DEFINITIVO.pdf>

28. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi secondo le modalità indicate nelle guide all'utilizzo della piattaforma SATER "Richiesta di accesso agli atti" accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

Il **diritto d'accesso**, ai sensi dell'art. 53, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, è **differito**:

- in relazione all'elenco dei soggetti invitati o che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'approvazione dell'aggiudicazione;
- in relazione al procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione.

Fermi restando i differimenti di cui sopra ed i casi di esclusione di cui al comma 5 del succitato art. 53, **l'accesso agli atti del procedimento** è disciplinato dagli articoli 22 e seguenti della legge n. 241/1990.

La Stazione Appaltante, relativamente alla presente procedura di gara, consentirà l'accesso a tutta la documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti ed inclusa nelle buste virtuali "A – Documentazione" e "C – Offerta Economica", così come consentirà l'accesso a tutta la documentazione inclusa nella busta "B – Offerta Tecnica" in mancanza di una specifica indicazione, accompagnata da un'adeguata motivazione, delle eventuali parti della propria offerta tecnica che costituiscono segreti tecnici e commerciali o in presenza di generiche ed immotivate dichiarazioni di opposizione all'accesso alla propria offerta tecnica.

29. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo dell'Emilia Romagna di Bologna. Informazioni in merito alle procedure di ricorso potranno essere richieste alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli – e.mail: gare.centraleunica@terredicastelli.mo.it.

30. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

In particolare si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di lavori, beni o servizi, o comunque raccolti dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base ai criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di lavori, beni e servizi ed avviene sulla base dell'Autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della Centrale Unica di Committenza individuati quali Incaricati del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per l'Unione Terre di Castelli, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedimentali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela dell'Unione Terre di Castelli in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'Unione Terre di Castelli nel rispetto di quanto previsto Regolamento UE/2016/679 (GDPR).

I dati personali non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

I dati verranno conservati secondo i seguenti criteri:

- per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati;
- per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

A tal fine, anche mediante controlli periodici, verrà verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al perseguimento delle finalità sopra descritte. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non saranno utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

In qualunque momento l'interessato può esercitare i diritti previsti dagli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettifica; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione o la limitazione al trattamento, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento ovvero revocare il trattamento. La relativa richiesta va rivolta alla Centrale Unica dell'Unione Terre di Castelli, via G.B. Bellucci 1, 41058 Vignola (MO).

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei Dati personali (www.garanteprivacy.it).

Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è l'Unione Terre di Castelli, con sede in Vignola (MO), Via G.B. Bellucci 1, CAP 41058.

La Giunta dell'Unione Terre di Castelli ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la Società Lepida SpA nella persona di dott. Sergio Duretti (dpo-team@lepida.it).