

Disciplinare di gara

GARA A PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 1 COMMA 2 L. 120/2020 PER L'AFFIDAMENTO DISGIUNTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI ALTA VAL TIDONE (PC) (LOTTO 1 CIG: 99368124AB) GAZZOLA (PC) (LOTTO 2 CIG: 9937134E61) VILLANOVA SULL'ARDA (PC) (LOTTO 3 CIG: 99372183B6).

La presente procedura di gara viene espletata dalla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Piacenza per conto dei Comuni di Alta Val Tidone (PC), Gazzola (PC), Villanova sull'Arda (PC) ai sensi dell'art. 37, comma 4, del D.Lgs 50/2016, come da Convenzioni (registrate rispettivamente in data 30/12/2021 – 17/01/2022 - 11/02/2022 - ai numeri 221 – 20 - 37 del Registro Scritture Private della Provincia di Piacenza) fra la predetta S.U.A. ed i suddetti Comuni.

Si è ritenuto opportuno procedere alla gestione di un'unica procedura di gara, di cui si farà carico la S.U.A., individuando tre lotti che verranno aggiudicati separatamente, allo stesso o a differenti operatori economici; la gestione di un'unica procedura di gara risulta funzionale, in un'ottica di maggiore efficienza ed economicità dell'azione amministrativa, pure tenuto conto del risparmio di spesa che tale soluzione ingenera, legato alla ripartizione fra i Comuni dei costi della quota ANAC e all'individuazione di un'unica commissione giudicatrice.

L'aggiudicazione, nonché la stipula dei contratti e la successiva regolazione della fase esecutiva, verranno gestite singolarmente dai Comuni, con oneri e responsabilità a proprio carico. Dalla gestione unitaria della presente gara non discende alcuna obbligazione solidale (né attiva né passiva) fra i Comuni, la cui gestione rimane separata, sia dal punto di vista contabile che amministrativo. Di conseguenza, l'operatore economico aggiudicatario di ciascun lotto avrà quale riferimento il solo Comune del lotto di aggiudicazione, senza nulla pretendere dall'altro Comune.

Con determinazioni a contrarre:

n. 238 del 26/06/2023 del Comune di Alta Val Tidone (PC)

n. 110 del 28/06/2023 del Comune di Gazzola (PC)

n.152 del 26/06/2023 del Comune di Villanova sull'Arda (PC)

è stato disposto di affidare il servizio di ristorazione scolastica, conformemente alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, "*Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", pubblicato in G.U.R.I. del 4 aprile 2020, n. 90.

N.B.: Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero della Transizione ecologica:

<https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto "SATER" (Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna) (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice dei Contratti Pubblici 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 **procedura negoziata sottosoglia comunitaria**, ai sensi dell'art. 1, comma 2, L. 120/2020, 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, e 95 del Codice.

Luogo di svolgimento del servizio:

LOTTO 1 Comune di Alta Val Tidone (codice ISTAT 033049)

LOTTO 2 Comune di Gazzola (codice ISTAT 033022)

LOTTO 3 Comune di Villanova sull'Arda (codice ISTAT 033046)

LOTTO 1: CIG : 99368124AB CUI : S00017498703312023001

LOTTO 2: CIG : 9937134E61 CUI : S00000228680336201800

LOTTO 3: CIG : 99372183B6 CUI : S00215750332202200003

Responsabile della fase di affidamento nell'ambito della procedura di gara, ai sensi dell'art. 37 del Codice, è la dott.ssa Giuliana Cordani, Titolare della Posizione Organizzativa Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza.

Le operazioni di apertura e verifica della documentazione, la raccolta della eventuale documentazione relativa ai sub-procedimenti di soccorso istruttorio e di anomalia delle offerte, nonché la redazione dei verbali di gara e le comunicazioni agli operatori economici fino alla fase di dichiarazione dell'efficacia dell'aggiudicazione verranno svolte a cura della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza.

Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice,

per il Comune di Alta Val Tidone è la Rag. Antonella Croci, Responsabile dei Servizi Istituzionali e al Cittadino

per il Comune di Gazzola è la dott.ssa Romina Groppi, Responsabile dell'Area Amministrativa

per il Comune di Villanova sull'Arda è la dott.ssa Carla Barborini, Responsabile del Servizi Socio Assistenziali.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Per l'espletamento della presente gara, la SUA si avvale, in forza dell'Accordo stipulato in data 23/10/2018 n. rep. 292, prorogato al 31/12/2026 con DD n. 388 del 23/07/2021, (comunicato con nota registro di sistema SATER n. PI255478-21 DEL 27/07/2021) 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 il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara. Al fine della partecipazione alla presente procedura, è indispensabile:

- un Personal Computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- la firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- la registrazione al SATER con le modalità e in conformità alle indicazioni di cui al successivo paragrafo.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 52 del Codice, l'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le Comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso il SATER e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI

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

La registrazione al 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 del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare, nei relativi allegati e guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

Il funzionamento della Piattaforma 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 nelle guide per l'utilizzo del sistema telematico regionale accessibili al sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

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 www.provincia.pc.it, alla sezione S.U.A. Stazione Unica Appaltante, sottosezione "Bandi SUA", dove sono accessibili i documenti di gara 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. 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 di SATER avvengono in conformità a quanto riportato nel Regolamento di utilizzo del sistema, disponibile all'indirizzo <http://intercenter.regione.emiliaromagna.it/sistema-acquisti-sater/regolamenti>.

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.

1.2 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 nelle guide per l'utilizzo del Sistema telematico regionale accessibili al sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>, 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. 82/05);
 - 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:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910014;
 - iii. 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 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma SATER. L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico. L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara, **per tutti i lotti** è composta dall'**Avviso di manifestazione di interesse**, dal presente **Disciplinare di gara e relativi allegati**, Modulo istanza di partecipazione alla gara e dichiarazioni integrative per l'ammissione ("**Allegato 1**"), dal Modulo dichiarazione di avalimento ("**Allegato 2**");

e dai seguenti documenti:

per il LOTTO 1, CIG: 99368124AB – COMUNE ALTA VAL TIDONE (PC)

1. Progetto ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice ;
2. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale *e relativi allegati*;
3. Schema di contratto;
4. Allegato all'offerta economica (contente la dichiarazione dell'importo contrattuale scaturente dal ribasso applicato, e la dichiarazione dei costi di manodopera stimata);
5. Patto di Integrità Comune di Alta Val Tidone **da sottoscrivere per accettazione**

per il LOTTO 2, CIG: 9937134E61 - COMUNE GAZZOLA (PC)

1. Progetto ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice,

2. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e relativi allegati
3. Schema di contratto;
4. Allegato all'offerta economica (contente la dichiarazione dell'importo contrattuale scaturente dal ribasso applicato, e la dichiarazione dei costi di manodopera stimata);
5. Patto di Integrità Comune di Gazzola **da sottoscrivere per accettazione;** ;

per il LOTTO 3, CIG: 99372183B6 - COMUNE VILLANOVA SULL'ARDA (PC)

1. Progetto ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice,
2. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e relativi allegati
3. Schema di contratto;
4. Allegato all'offerta economica (contente la dichiarazione dell'importo contrattuale scaturente dal ribasso applicato, e la dichiarazione dei costi di manodopera stimata);
5. Patto di Integrità Comune di Villanova sull'Arda **da sottoscrivere per accettazione;**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto sul sito della Provincia: www.provincia.pc.it, sezione "Stazione Unica Appaltante" – sottosezione "Bandi, Avvisi ed Esiti" e sulla piattaforma SATER Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna.

2.2 CHIARIMENTI

Le richieste di chiarimenti dovranno essere inviate entro le ore **10:00 del 13/07/2023**, attraverso la sezione della Piattaforma telematica SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'accesso al sistema accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

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

Non verranno evase richieste di chiarimenti pervenute in modo difforme o successivamente al termine indicato. Non verranno inoltre fornite risposte a richieste dei chiarimenti inoltrate via mail ordinaria.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

La Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza risponderà, prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, tramite la Piattaforma SATER, alle richieste di chiarimenti ricevute entro il termine. Le richieste di chiarimenti ricevute, e le relative risposte, se di interesse generale, saranno consultabili in forma anonima, su SATER.

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

2.3 COMUNICAZIONI

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

Tutte le Comunicazioni tra la SUA e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante il SATER all'indirizzo PEC del concorrente indicato in fase di registrazione.

È onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma "Registrazione e funzioni base" e "Gestione anagrafica" per la modifica dei dati sensibili) accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di Comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalati alla SUA; diversamente, la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle Comunicazioni.

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

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

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

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

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

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo
1	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Alta Val Tidone (PC) per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2027	99368124AB	€ 173.400,00
2	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Gazzola (PC) per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2028	9937134E61	€ 231.300,00
3	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Villanova sull'Arda (PC) per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2027	99372183B6	€ 90.201,60

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

LOTTO n. 1 COMUNE DI ALTA VAL TIDONE

Oggetto del LOTTO 1 è la fornitura e la somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti per la Scuola Statale dell'Infanzia di Nibbiano e per la Scuola Statale Primaria di Trevozzo ubicate nel Comune di Alta Val Tidone (PC), per 4 (quattro) anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2016/2027, come specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il **valore complessivo del lotto** ammonta ad **€ 173.400,00** (IVA esclusa) per la durata quadriennale dell'appalto, **esclusa l'opzione di proroga tecnica di 6 mesi, di cui al successivo paragrafo 3.2**, così calcolati:

- **euro 5,10/pasto** (a base d'asta), oltre IVA, per la refezione della Scuola Statale dell'Infanzia di Nibbiano e per la Scuola Statale Primaria di Trevozzo (indicativamente per numero 8.500 pasti annui);

Non ravvisando che l'esecuzione del servizio di ristorazione comporti reali rischi da interferenze tra il personale esterno ed il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto, non si procede alla redazione del D.U.V.R.I.

I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono dunque pari a € 0,00.

Il numero di pasti previsto è indicativo e suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e della loro tipologia di frequenza scolastica (tempo pieno / part time), anche a seguito di variazioni dell'organizzazione delle attività didattiche (numero rientri settimanali per classe) senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio. Si rinvia a quanto previsto nel Progetto.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Scuola Statale dell'Infanzia di Nibbiano e per la Scuola Statale Primaria di Trevozzo	55523100-3	P	€ 173.400,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 173.400,00

B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara	€173.400,00

L'importo complessivo a base di gara del Lotto 1, al netto del periodo di proroga tecnica, è pari a € 173.400,00, al netto di Iva di legge, di cui € 0,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Alta Val Tidone (PC).

L'importo posto a base del lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato essere pari a € 106.920,00 (€ 26.730./anno); il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza aggiornata a dicembre 2021.

La base di calcolo è costituita dalle ore di servizio previste per il personale esecutivo necessario al servizio, tenuto conto del livello di inquadramento, come evidenziato nel Progetto elaborato dal Comune di Alta Val Tidone.

L'incidenza della manodopera stimata sull'appalto è pari al 61%.

LOTTO n. 2 COMUNE DI GAZZOLA

Oggetto del LOTTO 2 è la fornitura e la somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti per la Scuola dell'Infanzia "Luigi Francesconi", e per la Scuola Statale Primaria di Gazzola (PC), per 5 (cinque) anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2016/2027 – 2027/2028, come specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il **valore complessivo del lotto** ammonta ad **€ 231.300,00** (IVA esclusa) per la durata quinquennale dell'appalto, **esclusa l'opzione di proroga tecnica di 4 mesi, di cui al successivo paragrafo 3.2**, così calcolati:

- **euro 5,10/pasto** (a base d'asta), oltre IVA, per la refezione della Scuola dell'Infanzia per la Scuola Statale Primaria di Gazzola, oneri di sicurezza da rischi interferenziali esclusi e computati pari a 0,04 euro (indicativamente per numero 9.000 pasti annui).

Il numero di pasti previsto è indicativo e suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e della loro tipologia di frequenza scolastica (tempo pieno / part time), anche a seguito di variazioni dell'organizzazione delle attività didattiche (numero rientri settimanali per classe) senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio. Si rinvia a quanto previsto nel Progetto.

Tabella 2

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Fornitura e somministrazione dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'Infanzia per la Scuola Statale Primaria	55523100-3	P	€ 229.500,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 229.500,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				1.800,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 231.300,00

L'importo complessivo a base di gara del Lotto 2, al netto del periodo di proroga tecnica, è pari a **€ 231.300,00**, al netto di Iva di legge, di cui € 1.800,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Gazzola (PC).

La stazione appaltante ha stimato costi di manodopera pari € 138.780,00 (€ 27.750,00/anno) calcolati sulla base dei seguenti elementi.

Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza

La base di calcolo è costituita dalle unità e dalle ore di servizio per il personale esecutivo che il Comune ritiene necessario per l'esecuzione del servizio, considerando anche il personale presso il centro di cottura della ditta, un aiuto cuoco presso il terminale, due addetti ai servizi mensa di cui uno addetto anche al trasporto dei pasti, essendo previsto presso la mensa comunale la sola preparazione del primo piatto.

L'incidenza della manodopera stimata sull'appalto è pari al 60%

LOTTO n. 3 COMUNE DI VILLANOVA SULL'ARDA

Oggetto del LOTTO 3 è la produzione e somministrazione dei pasti agli alunni e insegnanti della scuola primaria e secondaria di I° grado del plesso scolastico ubicato in via Vismara n. 12, ubicato nel Comune di Villanova sull'Arda (PC), per 4 (quattro) anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2016/2027, come specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il valore complessivo del lotto ammonta ad € 90.201,60 (IVA esclusa) per la durata quadriennale dell'appalto, esclusa l'opzione di proroga tecnica di 6 mesi, di cui al successivo paragrafo 3.2, così calcolati:

- **euro 5,40/pasto** (a base d'asta), oltre IVA, per la refezione della Scuola ella scuola primaria e secondaria di Villanova sull'Arda (indicativamente per numero 4.176 pasti annui);

Non ravvisando che l'esecuzione del servizio di ristorazione comporti reali rischi da interferenze tra il personale esterno ed il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto, non si procede alla redazione del D.U.V.R.I.

I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono dunque pari a € 0,00.

Il numero di pasti previsto è indicativo e suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e della loro tipologia di frequenza scolastica (tempo pieno / part time), anche a seguito di variazioni dell'organizzazione delle attività didattiche (numero rientri settimanali per classe) senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio. Si rinvia a quanto previsto nel Progetto.

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Scuola primaria e secondaria di I° grado del plesso scolastico ubicato in via Vismara n. 12, ubicato nel Comune di Villanova sull'Arda	55523100-3	P	€ 90.201,60
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 90.201,60
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 90.201,60

L'importo complessivo a base di gara del Lotto 3, al netto del periodo di proroga tecnica, è pari a € 90.201,60, al netto di Iva di legge, di cui € 0,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Villanova sull'Arda (PC).

L'importo posto a base del lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato essere pari a € 43.211,20 (€ 10.802,80/anno); il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza aggiornata a dicembre 2021.

La base di calcolo è costituita dalle ore di servizio previste per il personale esecutivo impiegato, tenuto conto del livello di inquadramento, come evidenziato nel Progetto elaborato dal Comune di Villanova sull'Arda.

L'incidenza della manodopera stimata sull'appalto è pari al 47,90%.

Ciascun concorrente può presentare offerta per uno, più o tutti i lotti.

Ai fini del conteggio del numero massimo dei lotti a cui si può partecipare, si tiene conto se l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante a diversi lotti in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Ai fini del conteggio del numero massimo dei lotti aggiudicabili, si tiene conto se l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante a diversi lotti in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

3.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le opzioni di proroga tecnica di cui all'art. 106, comma 11 del Codice) è:

- **per il LOTTO 1, di 4 (quattro) anni scolastici, 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027**, con decorrenza dalla data di attivazione del servizio indicativamente prevista per il **1 settembre 2023** (a.s. 2023/2024), e scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2026/2027 (30 giugno 2027);
- **per il LOTTO 2, di 5 (cinque) anni scolastici, 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028**, con decorrenza dalla data di attivazione del servizio indicativamente prevista per il **1 settembre 2023** (a.s. 2023/2024), e scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2027/2028 (30 giugno 2028);
- **per il LOTTO 3, di 4 (quattro) anni scolastici, 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027**, con decorrenza dalla data di attivazione del servizio indicativamente prevista per il 1 settembre 2023 (a.s. 2023/2024), e scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2026/2027 (30 giugno 2027);

Su richiesta del Comune, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta del Comune di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice.

3.2 OPZIONE DI PROROGA TECNICA DI CUI ALL'ART. 106, COMMA 11, DEL CODICE

Per entrambi i lotti, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs n. 50/2016, 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. 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.

Per il Lotto 1, è prevista l'opzione di proroga tecnica, per la durata massima di 6 mesi,

Per i lotti 2 e 3 è prevista l'opzione di proroga tecnica per la durata massima di 4 mesi.

Il valore globale stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del Codice, è pari ad € 549.932,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così suddiviso:

Tabella 3

LOTTO	Importo complessivo a base di gara €	Opzione di proroga tecnica €	Valore globale a base di gara €
1	173.400,00	28.560,00	201.960,00
2	231.300,00	16.448,00	247.748,00
3	90.201,60	10.022,40	100.224,00
			549.932,00

3.3 REVISIONE DEI PREZZI

A partire dalla seconda annualità i prezzi sono aggiornati. Dal secondo anno, è ammessa la revisione dei prezzi in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. Per dettagli si rimanda al capitolato speciale di ogni lotto.

4. 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.

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, lettere 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) 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), c) 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.

5. 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, lettere 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.

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

Gli operatori economici, per ogni singolo lotto, devono dichiarare di conformarsi al Codice di comportamento approvato dal Comune e di accettare le clausole contenute nell'Intesa di Legalità e prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale.

PER IL LOTTO 1. Gli operatori economici dichiarano di accettare le clausole contenute nell'Intesa di Legalità e prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale.

Gli operatori economici si impegnano, per ogni singolo lotto, a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo sull'integrità morale del personale impiegato.

Gli operatori economici devono sottoscrivere digitalmente, per accettazione, il Patto di Legalità, la mancata accettazione costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della l. 190/2012, **per ogni lotto di partecipazione.**

6. 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.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- 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;

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.

In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale.

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.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

NON SONO RICHIESTI.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- b) **Per il Lotto 1:** Ogni operatore economico concorrente deve, **a pena di esclusione**, essere in possesso del seguente requisito di capacità tecnico professionale:

- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di mensa scolastica a favore di committenti pubblici, per **un importo complessivo** (sul triennio) non inferiore a **€ 130.000,00** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.
- c) **Per il Lotto 2:** Ogni operatore economico concorrente deve, **a pena di esclusione**, essere in possesso del seguente requisito di capacità tecnico professionale:
- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di mensa scolastica a favore di committenti pubblici di un importo complessivo (sul triennio) non inferiore a **€ 138.000,00** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.
- d) **Per il Lotto 3:** Ogni operatore economico concorrente deve, **a pena di esclusione**, essere in possesso del seguente requisito di capacità tecnico professionale:
- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di mensa scolastica a favore di committenti pubblici, di un importo complessivo (sul triennio) non inferiore a **€ 67.000,00** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.

Si precisa che per “ultimi 3 anni scolastici” si intendono gli ultimi tre anni scolastici conclusi (dunque aa.ss.: 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (essendo ancora attivo il servizio di mensa nella scuola materna e negli asili nido) (dunque aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 – 2022/2023).

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.

6.4 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.

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 relativo all’iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell’Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera 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 dell’elenco dei servizi analoghi di cui al precedente punto 6.3 lettera b) deve essere posseduto, nell’ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale, cumulativamente dalla mandataria e dalle mandanti; si precisa che ogni contratto deve avere la durata richiesta in quanto non sono ammesse sommatorie di mesi.

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

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

Il requisito relativo all’iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell’Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 6.3 I requisiti di capacità tecnica e professionale, devono essere posseduti:

1. 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;
2. per i consorzi di cui all'art. 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.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere tecnico professionale di cui al punto 6.3 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 punto 6.1.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 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 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.

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.

8. SUBAPPALTO

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

In considerazione della peculiare natura dell'appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Lotto 1. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera. E' ammesso subappalto per servizi accessori al servizio principale (manutenzioni attrezzature, derattizzazione, disinfestazione).

Lotto 2. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera. E' ammesso subappalto per servizi accessori al servizio principale (manutenzioni attrezzature, derattizzazione, disinfestazione).

Lotto 3. L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: produzione e somministrazione pasti.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. 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.

9. GARANZIA PROVVISORIA

Conformemente a quanto previsto dall'art. 1, comma 4 del D.L. 76/2020 (convertito, con modificazioni, dalla L. 120/2020), non si richiede la costituzione di garanzia provvisoria da parte dei concorrenti ai fini della partecipazione alla presente gara, fermo restando la necessità di presentare per ciascun lotto, in sede di gara, la dichiarazione di impegno di cui all'art. 93, comma 8, del Codice, da parte di un fideiussore, a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario del LOTTO, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 103 del Codice. Tale impegno non è richiesto alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente dalle medesime.

10. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO.

Per tutti i lotti, il sopralluogo nelle cucine, nei refettori e nei locali annessi è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario per acquisire adeguata conoscenza sullo stato e collocazione dei locali in cui si svolge il servizio di ristorazione e sullo stato delle attrezzature in uso nelle cucine e nelle mense, elementi informativi necessari per la formulazione dell'offerta. **La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

I sopralluoghi potranno essere effettuati solo previo appuntamento, che dovrà essere richiesto entro e non oltre le ore 13:30 del giorno 7 luglio 2023, nelle modalità sottoindicate

per il LOTTO 1 fissando appuntamento con il personale dell'Ufficio Segreteria del Comune di Alta Val Tidone al seguente indirizzo email : acroci@comunealtavaldidone.pc.it

per il LOTTO 2 fissando appuntamento con il personale dell'Ufficio Segreteria del Comune di Gazzola al seguente indirizzo email amministrativo@comune.gazzola.pc.it

per il LOTTO 3 fissando appuntamento con il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Villanova sull'Arda al seguente indirizzo email : socialevillanova@sintranet.it

Non saranno effettuati sopralluoghi per le richieste che perverranno oltre il termine indicato.

Il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante Legale del concorrente o procuratore, come risultante da certificato C.C.I.A.A./Albo/Registro, o da soggetto diverso purché munito di apposita delega, di proprio documento di identità e di copia del documento di identità del delegante.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario **già costituiti**, GEIE, aggregazione di retisti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico/dipendente di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, 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 legale/procuratore/direttore tecnico/dipendente di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa ogni operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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.

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.

Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata dal personale del Comune apposita attestazione, che dovrà essere inserita nella busta A "Documentazione Amministrativa", come meglio specificato al successivo paragrafo 14.

La mancata allegazione dell'attestazione rilasciata dalla stazione appaltante in ordine all'avvenuto sopralluogo nella busta della documentazione amministrativa è sanabile mediante soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, a condizione che il sopralluogo sia stato effettuato dai soggetti tenuti ad effettuarlo, compreso, nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi. A tal fine, la stazione appaltante conserverà una copia dell'attestazione rilasciata a chi ha effettuato il sopralluogo.

Il sopralluogo verrà effettuato nel rispetto delle vigenti misure di contenimento della diffusione epidemiologica da Covid -19.

11. 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. n. 621 del 20/12/2022. L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara. 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	99368124AB	18,00
LOTTO 2	9937134E61	18,00
LOTTO 3	99372183B6	ESENTE

L'impresa offerente dovrà allegare la ricevuta ai documenti di gara. In caso di mancata presentazione della ricevuta, la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCPass. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite il sistema pagoPA, il servizio che permette di pagare gli avvisi di pagamento pagoPA (identificati dallo IUV, Identificativo Univoco Versamento), generati attraverso il servizio disponibile sul Portale Pagamenti ANAC al link: <http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi> (GCG), attraverso le seguenti modalità di pagamento: a) "Pagamento on line" mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA. b) "Pagamento mediante avviso" utilizzando:

- infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a pagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.);
- IO, l'app dei servizi pubblici integrata con pagoPA, semplicemente inquadrando il QR code dell'avviso.

Per entrambe le modalità sopra descritte, le ricevute di pagamento saranno disponibili nella sezione "Pagamenti effettuati" del Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., a conclusione dell'operazione di pagamento con esito positivo e alla ricezione, da parte dell'Autorità, della ricevuta telematica inviata dai PSP. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese, sia già costituiti che non ancora costituiti, il versamento è unico ed è effettuato dalla capogruppo.

Nel caso di Consorzio stabile, il versamento deve essere eseguito dal consorzio. In caso di consorzio ordinario si applica quanto detto sopra in caso di R.T.I..

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento 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 266/05. L'obbligo di versamento del contributo da parte degli operatori economici costituisce, infatti, condizione di ammissibilità dell'offerta nell'ambito delle procedure finalizzate all'affidamento di contratti pubblici, come specificato nella risposta di ANAC alla FAQ n° 36 sul sito internet istituzionale dell'Autorità, al seguente link:

<http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/MenuServizio/FAQ/ContrattiPubblici/riscossione>

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate, per il/i lotto/lotti di interesse, esclusivamente attraverso la Piattaforma SATER.

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta (**documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica**) 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. 82/05.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt.19, 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la dichiarazione per l'ammissibilità (fac simile allegato 1 al presente disciplinare) e l'offerta tecnica ed economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il procuratore allega copia conforme all'originale della relativa procura.

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

L'offerta per ciascun lotto deve pervenire entro e non oltre le ore 10:00 del giorno 20 luglio 2023 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.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma 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 1.1.

12.1 Regole per la presentazione dell'offerta

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 e nelle guide per l'utilizzo della Piattaforma accessibile al sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/quide/>, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta sulla Piattaforma SATER.

L'**"OFFERTA"**, **per ogni lotto a cui si intende partecipare**, è composta da:

- A – Documentazione amministrativa
- B – Offerta tecnica
- C – Offerta economica.

L'operatore economico ha facoltà di inserire sulla 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.

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/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

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.

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

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta, mentre non è vincolante per l'Amministrazione che ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

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.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti 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 DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati 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;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, 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.

NOTA BENE: l'istituto del soccorso istruttorio non può essere utilizzato per l'acquisizione, in gara, di un requisito di partecipazione mancante alla scadenza del termine di presentazione dell'offerta. Pertanto, sarà disposta l'esclusione del concorrente che, entro il termine perentorio per la presentazione dell'offerta, non possiede i requisiti richiesti per la partecipazione alla gara.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce **per ogni singolo lotto** sulla Piattaforma SATER la seguente documentazione:

- 1) Istanza di partecipazione e dichiarazioni integrative ;
- 2) DGUE (**compilando il modello presente sul SATER**);

- 3) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 4) PASSoe;
- 5) eventuale documentazione in caso di avalimento di cui al punto 14.4;
- 6) eventuale documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.5;
- 7) ricevuta pagamento bollo € 16,00 nelle modalità indicate al successivo paragrafo 14.1
- 8) attestazione avvenuto sopralluogo obbligatorio
- 9) Patto d'Integrità sottoscritto per accettazione per ogni lotto di partecipazione.

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui **all'Allegato n. 1** al disciplinare.

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. 76/20.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto 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 domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- 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;
- 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 gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, "*Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*";
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel bando di gara;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dai Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda 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 impegnarsi a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo sull'integrità morale del personale impiegato.;
- **solo per lotto 1** di accettare le clausole contenute nell'Intesa per la Legalità e prevenzione dei tentativi d'infiltrazione criminale sottoscritta dal Comune di Alta Val Tidone e la Prefettura di Piacenza;
- l'accettazione delle clausole contenute nel Patto d'Integrità , allegato per ogni lotto, del disciplinare di gara, viene assolta con la sottoscrizione digitale del Patto. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
- 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 **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 ...;

- **[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 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 punto 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 deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta 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 deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, 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 è sottoscritta 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.

È possibile assolvere al pagamento dell'imposta di bollo mediante versamento dell'imposta ad intermediario convenzionato con l'Agenzia delle Entrate, il quale rilascia, con modalità telematiche, apposito contrassegno. Il contrassegno telematico, che ha sostituito la marca da bollo, per essere considerato regolare, deve riportare una data di emissione uguale o antecedente a quella del documento. L'operatore economico potrà comprovare l'assolvimento dell'imposta dichiarando, sul documento in formato elettronico, il codice numerico composto da 14 cifre rilevabili dal contrassegno telematico rilasciato dall'intermediario (sarà cura poi dell'operatore economico conservare il contrassegno utilizzato entro il termine di decadenza triennale previsto per l'accertamento ai sensi dell'articolo 37 D.P.R. 642/1972). La SUA si riserva la facoltà di verificare l'autenticità del contrassegno telematico collegandosi all'apposito sito dell'Agenzia delle Entrate di cui al seguente link: <https://www1.agenziaentrate.gov.it/servizi/valoribollati/>

In alternativa è possibile utilizzare il pagamento virtuale: sul documento non viene applicato il contrassegno, ma è apposta la dicitura relativa alla modalità virtuale di assolvimento dell'imposta e gli estremi della relativa autorizzazione. Nell'ipotesi in cui l'utente intenda utilizzare questo metodo, deve presentare agli uffici dell'Agenzia delle entrate territorialmente competenti apposita richiesta di autorizzazione, nonché porre in essere gli adempimenti richiesti dall'articolo 15 del d.P.R. n. 642 del 1972.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila, per ciascun lotto, il Documento di gara unico europeo. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

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.

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche, **compilando il modello presente sul SATER**, secondo quanto di seguito indicato.

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

Parte II – Informazioni sull'operatore economico: il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il possesso dei requisiti di cui al comma 1 e 2 dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 deve essere dichiarato dal Legale Rappresentante dell'impresa concorrente nella Parte II, sezione "B" del DGUE. La dichiarazione deve essere riferita a tutti i soggetti (in carica o cessati) indicati al comma 3 del medesimo articolo 80, con l'indicazione dei dati identificativi degli stessi, oppure dalla banca dati ufficiale o del pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta.

Per l'elencazione dei soggetti cui deve essere riferita l'attestazione si richiama il Comunicato dell'Autorità Nazionale Anticorruzione dell'8/11/2017 (al quale si rimanda per ulteriori approfondimenti e che ha sostituito il precedente comunicato del 26/10/2016), compatibilmente con la novella apportata al Codice dall'art. 49, comma 1, lettera b) del D.Lgs. n. 56/2017.

Nel caso in cui il Legale Rappresentante/procuratore del concorrente non intenda rendere le dichiarazioni sostitutive ex art. 80, commi 1, 2, 5 lett. c) e 5 lett. l) del Codice anche per conto dei soggetti elencati al comma 3 dell'art. 80 del Codice, detti soggetti sono tenuti a compilare in proprio la dichiarazione ex art. 80, commi 1, 2, 5 lett. c) e 5 lett. l), firmandola digitalmente o, in alternativa, scansionando il documento con firma autografa e allegando, in questo secondo caso, copia conforme del documento di identità in corso di validità.

Si precisa che, nel caso fossero intervenute, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando di gara, cessazioni dalla carica dei soggetti indicati dall'art. 80, comma 3, del Codice dei contratti pubblici e/o si fossero verificati casi di cessioni o acquisizione di azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria, le dichiarazioni sostitutive di cui sopra vanno rese, da parte della società cessionaria, incorporante o risultante dalla fusione anche relativamente ai soggetti cessati dalla carica e ai soggetti che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse.

In caso di ricorso all'avvalimento, si richiede la compilazione della sezione C: il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento. **Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega sul SATER:**

- 1) DGUE, redatto compilando il modello presente sul SATER, firmato dall'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga (verso il concorrente, la SUA e il Comune del lotto di riferimento), a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D: il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare a terzi, nei limiti di quanto previsto nel precedente paragrafo 8.

Parte III – Motivi di esclusione: il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 5 del presente Disciplinare (Sez. A-B-C-D della Parte III del DGUE).

Parte IV – Criteri di selezione: Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

- a) la sezione A, per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale;
- b) la sezione C, per dichiarare il possesso del requisito di capacità tecnico-professionale.

Parte VI – Dichiarazioni finali: il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

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

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

14.3 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, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento su modello Allegato 2;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

14.5 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/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture 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/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione rese 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/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture 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 o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture 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 o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture 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 o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture 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 o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15. OFFERTA TECNICA

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

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 .

L'offerta contiene una proposta tecnico-organizzativa redatta con le modalità indicate nella tabella di cui al successivo punto 17.1, di "attribuzione dei punteggi tecnici", come specificato al successivo paragrafo 17.1 del presente Disciplinare, cui si rimanda.

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.

La commissione giudicatrice potrà invitare i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine ai documenti e alle dichiarazioni presentate nell'ambito della documentazione tecnica. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalle concorrenti, tale da non consentire la valutazione di quanto offerto da parte della commissione giudicatrice, comporta l'**esclusione** dalla gara.

La documentazione tecnica DEVE essere priva, a pena di esclusione, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'offerta economica e agli elementi economici in quest'ultima contenuti.

L'operatore economico può allegare 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 segretare. 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. OFFERTA ECONOMICA

La busta economica, per ogni singolo lotto, contiene il ribasso percentuale proposto dal concorrente sull'importo complessivo a base di gara.

L'offerta economica dovrà essere compilata secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>:

Inoltre, il concorrente **dovrà allegare obbligatoriamente** nella busta economica il modulo di cui all'"Allegato 3" per ogni singolo lotto, sottoscritto con le modalità indicate al paragrafo 14.1, contenente la specificazione degli importi contrattuali scaturenti dall'applicazione del ribasso percentuale al valore del costo unitario del pasto posto a base di gara.

per il lotto 1

- **il ribasso percentuale offerto** rispetto al costo unitario del pasto a base d'asta : **5,10/pasto** (iva esclusa)

per il lotto 2

- **il ribasso percentuale offerto** rispetto al costo unitario del pasto a base d'asta **€ 5,10/pasto**; (Iva esclusa);

per il lotto 3

- **il ribasso percentuale offerto** rispetto al costo unitario del pasto a base d'asta **€ 5,40/pasto**; (Iva esclusa);

In caso di discordanza tra il ribasso percentuale offerto e l'importo contrattuale del pasto indicato nell'"Allegato 3", prevarrà il valore di ribasso percentuale più favorevole per il Committente.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore o inferiore qualora la terza cifra decimale risulti pari/superiore o inferiore a cinque.

L'offerta economica dovrà inoltre includere, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.lgs 50/2016, la dichiarazione relativa a:

- **la stima dei costi aziendali** relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Tali costi si riferiscono alle misure di sicurezza che l'operatore economico offerente sosterrà internamente per l'esecuzione dell'appalto (es. DPI, corsi specifici di formazione sulla sicurezza, materiale inerente alla sicurezza, sorveglianza sanitaria, ecc...); essi sono completamente a carico dell'offerente poiché sono costi d'esercizio d'impresa. Detti costi non possono essere pari a zero;
- ✓ **la spesa relativa al costo contrattuale lordo del personale** per l'esecuzione del servizio. I costi del personale non devono risultare inferiori ai minimi salariali indicati nelle apposite tabelle ministeriali, **a pena di esclusione.**

Il concorrente dovrà inoltre dichiarare, nell'Allegato 3 al presente Disciplinare di gara, lo schema di composizione dei costi della manodopera stimata per l'esecuzione del servizio.

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

Con la presentazione dell'offerta, in caso di aggiudicazione, il concorrente si obbliga irrevocabilmente nei confronti del committente ad eseguire le prestazioni oggetto di gara in conformità a quanto indicato nell'offerta tecnica e nell'offerta economica. Gli oneri fiscali sono in conformità alle leggi vigenti.

17. 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 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata per tutti i lotti, in base ai seguenti punteggi.

LOTTI	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nelle tabelle sotto riportate, contenenti i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici per il LOTTO 1, il LOTTO 2, il LOTTO 3, vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera "T" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

L'offerta, **per ciascun LOTTO**, contiene una **Relazione tecnica** del servizio offerto (di seguito, "la Relazione"), che dovrà essere redatta dal concorrente su proprio file di testo nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

La Relazione deve contenere la proposta tecnico-organizzativa del servizio offerto, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nelle "TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI" (per ciascun LOTTO) sotto riportate, **seguedo pedissequamente l'ordine ivi riportato**.

La relazione non dovrà superare le 20 facciate (comprehensive di eventuali allegati), foglio A4 (sono esclusi dal computo delle facciate l'indice riepilogativo e le copertine), con carattere Times New Roman – corpo 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2.

Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali della Relazione sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.

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.

LOTTO 1- CIG: 99368124AB - COMUNE DI ALTA VAL TIDONE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (D) TABELLARE (T)
1) QUALITA' DEL PROGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTI 40	
	<p>1.1 Organizzazione del servizio</p> <p>Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola mensa, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana.</p>	<p>Fino a un massimo di 15 punti</p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando preferenza a quelle offerte che prevedano una ripartizione equilibrata (ma comunque realistica) delle attività previste dall'appalto e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione..</p>	D
	<p>1.2 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</p> <p>Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <p>A) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata (massimo 7 punti);</p> <p>B) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 2 punti);</p> <p>C) modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico (massimo 4 punti).</p> <p>D) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del primo piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvise delle forniture energetiche, o indisponibilità della cucina della scuola dell'infanzia di NIBBIANO (massimo 2 punti)</p> <p>E) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvise delle forniture energetiche presso il Centro di Cottura contrattualmente utilizzato dalla ditta (massimo 5 punti)</p>	<p>Fino a un massimo di 20 punti</p> <p>Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti A),B) ,C) e D) E) F) (oggetto di valutazione discrezionale).</p> <p>Si precisa che nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione di pasti freddi).</p> <p>In particolare per gli elementi di cui al punto E) Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità del centro di cottura contrattualmente utilizzato, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 30 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.</p>	D

	<p>1.3 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali</p> <p>Il concorrente deve indicare i metodi/ procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	<p>Fino a un massimo di 5 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni che consentano una efficace verifica e un efficace monitoraggio dei propri fornitori di alimenti, al fine di assicurare il rispetto, da parte dei fornitori, dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	D
2) GESTIONE DEL PERSONALE		PUNTI 5	
	<p>2.1 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE</p> <p>Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e dettagliato, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.</p>	<p>Fino a un massimo di 5 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto e nella gestione degli utenti.</p>	D
3) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI		PUNTI 35	

	<p>3.1 Prodotti interamente (100%) da Km 0 e filiera corta. (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2000) relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio “cosce”, “petto”, “fesa” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio “lonza” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>3) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio “coscia” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;</p> <p>5) PANE;</p> <p>6) FRUTTA, VERDURA , LEGUMI</p> <p>7)LATTICINI * (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche) Verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti usati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio,..) e i semilavorati come torte, biscotti, gnocchi)</p> <p>N.B. Il prodotto offerto deve essere utilizzato tutte le volte che è presente in menù e quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori.</p>	<p>Fino ad un massimo di 12 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.</p>	<p style="text-align: center;">T</p>
	<p>3.2.Fornitura di prodotti interamente biologici (100%)</p> <p>in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</p> <p>1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);</p> <p>2) MOZZARELLA;</p> <p>3) RICOTTA;</p> <p>4) OLIO e.v.o.;</p> <p>5) FRUTTA ,ORTAGGI e LEGUMI* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio/legume offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);</p> <p>6) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche)</p> <p>Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 18 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 3 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.</p>	<p style="text-align: center;">T</p>

	<p>3.3. Fornitura di derrate DOP, IGP, STG, in aggiunta a quanto previsto in capitolato, relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore; 2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.; 3) CARNE IGP 4)FRUTTA IGP 5) VERDURA IGP* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 5 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG</p>	T
4. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI		PUNTI 5	
	<p>4.1 Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente:</p> <p>n. 1 pasti giornaliero gratuito: 1 punto; n. 2 pasti giornalieri gratuiti: 3 punti; n.3 pasti giornalieri gratuiti: 5 punti.</p>	<p>Fino ad un massimo di 5 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di pasti offerti</p>	T
5.MIGLIORIE DEL SERVIZIO		PUNTI 5	
	<p>Descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso le sedi interessate in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste</p>	<p>Fino ad un massimo di 5 punti</p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che portino specifiche e dimostrabili migliorie nella cucina della scuola dell'infanzia utilizzata per la preparazione del primo piatto. A titolo esemplificativo, sostituzione di apparecchi obsoleti e tempistica dell'intervento proposto</p>	D

LOTTO 2 CIG: 9937134E61 - COMUNE DI GAZZOLA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (D) TABELLARE (T)
------------------------	---------------------------	--------------------------------	---------------------------------

1) QUALITA' DEL PROGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTI 50	
	<p>1.1 Organizzazione del servizio</p> <p>Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola mensa, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana.</p>	<p>Fino a un massimo di 10 punti</p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando preferenza a quelle offerte che prevedano una ripartizione equilibrata (ma comunque realistica) delle attività previste dall'appalto e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione..</p>	D
	<p>1.2 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</p> <p>Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <p>F) guasto <u>improvviso</u> a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni <u>temporanee e improvvise</u> delle forniture energetiche (massimo 4 punti);</p> <p>G) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata (massimo 4 punti);</p> <p>H) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 3 punti);</p> <p>I) modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico (massimo 4 punti).</p> <p>J) gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del Centro di cottura e del centro di cottura alternativo dell'operatore economico (massimo punti 5)</p>	<p>Fino a un massimo di 20 punti</p> <p>Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai <u>punti A),B) ,C) e D) E)</u>(oggetto di valutazione discrezionale).</p> <p>Si precisa che nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione di pasti freddi).</p> <p>In particolare, per l'elemento di cui al punto E) Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità dei centri di cottura previsti all'art. 1 del capitolato, contrattualmente utilizzato, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 30 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.</p>	D
	<p>1.3 Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio</p> <p>Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio.</p>	<p>Fino a un massimo di 10 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un'efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità..</p>	D

	<p>1.4 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali</p> <p>Il concorrente deve indicare i metodi/ procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	<p>Fino a un massimo di 10 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni che consentano una efficace verifica e un efficace monitoraggio dei propri fornitori di alimenti, al fine di assicurare il rispetto, da parte dei fornitori, dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	D
2) GESTIONE DEL PERSONALE		PUNTI 6	
	<p>2.1 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE</p> <p>Il concorrente deve descrivere, <u>in modo chiaro e dettagliato</u>, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.</p>	<p>Fino a un massimo di 6 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto e nella gestione degli utenti.</p>	D
3) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI		PUNTI 18	
	<p>3.1 Prodotti interamente (100%) da Km 0 e filiera corta. (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2000) relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>3) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio "coscia" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;</p> <p>5) PANE;</p> <p>6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche). Verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti usati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio,..) e i semilavorati come torte, biscotti, gnocchi)</p> <p>N.B. Il prodotto offerto deve essere utilizzato tutte le volte che è presente in menù e quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori.</p>	<p>Fino ad un massimo di 6 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.</p>	T

	<p>3.2.Fornitura di prodotti interamente biologici (100%) in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</p> <p>1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);</p> <p>2) MOZZARELLA;</p> <p>3) RICOTTA;</p> <p>4) OLIO e.v.o.;</p> <p>5) FRUTTA e ORTAGGI* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);</p> <p>6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 6 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.</p>	T
	<p>3.3. Fornitura di derrate DOP, IGP, STG relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;</p> <p>2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;</p> <p>3) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 6 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1,5 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG</p>	T

	<p>1.2 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</p> <p>Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <p>a) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata (massimo 3 punti);</p> <p>b) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 2 punti);</p> <p>c) modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico (massimo 2 punti).</p> <p>d) gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del Centro di cottura e del centro di cottura alternativo dell'operatore economico (massimo punti 3)</p>	<p>Fino a un massimo di 10 punti</p> <p>Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai <u>punti A),B),C) D)</u>(oggetto di valutazione discrezionale).</p> <p>Si precisa che nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione di pasti freddi).</p> <p>In particolare per l'elemento di cui al punto D) Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità dei centri di cottura previsti all'art. 2 del capitolato, contrattualmente utilizzati, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 30 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.</p>	<p>D</p>
	<p>1.3 Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio</p> <p>Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5)modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio.</p>	<p>Fino a un massimo di 5 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.</p>	<p>D</p>

	<p>1.4 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali</p> <p>Il concorrente deve indicare i metodi/ procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	<p>Fino a un massimo di 5 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni che consentano una efficace verifica e un efficace monitoraggio dei propri fornitori di alimenti, al fine di assicurare il rispetto, da parte dei fornitori, dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.</p>	D
2) GESTIONE DEL PERSONALE		PUNTI 7	
	<p>2.1 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE</p> <p>Il concorrente deve descrivere, <u>in modo chiaro e dettagliato</u>, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.</p>	<p>Fino a un massimo di 7 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto e nella gestione degli utenti.</p>	D
3) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI		PUNTI 30	

	<p>3.1 Prodotti interamente (100%) da Km 0 e filiera corta. (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2000) relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio “cosce”, “petto”, “fesa” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio “lonza” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>3) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio “coscia” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;</p> <p>5) PANE;</p> <p>6) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche)Verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti usati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio,..) e i semilavorati come torte, biscotti, gnocchi)</p> <p>N.B. Il prodotto offerto deve essere utilizzato tutte le volte che è presente in menù e quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori.</p>	<p>Fino ad un massimo di 10 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.</p>	T
	<p>3.2.Fornitura di prodotti interamente biologici (100%)</p> <p>in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</p> <p>1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);</p> <p>2) MOZZARELLA;</p> <p>3) RICOTTA;</p> <p>4) OLIO e.v.o.;</p> <p>5) FRUTTA e ORTAGGI* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);</p> <p>6) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 10 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.</p>	T

	<p>3.3. Fornitura di derrate DOP, IGP, STG relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;</p> <p>2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;</p> <p>3) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	<p>Fino ad un massimo di 10 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 2 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG</p>	T
4. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI		PUNTI 8	
	<p>4.1 Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente:</p> <p>n. 6 pasti giornalieri gratuiti: 8 punti;</p> <p>n. 4 pasti giornalieri gratuiti: 5 punti;</p> <p>n. 2 pasti giornalieri gratuiti: 3 punti.</p>	<p>Fino ad un massimo di 8 punti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di pasti offerti</p>	T
5. MIGLIORIE DEL SERVIZIO		PUNTI 15	

	<p>Modalità di riscossione delle rette</p> <p>Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro fruibilità da parte delle famiglie.</p>	<p>Fino a un massimo di 15 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo discrezionale tenendo conto dell'utilizzo di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette che gestisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale addetto mediante griglie cartacee; • contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente; • riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite PagoPA o MAV; <p>Verranno valutate inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ecc...; • gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. 	<p>D</p>
--	--	---	----------

Quanto ai "Punteggi Discrezionali", indicati con la lettera "D", il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)_i, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub- criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riproporzionati gli altri coefficienti, e tali coefficienti riproporzionati verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:
 1. **Non valutabile** (coefficiente 0): sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto.
 2. **Insufficiente** (coefficiente da 0,01 a 0,25): attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato ed insufficiente rispetto al criterio in esame, e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all'offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare.

3. **Sufficiente** (coefficiente da 0,26 a 0,50): attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione
4. **Buono** (coefficiente da 0,51 a 0,75): attribuito all'offerta la cui relazione, seppure sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo.
5. **Ottimo** (coefficiente da 0,76 a 1,00): attribuibile all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

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.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio di natura quantitativa **(Q)** è attribuito un punteggio sulla base del metodo di calcolo indicato nell'apposita descrizione.

A. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PER TUTTI I LOTTI

Al concorrente che avrà offerto il **maggior ribasso percentuale**, sarà assegnato il punteggio massimo (**punti 10**).

Agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula bilineare:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = X * (A_i / A \text{ soglia})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1,00 - X) * [(A_i - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto 10)

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente.

La suddetta formula può essere esplicitata come segue.

La Commissione stabilisce prioritariamente la media aritmetica di tutti i ribassi offerti, applicando, alternativamente (a seconda che la percentuale di ribasso offerta dal concorrente considerato sia uguale/inferiore ovvero superiore alla predetta media), le sotto indicate formule:

a) Valore dell'offerta del concorrente considerato uguale/inferiore alla media delle offerte:

$$C_i = \frac{0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{media di tutti i ribassi}}$$

b) Valore dell'offerta del concorrente considerato superiore alla media di tutte le offerte:

$$C_i = \frac{0,90 + (1,00 - 0,90) \times \text{ribasso offerta in esame} - \text{media di tutti i ribassi}}{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$$

B. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo i metodi sopra precisati, procederà – in relazione a ciascuna offerta – ad individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base della seguente formula:

$$\text{Ptot} = \text{PTi} + \text{PEi}$$

dove:

Ptot = punteggio totale;

PTi = punteggio conseguito dall'offerta tecnica del concorrente i-esimo;

PEi = punteggio conseguito dall'offerta economica del concorrente i-esimo.

E' prevista, in ogni caso, la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del Codice.

N.B. RIPARAMETRAZIONE: Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte tecniche dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti discrezionali prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.**

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

9. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata dal dirigente responsabile della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, dott.ssa Angela Toscani, secondo le disposizioni di cui alle Linee Guida n. 5, recanti "Criteri di scelta dei commissari di gara e di iscrizione degli esperti nell'Albo nazionale obbligatorio dei componenti delle commissioni giudicatrici", approvate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione e secondo i criteri approvati con Provvedimento del Presidente della Provincia n. 91 del 02/09/2016 "Criteri per la nomina della commissione giudicatrice nelle procedure di affidamento con l'offerta economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'efficacia sospesa dell'art 77 comma 3 D.Lgs n. 50 2016 disposta dall'art 1 comma 1 lett c) della Legge 55/2019 con proroga sino al 31/06/2023 in base all'art 8 comma 7 della Legge 120/2020.

La Commissione è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a 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'art. 77, comma 9, del codice. Per la Commissione giudicatrice è prevista la possibilità di svolgere le sedute riservate a distanza in streaming o con collegamenti da remoto, adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la trasparenza delle operazioni, in conformità con quanto disposto nel paragrafo 2.9 della delibera ANAC n.312/2020.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte qualitative e quantitative dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte. La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1, del Codice.

10. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA SI PROCEDERÀ COME SEGUE.

Le sedute pubbliche saranno effettuate attraverso il SATER e ad esse potrà partecipare ogni ditta concorrente, collegandosi da remoto al sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER, accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

La prima seduta pubblica virtuale avrà luogo il giorno 20 luglio 2023 alle ore 12:00. La presente vale quindi anche come convocazione a detta seduta che avverrà esclusivamente in modalità telematica e alla quale le ditte interessate potranno partecipare collegandosi alla piattaforma nelle modalità di cui sopra.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati mediante SATER, nella sezione dedicata alla presente procedura.

Parimenti le successive sedute pubbliche virtuali saranno comunicate ai concorrenti mediante SATER, nella sezione dedicata alla presente procedura.

La Stazione Appaltante procederà, nella prima seduta pubblica virtuale, a verificare la ricezione delle offerte per ciascun LOTTO, collocate sul SATER.

Successivamente, per ciascun LOTTO, la Stazione Appaltante procederà a:

- sbloccare la documentazione amministrativa allegata in fase di sottomissione dell'offerta;
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente Disciplinare;
- attivare, se necessario, la procedura di soccorso istruttorio;
- redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui agli artt. 29, comma 1 e 76, comma 2-bis del Codice. Di tale informazione sarà contestualmente dato avviso ai concorrenti a mezzo PEC all'indirizzo comunicato in fase di registrazione al SATER.

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

11. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche, relativamente a ciascun singolo, lotto sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti che hanno presentato l'offerta nei termini previsti dal bando di gara, almeno un giorno prima della data prevista.

L'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche relativamente a ciascun singolo lotto sarà effettuata in seduta pubblica virtuale, al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare

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

La Commissione giudicatrice potrà invitare i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione inserita nella busta dell'offerta tecnica, ove ciò sia ritenuto necessario.

Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

Sono visibili ai concorrenti:

- 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 terza busta, con la dicitura "BUSTA ECONOMICA", verrà aperta, per ogni singolo lotto, in seduta pubblica virtuale, una volta conclusa la valutazione delle offerte tecniche.

In tale seduta, la Commissione giudicatrice, nel giorno e ora che verranno preventivamente comunicati ai concorrenti, procederà:

- allo sblocco delle buste "Offerta economiche" dei concorrenti ed a verificarne la correttezza formale, e alla lettura dell'offerta economica;
- all'attribuzione del punteggio al criterio di valutazione B (offerta economica);
- a calcolare il punteggio complessivo ottenuto per ogni concorrente, sommando i punteggi relativi alle offerte tecniche con i punteggi relativi alle offerte economiche, stilando la graduatoria delle offerte in ordine decrescente.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali differenti, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano gli stessi punteggi parziali, si procederà in seduta pubblica mediante sorteggio automatico previsto dalla piattaforma SATER.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al seggio di gara 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;

12. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, in ogni caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa (cfr. art. 97, comma 6 del Codice), il RUP del Comune, avvalendosi della commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Il calcolo della soglia di anomalia viene effettuato sui valori dei punteggi derivanti dai coefficienti non riproporzionati.

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.

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

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

La conclusione delle fasi di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte, successivamente alle quali la graduatoria si consolida (o cristallizza), viene considerata coincidente con l'adozione della determinazione di aggiudicazione, sia essa o meno efficace.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

L'adozione della determinazione di aggiudicazione, sia essa o meno efficace, verrà adottata dal RUP del Comune di Alta Val Tidone, per il Lotto 1, dal RUP del Comune di Gazzola per il Lotto , dal RUP del Comune di Villanova sull'Arda per il LOTTO 3..

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.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo diversa disposizione del Comune.

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.

Il mancato invio/la mancata presentazione di quanto necessario ai fini della stipula sarà causa di revoca dell'aggiudicazione.

Il contratto sarà stipulato dal Comune di Alta Val Tidone per il Lotto 1, dal Comune di Gazzola per il Lotto 2, e dal Comune di Villanova sull'Arda per il Lotto 3 conformemente a quanto previsto dall'art. 32, comma 14 del Codice, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune.

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

L'esito positivo degli accertamenti d'ufficio nonché la ricezione della documentazione richiesta dal Comune, per ogni singolo lotto, nel termine fissato, è condizione essenziale per la stipula del contratto.

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

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 graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente contestualmente alla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

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.

23. 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 l. 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario 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 de quo 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.

24. 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, per ogni singolo lotto, 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 nei Progetti redatti dai Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda.

25. 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 adottato dal Comune di Alta Val Tidone, dal Comune di Gazzola, dal Comune di Villanova sull'Arda con atto 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 dei Comuni e reperibili ai seguenti link:

COMUNE ALTA VAL TIDONE: AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE/DISPOSIZIONI GENERALI/ATTI GENERALI /CODICE DISCIPLINARE E CODICE DI CONDOTTA www.comunealtavaldidone.pc.it

COMUNE DI GAZZOLA :

https://linkprotect.cudasvc.com/url?a=http%3a%2f%2fwww.halleyweb.com%2fc033022%2fzf%2findex.php%2fatti-general%2findex%2fdettaglio-atto%2fatto%2f1&c=E,1,x4mJoXwvRQVYcoW4nDyHgQgQPT2cH6_AKUMiJa23QjWNKSY9nmSGzVz0jOTeeFS8bGDgY9R0TdLR8OPFT_wkZbbeXyUghDOXHziEATG3jQM,&typo=1

COMUNE DI VILLANOVA SULL'ARDA

https://linkprotect.cudasvc.com/url?a=http%3a%2f%2fwww.comune.villanova.pc.it%2famministrazione-trasparente%2fdisposizioni-general%2fatti-general%2f&c=E,1,_QrdGm0llkilOJGU2o3dlk7bjxabcB9hGvbAvOIFtd9ng6yQmT6BVll1GTO4JjsWTUnLlyKXbKEzT1eALocbom5RoH_9z876hel8Y3dgOn-QjHKNWCg,,&typo=1

26. 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, si precisa che la modalità di tale richiesta deve avvenire tramite la specifica funzione del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER); le istruzioni operative per utilizzare tale funzione sono descritte nell'apposita "Guida all'uso" reperibile al link: https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/manuale-oe-richiesta-accesso-agli-atti/@@download/file/15_SATER_ManualeOE_Richiesta_di_accesso_agli_Atti_20190925.pdf

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

La definizione di tutte le eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Piacenza ed è esclusa la competenza arbitrale.
Si esclude la clausola compromissoria.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di appalto di lavori, servizi e forniture, o comunque raccolti dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (SUA) e dai Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti. 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.

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 beni e servizi e dalla Legge sugli Appalti.

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, il mancato conferimento dei dati personali preclude la partecipazione all'istruttoria della gara.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della Stazione Unica Appaltante e Comuni di Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda, individuati quali Autorizzati al trattamento, a cui sono state impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, 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;

Soggetti terzi fornitori di servizi per la SUA o per i Comuni di Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda o comunque ad essi 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 procedurali;

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 della SUA o dei Comuni di Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dalla Stazione Unica Appaltante e dai Comuni di Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola, Villanova sull'Arda 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, risultino 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 potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. dal 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 deve essere rivolta al Titolare del trattamento: Provincia di Piacenza, con sede in Corso Garibaldi n. 50 – 29121 Piacenza.

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

La responsabile del trattamento per la SUA è la dott.ssa Angela Toscani.

Responsabile della protezione dei dati personali (DPO) per la Provincia di Piacenza è SISTEMA SUSIO s.r.l., con sede legale a Cernusco sul Naviglio (Mi) Via Pontida n.9 (C.F. 05181300962) e-mail: dpo@provincia.pc.it

Il responsabile del trattamento per il Comune di Alta Val Tidone è il Sindaco Franco Albertini

Il responsabile del trattamento per il Comune di Gazzola è dott.ssa Romina Groppi.

Il responsabile del trattamento per il Comune di Villanova sull'Arda è il Sindaco Romano Freddi.

Il Responsabile della protezione dei dati personali (DPO) per il Comune di Alta Val Tidone è Galli Data Service Srl (Ref: Dott. Gregorio Galli) Piacenza (PC) Pec: gallidataservicesrl@pec.it Email: dpo@gallidataservice.com

Il Responsabile della protezione dei dati personali (DPO) per il Comune di Gazzola è SOCIETA' LEPIDA SPA (Ref. Duretti Sergio e-mail: dpo-team@lepida.it PEC: segreteria@pec.lepida.it

Il Responsabile della protezione dei dati personali (DPO) per il Comune di Villanova sull'Arda è Galli Data Service Srl (Ref: Dott. Gregorio Galli) Piacenza (PC) Pec: gallidataservicesrl@pec.it Email: dpo@gallidataservice.com