



Unione Rubicone e Mare

**UNIONE RUBICONE E MARE**  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Piazza Borghesi, 9 Provincia di Forlì-Cesena tel. 0541/809611 fax 0541 941052**  
**codice NUTS ITD58 [www.unionedelrubicone.fc.it](http://www.unionedelrubicone.fc.it)**

La Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Rubicone e Mare, in esecuzione della Determinazione del Responsabile della medesima Centrale Unica di Committenza n. 29 del 22 maggio 2020 e della Determinazione n. 190 del 15 maggio 2020 del Responsabile del Settore Socio-Assistenziale ed Educativo per l'Infanzia, **per conto dell'UNIONE RUBICONE E MARE (FC)** indice

## **PUBBLICO INCANTO**

per l'affidamento **DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'UNIONE RUBICONE E MARE (FC) – COMUNI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE, GATTEO E SAN MAURO PASCOLI – PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 8303821AF CPV 55524000-9**

### **1) OGGETTO DELLA GARA**

Il presente bando ha ad oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica e comprende:

**A) SERVIZIO PRINCIPALE:** il servizio di acquisto derrate (con le specifiche tecniche di cui agli Allegati A e B del Capitolato Speciale d'Appalto), comprendente altresì la preparazione, il confezionamento ed il trasporto del pasto.

Il servizio di trasporto, che ha una percentuale di incidenza rispetto al servizio principale del 4,44 %, è subappaltabile.

**B) SERVIZI ACCESSORI SUBAPPALTABILI E SCORPORABILI:** servizio di allestimento dei refettori, scodellamento, sparcchiatura e pulizia del locale adibito a mensa; il servizio di lavaggio stoviglie e utensileria varia e di pulizia del locale sporzionamento; acquisto di tutti i beni economici necessari per l'espletamento del servizio di refezione scolastica; manutenzione delle attrezzature dei locali sporzionamento.

**C) SERVIZI OPZIONALI:** fornitura di ulteriori pasti / merende oltre il quinto d'obbligo, in relazione alla capienza delle classi.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzate derrate alimentari che rientrano nelle categorie di prodotti espressamente previste ed elencate nell'Allegato A – Caratteristiche Merceologiche del Capitolato Speciale d'Appalto, nonché gli eventuali prodotti previsti nell'offerta tecnica prodotta dall'Aggiudicatario in sede di gara purché conformi alle prescrizioni dettate dalla Stazione Appaltante per il servizio in oggetto.

I pasti dovranno essere preparati come da menù, con le relative grammature indicate nell'Allegato B del Capitolato Speciale d'Appalto, predisposti dal Servizio di Pediatria dell'Azienda Sanitaria Romagna. Tali menù potranno subire variazioni nel corso dell'esecuzione dell'appalto. Dovranno, inoltre, essere preparate "diete speciali" e pasti per regimi dietetici differenziati per motivi etico-religiosi o di altra natura di cui all'art. 15 del C.S.A.

Il Servizio dovrà essere svolto secondo le modalità ed i criteri indicati agli articoli 3 e 14 del C.S.A..

### **1).1 Subappalto**

Ai sensi dell'art. 54 del C.S.A, il subappalto è ammesso nei limiti indicati al presente articolo 1) per il Servizio Principale di cui alla lettera A (solo trasporto dei pasti) e per i Servizi Accessori di cui alla lettera B. Il concorrente dovrà indicare la propria volontà di ricorrere al subappalto in sede di offerta.

### **2) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto presso i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie dei Comuni di Savignano sul Rubicone (FC), San Mauro Pascoli (FC) e Gatteo (FC) nonché presso la Scuola Secondaria di Primo Grado di Savignano sul Rubicone (FC), espressamente elencati nella **tabella allegata al presente bando.**

Le Scuole Primarie "Montessori" di San Mauro Pascoli (FC), "Rodari" e "Aldo Moro" di Savignano sul Rubicone (FC) e la Scuola Secondaria di Primo Grado "G. Cesare" di Savignano sul Rubicone (FC) non dispongono, a differenza di tutte le altre scuole, di un polo cottura e, pertanto, esclusivamente per queste scuole l'Aggiudicatario dovrà preparare i pasti utilizzando un polo cottura di sua proprietà e/o comunque nella sua disponibilità. **Al momento della stipula del contratto d'appalto, quindi, l'Aggiudicatario dovrà dimostrare di avere la disponibilità di un polo cottura ai sensi degli articoli 13, lettera a) e 16 del C.S.A.**

### **2) VALORE DEL SERVIZIO**

Il valore del servizio in oggetto ammonta complessivamente ad **€ 5.097.852,63 IVA esclusa, per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso,** calcolato come segue:

- € 4.400,770,50 per il Servizio Principale di cui alla lettera A) dell'art. 1 del presente bando
- € 635.164,53 per i Servizi Accessori di cui alla lettera B) dell'art. 1 del presente bando

L'importo complessivo dei Servizi Opzionali di cui alla lettera C) dell'art. 1 del presente bando ammonta, invece, ad € 1.945.147,37. Pertanto, il valore complessivo stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/16 è pari ad € 7.043.000,00 IVA esclusa.

Ai sensi dell'art. 7 del C.S.A., l'importo complessivo del servizio è stato calcolato sulla base del numero dei pasti e delle merende fornite nell'anno scolastico 2018/2019, comprendente n. 217.322 pasti annuali e n. 25.799 merende. Trattasi, tuttavia, di un **importo presunto**.

Ai sensi dell'art. 8 del C.S.A., il corrispettivo previsto per l'Aggiudicatario sarà calcolato tenendo conto del numero di pasti effettivamente erogati moltiplicati per il ribasso offerto in sede di gara rispetto ai costi dei singoli pasti posti a base di gara e qui di seguito elencati:

- Nido d'Infanzia: € 4,375 a pasto
- Scuola dell'Infanzia: € 4,567 a pasto
- Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado: € 4,808 a pasto
- Merenda del pomeriggio: € 0,48 a merenda

I suddetti importi sono tutti IVA esclusa e riguardano sia il pasto degli adulti che per i bambini; tali importi potranno essere maggiorati di € 0,10 ciascuno laddove si rendesse necessaria la fornitura di pasti sigillati in monoporzione.

E' ammessa la revisione del prezzo ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a) del D. Lgs. 50/16 a partire dall'anno scolastico 2022/2023.

Ai sensi dell'art. 10 del C.S.A., per l'utilizzo delle cucine dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia oggetto del presente appalto, all'Aggiudicatario sarà richiesto un **rimborso forfettario annuo di € 15.000,00 oltre ad IVA** a norma di legge, da versare in due rate semestrali di € 7.500,00 IVA esclusa ciascuna, per le spese di utenza di gas, energia elettrica ed acqua<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> L'importo complessivo di € 15.000,00 è dato dai seguenti importi: € 6.000,00 per i poli cottura siti nel Comune di Savignano sul Rubicone (FC); € 6.000,00 per i poli cottura siti nel Comune di San Mauro Pascoli (FC); € 3.000,00 per il polo cottura sito nel Comune di Gatteo (FC).

#### **4) DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio avrà durata **per gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025**, ferme restando le sospensioni delle lezioni stabilite dal calendario scolastico.

**L'avvio del servizio è previsto per il 01 settembre 2020 fino al 31 agosto 2025.**

Il servizio dovrà essere svolto secondo il calendario scolastico di cui all'art. 5 del C.S.A.

#### **5) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

Il servizio in oggetto sarà affidato mediante procedura ad evidenza pubblica ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/16, ad offerte segrete, secondo il **critério dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16.**

Si procederà all'affidamento anche in caso di presentazione di un'unica offerta valida; in caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di non far luogo alla gara o di posticiparne la data, senza che i partecipanti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

#### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Come indicato nella Determinazione n. 190 del 15 maggio 2020 del Responsabile del Settore (FC), il servizio sarà aggiudicato a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta che sarà giudicata, dalla Commissione all'uopo nominata, economicamente più vantaggiosa, tenuto conto della qualità del servizio e del prezzo offerti dal concorrente, assegnando i punteggi massimi qui di seguito indicati:

OFFERTA TECNICA: Massimo punti 75

OFFERTA ECONOMICA Massimo punti 25

I criteri sono espressamente elencati al successivo art. 8 del presente bando.

**Il punteggio per l'offerta tecnica** sarà assegnato applicando i seguenti criteri:

- all'offerta tecnica che avrà ottenuto il punteggio complessivamente più alto (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) sarà assegnato il punteggio massimo;
- alle altre offerte tecniche i relativi punteggi complessivi (derivanti ciascuno dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) saranno riparametrati al punteggio complessivo massimo previsto applicando la seguente formula:

$$P = 75 \times (P(n) : P \text{ max})$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

P (n): punteggio assegnato all'offerta tecnica dell'impresa

P max: punteggio complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli concorrenti

**Il punteggio per l'offerta economica** sarà assegnato applicando i seguenti criteri:

- al prezzo più basso per ciascuna voce di costo sarà assegnato il punteggio massimo previsto per tale voce di prezzo
- agli altri prezzi offerti sarà assegnato un punteggio inversamente proporzionale, applicando la seguente formula:

$$P = (A \times \text{punteggio massimo assegnabile}) : B$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

A: prezzo più basso offerto

B: prezzo offerto

Quindi, all'offerta economica che avrà ottenuto il punteggio complessivamente più alto (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) sarà assegnato il punteggio massimo. Alle altre offerte economiche i relativi punteggi complessivi (derivanti ciascuno dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) saranno riparametrati al punteggio complessivo massimo previsto applicando la seguente formula:

$$P = 25 \times (P(n) : P \text{ max})$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

P (n): punteggio assegnato all'offerta economica dell'impresa

P max: punteggio complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli concorrenti

**Al termine della valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche**, la Commissione procederà, quindi, ad assegnare il punteggio complessivo ottenuto dalle singole offerte, mediante la sommatoria del punteggio conseguito dai concorrenti rispettivamente nell'offerta tecnica e nell'offerta economica, secondo la seguente formula:

$$O = Y + X$$

Dove:

O = punteggio del concorrente

Y = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica

X = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta economica

L'appalto sarà aggiudicato anche in caso di una sola offerta valida.

L'appalto sarà aggiudicato all'offerta che avrà ottenuto il punteggio (O) complessivamente più alto.

Laddove le offerte ammesse fosse pari o superiore a tre, si procederà, ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D. Lgs. 50/16, alla verifica della congruità delle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente bando, ossia 60/75 per l'offerta tecnica e 20/25 per l'offerta economica. E' fatta in ogni caso salva la facoltà per la Stazione Appaltante, a prescindere dal numero di offerte ammesse, di valutare la congruità delle offerte che, in base ad elementi specifici, appaiano anormalmente basse.

## **5. 1) SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo sui luoghi in cui dovrà svolgersi il servizio oggetto del presente appalto è **facoltativo**. Tuttavia, laddove il concorrente volesse eseguire il sopralluogo, potrà prendere appuntamento con il Responsabile dell'Ufficio Scuola dell'Unione (Dott.ssa Eva Neri tel. 0541 809692 [eva.neri@unionerubiconemare.it](mailto:eva.neri@unionerubiconemare.it) ).

## **6) SOGGETTI AMMESSI**

**Sono ammessi a partecipare alla presente gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/16, purché in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del medesimo decreto legislativo e dei requisiti speciali di cui all'art. 7 del presente bando.**

Non è consentito ad uno stesso operatore economico di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **a pena di esclusione** dalla procedura di tutte le diverse offerte presentate. I consorzi, ai sensi dell'art. 47, comma 7 del D. Lgs. 50/16, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara, **a pena di esclusione** sia del consorzio che dei consorziati.

In analogia a quanto previsto dall'art. 48 del D. Lgs. 50/16, è ammessa la partecipazione in forma singola o associata nella forma del raggruppamento temporaneo d'impresa. In quest'ultimo caso, dovrà essere prodotta un'istanza di partecipazione per tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento e l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che partecipano al

raggruppamento; l'istanza dovrà inoltre contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta – mandatario -, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, **a pena di esclusione**.

Nell'istanza di partecipazione alla gara dovranno altresì essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati; in ogni caso, la mandataria / capogruppo dovrà possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria rispetto a ciascuna delle mandanti.

Saranno ammessi esclusivamente Raggruppamenti Temporanei con i soggetti indicati nel presente articolo 6.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei di concorrenti e dei consorzi ordinari di concorrenti, rispetto a quella risultante dall'impegno contenuto nell'istanza di ammissione alla gara, a pena di annullamento dell'affidamento o di nullità del contratto, nonché di esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o in consorzio, concomitante o successivo alla procedura di affidamento relative all'appalto in oggetto, salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'articolo 48 del D. Lgs. 50/16.

**E' vietata l'associazione in partecipazione, sia durante la procedura di gara che successivamente all'aggiudicazione, a pena di esclusione.**

## **7) REQUISITI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA**

Ai fini dell'ammissione alla presente gara, i soggetti partecipanti **non devono trovarsi in nessuna delle situazioni elencate all'art. 80 del D. Lgs. 50/16**; si procederà, pertanto, all'**esclusione** dalla presente gara in qualunque momento della procedura, laddove dovesse risultare che l'operatore economico si trova, a causa di atti compiuti od omessi prima o nel corso della presente procedura, in una delle situazioni di cui ai commi 1, 2, 4 e 5 del medesimo art. 80, fatta salva la previsione di cui all'art. 80, commi 7 e 8 e fatta salva l'ipotesi in cui il concorrente sia un'azienda o società sottoposta a sequestro o confisca ai sensi della Legge 356/92 o del D. Lgs. 159/11 ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario. Laddove, sulla base delle informazioni acquisite, dovessero emergere elementi relativi a tentativi di infiltrazione da parte della criminalità organizzata, si procederà all'immediata risoluzione del contratto.

I requisiti di partecipazione alla presente gara dovranno essere posseduti dal concorrente al momento della scadenza del termine indicato dal presente bando per la presentazione delle offerte e devono perdurare per tutto lo svolgimento della presente procedura di gara fino alla stipula del relativo contratto.

I soggetti partecipanti devono, inoltre, **possedere i seguenti requisiti**:

### **A) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

**a.1)** essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. territorialmente competente o in un analogo registro dello Stato di appartenenza (per gli operatori economici aventi sede in un Paese diverso dall'Italia), per attività coerenti con quelle oggetto del presente appalto.

*Solo per le cooperative ed i consorzi di cooperative*, è richiesta anche l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico ai sensi del D.M. 23 giugno 2004.

*Solo per le cooperative sociali*, è richiesta anche l'iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

Il possesso del requisito di cui al precedente punto a.1) non può essere oggetto di avvalimento e, in caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, tutte le imprese facenti parte del Raggruppamento devono essere in possesso di tale requisito.

### **B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

**b.1)** dichiarazione di almeno due istituti bancari attestanti che l'impresa è in possesso della capacità economica e finanziaria adeguata all'esecuzione del presente appalto. Ai sensi dell'art. 86, comma 4 del D. Lgs. 50/16, laddove il concorrente non fosse, per fondati motivi, in grado di presentare le referenze richieste al presunto punto b. 1), egli potrà provare la propria capacità economica e finanziaria con qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione Appaltante.

**b.2)** aver realizzato un fatturato globale nel triennio 2017-2018-2019 complessivamente non inferiore all'importo complessivo del presente appalto.

## **C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

### **c. 1) possesso delle certificazioni di qualità aziendale ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015**

Il possesso delle suddette certificazioni di qualità dev'essere dimostrato in sede di offerta, allegando copia dei relativi certificati, fatto salvo quanto previsto dall'art. 87, comma 1 del D. Lgs. 50/16 per l'ipotesi di impossibilità di ottenere tali certificati entro la data di scadenza del presente bando per motivi non imputabili al concorrente.

**c.2) aver già gestito servizi di ristorazione collettiva<sup>2</sup>** complessivamente nel triennio 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019, per un importo complessivamente pari o superiore all'importo complessivo del presente appalto.

I requisiti di partecipazione alla gara devono essere posseduti dal concorrente al momento della scadenza del termine indicato dal presente bando per la presentazione delle offerte e devono perdurare per tutto lo svolgimento della presente procedura di gara fino alla stipula del relativo contratto. Ai sensi dell'art. 85, comma 5 del D. Lgs. 50/16, la stazione appaltante potrà richiedere ai concorrenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, laddove sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura di gara.

Ai sensi del medesimo art. 85, comma 5 del D. Lgs. 50/16, prima dell'aggiudicazione, la Stazione Appaltante provvederà a richiedere al concorrente cui ha deciso di aggiudicare la gara, di presentare i certificati, le dichiarazioni e gli altri mezzi di prova e le certificazioni di qualità atti a dimostrare l'insussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 nonché il possesso dei requisiti d'idoneità professionale e di capacità tecnica e professionale prescritti dal presente bando.

### **7. 1) AVVALIMENTO**

E' ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/16 ma con le limitazioni più sopra riportate con riferimento al requisito di cui al punto a.1).

## **8) DOCUMENTAZIONE E RELATIVA PRESENTAZIONE**

Gli interessati dovranno far pervenire la loro offerta **ENTRO E NON OLTRE LE ORE 13:00 DEL GIORNO 07 LUGLIO 2020 a pena di esclusione.**

**La gara si svolgerà interamente con modalità telematica**, ai sensi dell'art. 40 del D. Lgs. 50/16, **sul portale SATER della Regione Emilia Romagna** ([www.piattaformaintercenter.regioone.emilia-romagna.it](http://www.piattaformaintercenter.regioone.emilia-romagna.it)). Ai fini della partecipazione alla presente gara, quindi, i concorrenti dovranno obbligatoriamente registrarsi a tale portale, seguendo le istruzioni riportate sul sito alla voce "Registrazione Operatore Economico".

Le offerte inviate oltre il suddetto termine oppure le offerte inviate alla Centrale Unica di Committenza con modalità diverse da quelle telematiche previste dalla piattaforma SATER suindicata, **saranno escluse.**

### **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Ai fini dell'ammissione alla presente gara, gli interessati dovranno compilare **l'istanza di ammissione che troveranno sul portale SATER** (e che è pubblicata anche sul sito internet dell'Unione Rubicone e Mare (FC) **e firmarla digitalmente.**

Gli interessati dovranno, inoltre, effettuare il pagamento dell'imposta di bollo per l'importo forfettario di € 16,00, utilizzando il Modello F23 dell'Agenzia delle Entrate (codice tributo: 456T), disponibile all'indirizzo [www.f23online.agenziaentrate.gov.it](http://www.f23online.agenziaentrate.gov.it) e seguendo le istruzioni ivi riportate.

Nel caso di **partecipazione di un Raggruppamento Temporaneo di concorrenti**, anche se non ancora costituito, dovranno essere compilati, **a pena di esclusione**, l'istanza di ammissione per ciascuno dei soggetti partecipanti al raggruppamento. L'istanza dovrà contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi soggetti conferiranno mandato ad uno di essi già individuato,

<sup>2</sup> Ai sensi della L.R. Emilia Romagna n. 29 del 04 novembre 2002, s'intendono servizi di ristorazione collettiva: i servizi di ristorazione prescolastica, scolastica, nonché quelli di ristorazione universitaria di cui all'art 7 della L.R. Emilia Romagna n. 50 del 24 dicembre 1996, i servizi di ristorazione ospedaliera e delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani ed altre categorie svantaggiate, gestiti da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione.

indicato nell'istanza medesima e qualificata come capogruppo – mandataria, la quale, in caso di aggiudicazione, stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

### AVVERTENZA!

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/16, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi dell'istanza di ammissione (o del Documento di Gara Unico Europeo), con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica ed all'offerta tecnica, verrà assegnato al concorrente un termine non superiore a dieci giorni per rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso di tale termine, si procederà all'**esclusione** del concorrente dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 avverrà, ai sensi dell'art. 81 del D. Lgs. 50/16, attraverso l'utilizzo del **SISTEMA AVCPASS**, reso disponibile dall'A.N.A.C. con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i., fatti salvi i requisiti non inclusi nella Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici, per la cui verifica si procederà in conformità alle vigenti disposizioni del Codice degli Appalti.

Tutti gli operatori economici interessati a partecipare alla presente gara devono obbligatoriamente registrarsi al servizio AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale A.N.A.C. ([www.anticorruzione.it/Servizi/AVCPass/Accesso riservato all'Operatore Economico](http://www.anticorruzione.it/Servizi/AVCPass/Accesso%20riservato%20all'Operatore%20Economico)) e seguendo le istruzioni ivi riportate.

Avvenuta la registrazione al servizio AVCPASS, i concorrenti dovranno indicare il CIG della presente gara; il sistema rilascerà un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

In caso di RTI, ciascuna delle mandanti e la mandataria dovranno acquisire individualmente il proprio PASSOE; la mandataria, tuttavia, al momento dell'acquisizione del proprio PASSOE, potrà visualizzare le società mandanti e, accertato il mandato, genererà il PASSOE complessivo da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. In tal caso il PASSOE, però, prima di essere inserito nella busta, dovrà essere stampato e firmato congiuntamente da tutte le imprese (mandanti e mandataria) facenti parte del RTI.

In caso di consorzio, valgono le stesse regole sopra descritte per i RTI.

In caso di avvalimento, l'impresa ausiliaria deve generare il PASSOE.

Il PASSOE, una volta generato, non può più essere eliminato o modificato.

A tal proposito s'informa che tutte le comunicazioni svolte nell'ambito del sistema AVCPASS sono effettuate tramite PEC e, pertanto, è obbligatorio che almeno un amministratore / legale rappresentante dell'impresa e l'eventuale delegato dell'impresa siano in possesso di un indirizzo PEC<sup>3</sup>.

Effettuata la registrazione ed ottenuto il "PASSOE", i concorrenti, tramite l'apposita area dedicata, dovranno inserire a sistema i documenti la cui produzione è a proprio carico ed inerenti il possesso dei requisiti di carattere generale e particolare prescritti dal presente bando. Tutti i documenti inseriti dal concorrente dovranno essere firmati digitalmente dall'amministratore / legale rappresentante di ogni impresa partecipante o da un suo delegato. Pertanto tali soggetti dovranno dotarsi, oltre che di una casella PEC, anche di un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori.

I concorrenti sono tenuti ad inserire sul sistema AVCPASS esclusivamente la documentazione pertinente alle finalità di verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale prescritti dal presente bando. Il concorrente assume la piena responsabilità della natura e della qualità della documentazione prodotta e solleva l'A.N.A.C. da ogni responsabilità relativamente ai dati inseriti ed alla documentazione caricata.

**Ai fini della partecipazione alla presente gara all'istanza di partecipazione dovranno essere allegati i seguenti documenti:**

- **"PASSOE"** rilasciato dal sistema AVCPASS, necessario alla stazione appaltante per poter procedere alla verifica dei requisiti di partecipazione alla presente gara.

<sup>3</sup> Sono richieste sia la casella PEC personale dell'amministratore / legale rappresentante / delegato sia la casella PEC dell'impresa.

- Comprova dell'**assolvimento dell'imposta di bollo** per l'importo forfettario di **€ 16,00**, mediante il modello F23 dell'Agenzia delle Entrate.
- la **GARANZIA PROVVISORIA da costituirsi, a pena di esclusione**, per una somma pari al **2%** dell'importo del servizio e quindi pari a **€ 101.957,05** avente come beneficiario l'Unione Rubicone e Mare (FC), sotto forma di cauzione o di fideiussione. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Unione Rubicone e Mare (FC). La fideiussione, a scelta del concorrente, potrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto all'Albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/93 che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sia sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'Albo di cui all'art. 161 del D. Lgs. 58/98, e dovrà essere redatta secondo lo schema-tipo approvato con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 19 gennaio 2018 n. 31.

L'importo della garanzia potrà essere percentualmente ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D. Lgs. 50/16, purché l'operatore economico segnali, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenti nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di cumulo delle riduzioni indicate dall'art. 93, comma 7 del D. Lgs. 50/16, la riduzione successiva dovrà essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

La garanzia dovrà avere una scadenza non anteriore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e, fatta eccezione per i concorrenti che sono microimprese/piccole/medie imprese, dovrà essere **corredata dall'impegno di un fideiussore**, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a pena di esclusione**, a rilasciare all'impresa partecipante, in caso di aggiudicazione, la garanzia definitiva nei modi di legge. La garanzia deve altresì contenere la clausola di espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c..

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso; ai non aggiudicatari, la garanzia sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva, contestualmente alla comunicazione relativa all'esito della gara.

La fideiussione o, nel caso di cauzione versata in contanti o in titoli di stato, la ricevuta attestante il relativo versamento, dovrà essere allegata all'istanza di ammissione alla presente gara, in formato digitale e dovrà essere digitalmente firmata dal fideiussore / cassiere.

In conformità a quanto disposto dall'art. 65 del D.L. 19 maggio 2020, n. 34 per fronteggiare l'emergenza sanitaria connessa alla diffusione del COVID-19, i **concorrenti sono esonerati dall'obbligo del pagamento del contributo dovuto all'ANAC**, ai sensi dell'art 1, comma 65 della Legge 23 dicembre 2005, n 266, per la partecipazione alle gare pubblicate dal 19 maggio 2020 al 31 dicembre 2020.

## **OFFERTA TECNICA**

L'**OFFERTA TECNICA**, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o da un procuratore speciale) e, in caso di Raggruppamento Temporaneo di concorrenti, da tutti i legali rappresentanti (o procuratori speciali) di ciascuno dei soggetti costituenti il raggruppamento, dovrà essere presentata direttamente sulla piattaforma SATER e dovrà contenere gli elementi approvati con la Determinazione n.190 del 15 maggio 2020 e qui di seguito riportati:

<b>OFFERTA TECNICA</b>		<b>MAX PUNTI 75</b>
<b>A)</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (max 8 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla nona pagina in avanti)	<b>Punti max 6</b>
<b>a.1)</b>	Principio "first in / first out" nella conservazione delle derrate (ossia il prodotto che, per primo, arriva in magazzino / dispensa, per primo dev'essere utilizzato in cucina)	Punti max 3
<b>a.2)</b>	Previsione di scaffali / pedane su cui appoggiare gli imballi ed i contenitori delle derrate, affinché in cucina giungano solo alimenti sfusi e mondati, per evitare	Punti max 3



	contaminazioni	
<b>B)</b>	<b>QUALITA' DELLE MATERIE PRIME</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 29</b>
<b>b.1)</b>	Utilizzo di prodotti alimentari a filiera certificata Antibiotic Free con elencazione di tutti i prodotti utilizzati	Punti max 15
<b>b.2)</b>	Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici con origine geografica garantita (DOP Denominazione di Origine Protetta 1, IGP Indicazione Geografica Protetta 2, regolarmente certificati in base alla normativa vigente) con elencazione dei prodotti utilizzati	Punti max 7
<b>b.3)</b>	Utilizzo di materie prime della cosiddetta "Filiera corta", ossia prodotti a breve distanza dal luogo di consumo (Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Gatteo e/o limitrofi) e con pochi passaggi commerciali, con elencazione dei prodotti a filiera corta utilizzati	Punti max 7
<b>c)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, EFFICIENZA ED EFFICACIA</b> (max 50 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla cinquantunesima pagina in avanti)	<b>Punti max 30</b>
<b>c.1)</b>	Il modello organizzativo generale (turni, mansionario, responsabilità direttiva e/o di coordinamento) e indicatori di controllo della qualità	Punti max 10
<b>c.2)</b>	Il sistema di programmazione del servizio, di circolazione delle informazioni e di verifica e monitoraggio dell'attività	Punti max 5
<b>c.3)</b>	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, di conservazione, di preparazione, di cottura, di somministrazione, di pulizia e di sanificazione dei locali	Punti max 5
<b>c.4)</b>	Gestione degli imprevisti e delle emergenze che impongono modifiche all'organizzazione del servizio (guasti agli impianti..)	Punti max 5
<b>c.5)</b>	Quantità e qualità di formazione degli ultimi due anni (2018, 2019) prodotta direttamente o di quella partecipata e prodotta esternamente all'impresa, debitamente documentata. E' necessario inserire una tabella con i seguenti indicatori: titolo e contenuti formazione; numero partecipanti dipendenti dell'impresa; durata in ore	Punti max 5
<b>d)</b>	<b>PROGETTI DI MIGLIORAMENTO</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 10</b>
<b>d.1)</b>	La previsione di percorsi formativi ed informativi specifici per gli alunni, gli insegnanti e le famiglie in merito ai principi di una sana e corretta alimentazione così come definita dalle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del 2009	Punti max 3
<b>d.2)</b>	Fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di feste o manifestazioni scolastiche organizzate dall'Unione (n. 3 buffet all'anno)	Punti max 3
<b>d.3)</b>	Descrizione dettagliata riguardo alla fornitura gratuita di dolci tipici (da consumare a scuola o da donare a ciascun bambino) in occasione delle festività natalizie, pasquali e del Carnevale	Punti max 2
<b>d.4)</b>	Possesso della registrazione EMAS di cui al Regolamento CE n. 1221/2009 (è necessario produrre copia del relativo certificato oppure, in alternativa, indicare il n. della registrazione ed il verificatore)	Punti max 2
<b>TOTALE</b>		<b>MAX PUNTI 75</b>

## **OFFERTA ECONOMICA**

L'**OFFERTA ECONOMICA** dovrà essere presentata direttamente sul portale **SATER** e, **a pena di esclusione**, dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o procuratore dell'offerente e in caso di R.T.I. dal Legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa costituente il raggruppamento. Se l'offerta è sottoscritta dal procuratore, dovrà essere altresì allegata, **a pena di esclusione**, la procura in originale o in copia autenticata sottoscritta digitalmente; **a pena di esclusione**, non saranno accettate procure che non abilitino espressamente il procuratore a presentare offerta.

L'offerta economica dovrà essere formulata in base agli elementi espressamente approvati con la Determinazione n. 190 del 15 maggio 2020 e qui di seguito elencati:

<b>OFFERTA ECONOMICA</b>		<b>MAX PUNTI 25</b>
<b>1)</b>	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,808 IVA esclusa	Max punti 10
<b>2)</b>	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,567 IVA esclusa	Max punti 10
<b>3)</b>	<b>Costo unitario pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,375 IVA esclusa	Max punti 4
<b>4)</b>	<b>Costo unitario merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 0,48 IVA esclusa	Max punti 1
<b>TOTALE</b>		<b>MAX PUNTI 25</b>

L'affidamento del servizio sarà disposto a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio totale (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica) più alto.

## **9) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La gara si svolgerà interamente sul portale **SATER** il giorno **08 LUGLIO 2020 ALLE ORE 09:00**. In tale data, in **seduta pubblica**, presso la sede amministrativa della Centrale Unica di Committenza – a Savignano sul Rubicone (FC), in Piazza Borghesi, 9 - si procederà all'esame della documentazione amministrativa caricata dai concorrenti sul medesimo portale.

Successivamente, la Stazione Appaltante procederà all'apertura delle "Buste Tecniche" e, in seduta segreta, alla loro valutazione; conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche, si procederà, quindi, in seduta pubblica in data che sarà comunicata ai partecipanti, all'apertura delle "Buste Economiche".

Quindi, assegnato il punteggio alle offerte economiche presentate, verrà assegnato il Punteggio Complessivo (dato dalla sommatoria fra il Punteggio Tecnico ed il Punteggio Economico) e sarà redatta la Graduatoria di tutte le offerte ammesse.

## **10) ADEMPIMENTI IN CASO DI AFFIDAMENTO – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Il verbale non costituisce contratto; l'Amministrazione provvederà all'affidamento soltanto a seguito della verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché positivamente giudicata dalla Commissione Giudicatrice. La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di non procedere

all'aggiudicazione se nessuna delle offerte ammesse risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50/16.

Nell'ipotesi in cui, a seguito della verifica delle dichiarazioni rese ai fini dell'ammissione alla gara, sia riscontrato il mancato possesso dei requisiti prescritti dal presente bando, si procederà a dichiarare l'esclusione ed alla segnalazione del fatto all'A.N.A.C. per i provvedimenti di competenza ai sensi dell'art. 80, comma 12 del D. Lgs. 50/16.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta, l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti (art. 32, comma 7 del D. Lgs 50/16).

L'Aggiudicatario sarà invitato a produrre, prima della stipula del relativo contratto, che sarà stipulato direttamente con l'Unione Rubicone e Mare (FC), la documentazione qui di seguito elencata:

**a) costituzione della garanzia definitiva** secondo le disposizioni di cui all'art.103 del D. Lgs. n. 50/16 mediante cauzione o garanzia fideiussoria, pari al 10 % dell'importo del contratto e redatta secondo lo schema-tipo approvato con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19 gennaio 2018 n. 31. Se il concorrente è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, potrà usufruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione definitiva; a tal fine, il concorrente dovrà produrre tale certificazione di qualità.

La garanzia dovrà contenere la clausola di espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 c.c..

La garanzia è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse nonché di tutti gli altri obblighi previsti dall'art. 103, comma 2 del D. Lgs. 50/16. La mancata costituzione della garanzia comporta, quindi, la decadenza dall'affidamento.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 % dell'iniziale importo garantito.

In caso di raggruppamento di concorrenti, la garanzia dovrà essere unica, emessa a nome della mandataria (capogruppo) in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati, con indicazione di tutti i singoli soggetti costituenti il raggruppamento, ferma tuttavia restando la responsabilità solidale tra i soggetti raggruppati.

**b) polizza assicurativa per la RCT** con un massimale minimo per sinistro di € 8.000.000,00 e con un limite di € 1.000.000,00 per persona danneggiata. In caso di raggruppamento di concorrenti, la polizza dovrà essere unica, emessa a nome della mandataria (capogruppo) in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati, con indicazione di tutti i singoli soggetti costituenti il raggruppamento, ferma tuttavia restando la responsabilità solidale tra i soggetti raggruppati.

**c) polizza assicurativa per la RCO** con un massimale minimo per sinistro di € 4.000.000,00 con un limite di € 400.000,00 per persona danneggiata. In caso di raggruppamento di concorrenti, la polizza dovrà essere unica, emessa a nome della mandataria (capogruppo) in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati, con indicazione di tutti i singoli soggetti costituenti il raggruppamento, ferma tuttavia restando la responsabilità solidale tra i soggetti raggruppati.

**d) rimborso spese per la pubblicazione del presente bando di gara**, pari ad € 939,48 (IVA compresa), entro 60 giorni dall'aggiudicazione

**e) titolo comprovante la disponibilità del polo cottura** di cui agli articoli 13, lettera a) e 16 del C.S.A., completo dei seguenti allegati: planimetria, comprendente linee di produzione e confezionamento dedicate ai pasti della refezione scolastica; autorizzazione sanitaria e licenza intestate all'Aggiudicatario; legenda delle attrezzature ivi contenute; piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente in materia.

**f) elenco nominativo di tutto il personale** assunto alle proprie dipendenze che sarà impiegato per lo svolgimento del presente appalto, con l'indicazione delle qualifiche possedute e della relativa posizione contributiva ed assicurativa, allegandovi copia dei curricula comprovanti il possesso dei requisiti, dell'esperienza e dei titoli richiesti dal C.S.A.

L'Aggiudicatario, dovrà, inoltre, indicare **il nominativo del Responsabile Unico del Servizio di cui all'art. 40 del C.S.A. nonché dei Responsabili di ciascun polo cottura.**

La **stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico-amministrativo**, non potrà avvenire, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del D. Lgs. 50/16, prima che siano trascorsi trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione di cui all'art. 76 del D. Lgs. 50/16 e fatto salvo quanto previsto dal comma 11 del medesimo art. 32. Ove l'aggiudicatario non provveda alla preparazione e presentazione della documentazione suindicata ovvero non adempia in modo conforme o non si presenti il giorno stabilito per la stipulazione, l'ente committente, con atto motivato e previa

diffida, potrà pronunciare la decadenza dall'affidamento, nonché adottare ogni ulteriore azione per il risarcimento dei danni.

E' espressamente stabilito che l'impegno dell'aggiudicatario è valido dal momento in cui l'Amministrazione viene a conoscenza dell'offerta, mentre l'Amministrazione resterà vincolata solo ad intervenuta approvazione del verbale di gara e stipulazione del relativo contratto. L'aggiudicatario ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta qualora, decorsi 60 giorni dall'aggiudicazione, senza propria colpa, non sia ancora stato stipulato il contratto.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese del contratto, nonché tutte le imposte e tasse, fatta eccezione per l'IVA.

L'Amministrazione ha altresì il diritto di risolvere il contratto prima della scadenza qualora l'aggiudicatario risulti inadempiente anche solo ad uno degli obblighi contrattuali previsti nel Capitolato Speciale.

## **11) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi degli articoli 13 paragrafo 1) e 14 paragrafo 1) del GDPR Regolamento UE 2016/679, si precisa che il trattamento dei dati personali contenuti nell'istanza di partecipazione alla gara e nei relativi allegati sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti delle imprese concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire lo svolgimento della presente procedura, con particolare riguardo all'accertamento in merito al possesso, in capo all'interessato, dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 e la successiva stipula e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è l'Unione Rubicone e Mare-Centrale Unica di Committenza con sede in Savignano S/R, P.zza Borghesi, 9. Il Responsabile del trattamento è il Responsabile della Centrale Unica di Committenza per la procedura di gara ed il Responsabile Unico del Procedimento per l'esecuzione del rapporto contrattuale.

Il Responsabile della protezione dei dati personali

L'Unione Rubicone e Mare ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società LepidaSpA ([dpo-team@lepida.it](mailto:dpo-team@lepida.it)).

Responsabili del trattamento

L'Ente può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Vengono formalizzate da parte dell'Ente istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Vengono sottoposti tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

Soggetti autorizzati al trattamento

I dati personali dei soggetti partecipanti sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei tuoi dati personali.

Destinatari dei dati personali

I dati personali dei soggetti partecipanti saranno trattati dalla CUC dell'Unione Rubicone e Mare, nonché, per i controlli di rito, trasmessi ad altre pubbliche amministrazioni ed al Responsabile Unico del Procedimento.

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

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

Periodo di conservazione

I dati personali dei soggetti partecipanti saranno conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che i soggetti partecipanti forniscono di propria iniziativa. 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.

I diritti dei soggetti partecipanti cui i dati si riferiscono

Nella sua qualità di interessato, il soggetto partecipante ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;

- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali

#### Conferimento dei dati

E' facoltà dei soggetti partecipanti fornire i dati richiesti; in caso di omessa o incompleta indicazione dei dati richiesti a pena di esclusione, l'interessato verrà escluso dalla presente gara.

#### **12) PROCEDURE DI RICORSO**

Contro il presente bando è ammesso ricorso al TAR - Tribunale Amministrativo per l'Emilia Romagna (Strada Maggiore 53, 40125 Bologna (BO), tel. 051 341501) entro 30 giorni.

#### **13) RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 31 D. Lgs n. 50/16, Responsabile del Procedimento è il Responsabile del Settore Socio Assistenziale ed Educativo per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC). Responsabile dell'endoprocedimento di gara è la Dott.ssa Maria Grazia Baraghini, Responsabile della Centrale Unica di Committenza, al quale l'Impresa può fare riferimento per richiedere informazioni in merito alla partecipazione alla presente gara.

#### **14) ALTRE INFORMAZIONI**

L'amministrazione si riserva di non aggiudicare l'appalto laddove dovessero sopraggiungere delle esigenze di ordine pubblico.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando.

Per quanto non previsto nel presente bando valgono, in quanto applicabili, le disposizioni del R.D. 2440/1923, del R.D. n. 827/1924, del D.M. n. 145/00, del D. Lgs. n. 81/08, del D. Lgs. n. 50/16, del D.P.R. 207/2010 per le parti ancora in vigore, nonché del Capitolato Speciale.

Il presente bando, i relativi allegati, il Capitolato Speciale nonché tutta la documentazione inerente la presente gara sono reperibili sul sito internet: [www.unionecomunidelrubicone.fc.it](http://www.unionecomunidelrubicone.fc.it)

Il presente bando è altresì pubblicato, per estratto, sulla G.U.R.I. Serie Speciale Contratti n. 62 del 01 giugno 2020. Ai sensi dell'art. 5 del D.M. Ministero delle Infrastrutture e de Trasporti del 02 dicembre 2016, le spese per la pubblicazione del presente bando sulla G.U.R.I., dovranno essere rimborsate all'Unione Rubicone e Mare (FC) dall'aggiudicatario entro 60 gg dall'affidamento.

Eventuali richieste di chiarimenti e quesiti, in ordine alla presente gara potranno essere richiesti al Direttore dell'Esecuzione, Dott.ssa Eva Neri, Responsabile dei Servizi Scolastici dell'Unione Rubicone e Mare (FC), tel. 0541 809692 [eva.neri@unionerubiconemare.it](mailto:eva.neri@unionerubiconemare.it) ed al Responsabile della Centrale Unica di Committenza (Dott.ssa Maria Grazia Baraghini tel. 0541 809625; Dott.ssa Francesca Pedrelli tel. 0541/809631;

[mariagrazia.baraghini@comune.savignano-sul-rubicone.fc.it](mailto:mariagrazia.baraghini@comune.savignano-sul-rubicone.fc.it);  
[francesca.pedrelli@comune.savignano-sul-rubicone.fc.it](mailto:francesca.pedrelli@comune.savignano-sul-rubicone.fc.it)).

**Il Responsabile della Centrale  
Unica di Committenza  
Dott.ssa Maria Grazia Baraghini**