

## DISCIPLINARE DI GARA

### **PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO, TRAMITE ACQUISTO DI RAMO D'AZIENDA E GESTIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI COMUNALI PER LA DURATA DI 5 ANNI SCOLASTICI.**

#### **1. PREMESSE**

Con determina a contrarre della U.I. Acquisti questa Amministrazione ha avviato la procedura per l'affidamento del servizio avente ad oggetto la refezione scolastica per le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri di produzione pasti comunali per la durata di cinque anni scolastici.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è Bologna (BO) [codice NUTS ITH55].

Ai sensi dell'art. 58 del Codice la presente procedura è interamente svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione. Il Comune di Bologna, a tal fine, si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> (in seguito: sito).

Tramite 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 seguito indicate.

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 le guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la dott.ssa Pompilia Pepe, Direttore dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni.

Le funzioni di Autorità di gara sono svolte dal Dirigente preposto alla U.I. Acquisti.

## **2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.**

### **2.1 DOCUMENTI DI GARA**

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto del servizio ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti;
- 2) Bando di gara GUUE;
- 3) Bando di gara GURI;
- 4) Disciplinare di gara;
- 5) Patto di integrità approvato con determinazione dirigenziale del Segretario generale P.G.N. 285457/2014 e aggiornato ai nuovi riferimenti normativi con determinazione dirigenziale P.G.N. 384486/2016 ;
- 6) Modello istanza di partecipazione
- 7) Documento di gara unico europeo (DGUE) dell'operatore economico – da compilare sul SATER
- 8) Modello dichiarazioni integrative al DGUE
- 9) Capitolato Speciale d'Appalto
- 10) Allegati:
  - A.1 "Schema di contratto di acquisto di ramo d'azienda"
  - A.2 "Elenco dei beni costituenti l'azienda al al 31.12.2019"
  - A.3 "Elenco dei contratti ceduti con l'azienda"
  - A.4 "Elenco non nominativo del personale trasferito con l'azienda al 31.12.2019"
  - A.5 "Schema D.U.V.R.I."
  - B.1 "Schede Prodotto"
  - B.2 "Elenco Scuole"
  - B.3 "Menù. Riferimenti progettazione. Esempi rotazioni settimanali stagionali"
  - B.4 "Piano di analisi"
  - B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica"
  - B.6 "Tipologia e numero diete a.s. 2018/19"
  - B.7 "Schema convenzione scuole statali"
  - B.8 "Modalità di distribuzione pasti e rigovernatura"
  - B.9 "Planimetrie Centri di Produzione Pasti"
  - B.10 "Planimetria Centro di Produzione Pasti in costruzione"
  - B.11 "Report, analisi, piani e bilanci"
  - B.12 "Rilevazione presenze: specifiche tecniche"

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.comune.bologna.it> nella scheda relativa alla presente gara e sul SATER.

## 2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inviare esclusivamente mediante il SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> **entro le ore 12:00 del giorno 30 Aprile 2020**. Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Nel rispetto dei termini previsti all'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite **entro le ore 12:00 del 6 Maggio 2020**, tramite SATER e mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.comune.bologna.it> nella sezione relativa alla presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

## 2.3 COMUNICAZIONI

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

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante il SATER all'indirizzo PEC del concorrente indicato in fase di registrazione.

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

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

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di 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.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

## 3. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO

**Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto**

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)
1	Produzione pasti (approvvigionamento, produzione, confezionamento)	55524000-9 Servizi di ristorazione	P

		<i>scolastica</i>	
2	Trasporto pasti	60000000-8 <i>Servizi di trasporto (escluso il trasporto rifiuti)</i>	S
3	Distribuzione pasti e pulizia/rigovernatura	55320000-9 <i>Servizi di distribuzione pasti</i>	S
Importo totale dell'appalto		Euro 78.135.134,62	
di cui euro 9.134,62 (esclusi oneri fiscali) per oneri della sicurezza da rischi di interferenze			
<b>Importo totale netto soggetto a ribasso</b>		<b>Euro 78.126.000,00</b>	
<b>Prezzo pasto netto a base di gara (soggetto a ribasso)</b>		<b>Euro</b>	<b>4,80</b>

CIG: 8242847487

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Gli oneri per la manodopera sono stimati in Euro 29.938.360,00 per il quinquennio.

L'appalto è finanziato con gli impegni acquisiti con determinazione dirigenziale dell'Area Istruzione, Educazione e Nuove generazioni P.G.N. 105470/2020.

#### 4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

##### 4.1 DURATA

La durata dell'appalto è di 5 anni scolastici a partire dall'01/09/2020 al 31/08/2025.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

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

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

È **vietato** ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È **vietato** al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È **vietato** al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla 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.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

**Per tutte le tipologie di rete**, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## 6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

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

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## **7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti 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 .

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### **7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE**

Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Con la dichiarazione di iscrizione deve essere indicato il numero e località di iscrizione e la tipologia di attività pertinenti con l'oggetto dell'affidamento, in relazione alle prestazioni assunte dall'operatore economico.

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

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

### **7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

a) Al fine di garantire una adeguata capacità economico-finanziaria, tenuto conto della particolare configurazione dell'appalto che richiede la contestuale cessione del ramo d'azienda oltre che il mantenimento della sua consistenza fino alla scadenza del contratto, si richiede quale requisito di partecipazione il possesso di un fatturato globale d'impresa complessivo realizzato **nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando** pari ad almeno **Euro 75.000.000,00 (75 milioni)**. L'ultimo esercizio del triennio da considerare è quello per il quale il requisito può essere comprovato con la presentazione di bilanci o documenti tributari e fiscali che, alla data di pubblicazione del bando gara, risultino depositati.

### **7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO- PROFESSIONALE**

Il concorrente deve possedere i seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale:

b) gestione di centri di produzione pasti con una produzione di un numero complessivo di pasti non inferiore a 9 milioni destinati alla refezione scolastica, prodotti anche in esecuzione di più contratti, nell'arco dei tre anni scolastici precedenti (2016/17, 2017/18, 2018/19) o dei tre anni solari precedenti (2017, 2018, 2019). Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nel DGUE dovranno essere indicati esattamente il numero di pasti prodotti e i committenti a cui sono stati forniti, gli anni di riferimento (che devono essere compresi all'interno del triennio sopra indicato) e l'oggetto esatto del contratto da cui si evinca chiaramente che trattasi di refezione scolastica.

c) gestione, nel periodo riferito a tre anni scolastici precedenti (2016/17, 2017/18, 2018/19) o a tre anni solari precedenti (2017, 2018, 2019), di almeno una cucina centralizzata che abbia prodotto in un anno (il riferimento all'anno può essere inteso sia come anno solare sia come anno scolastico, comunque compreso nel triennio di cui sopra) almeno 500.000 pasti destinati alla refezione scolastica. Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nel DGUE dovranno essere indicati esattamente: denominazione ed esatta ubicazione della cucina, anno di riferimento e numero di pasti prodotti, committenti a cui sono stati forniti e l'oggetto esatto del contratto da cui si evinca chiaramente che trattasi di refezione scolastica.

d) possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto "Servizio di ristorazione scolastica" o comunque "Servizio di ristorazione collettiva". La comprova dei requisiti è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma di riferimento rilasciato da un organismo di certificazione accreditato. Al ricorrere delle condizioni di cui agli artt. 82, comma 2 e 87 comma 1 e 2 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

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

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

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

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

**Il requisito di idoneità professionale** di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto da:

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

Quanto al **requisito di capacità economico-finanziaria di cui al punto 7.2**, lo stesso dovrà essere soddisfatto nel complesso dal raggruppamento e posseduto in misura maggioritaria (vale a dire in misura maggiore rispetto agli altri componenti il raggruppamento) dalla mandataria. In ogni caso la somma dei requisiti posseduti dai componenti del raggruppamento deve soddisfare il 100% del requisito richiesto.

Quanto al **requisito di capacità tecnica e professionale di cui al punto 7.3**, si stabilisce quanto segue:

- **in caso di partecipazione in raggruppamento di tipo verticale:**
  - i requisiti di cui alle **lettere b) e c)** dovranno essere posseduti per intero dalla mandataria;
  - il requisito di cui alla **lettera d)** deve essere posseduto da tutti i componenti del raggruppamento, eventualmente declinato in riferimento all'oggetto della specifica prestazione secondaria svolta da ciascun componente.
- **In caso di partecipazione in raggruppamento di tipo orizzontale:**

- il requisito di cui alla **lettera b)** dovrà essere soddisfatto nel complesso dal raggruppamento e in misura maggioritaria dalla mandataria (che li dovrà possedere quindi in misura percentuale maggiore rispetto a ciascuna delle mandanti). In ogni caso, la somma dei requisiti posseduti dai componenti del raggruppamento deve raggiungere il 100% dei requisiti richiesti.

- i requisiti di cui alle **lettere c) e d)** dovranno essere posseduti per intero da ciascuno dei partecipanti al raggruppamento, quindi sia dalla mandataria sia dalle mandanti.

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

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

Il **requisito di idoneità professionale** di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

**I requisiti di capacità tecnica e finanziaria per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)**, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) 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 in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. 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 dei singoli consorziati.

## 8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

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

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione/Autorità/seggio di gara comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal

ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## 9. SUBAPPALTO.

E' ammesso il subappalto secondo normativa vigente.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Nel caso in cui dichiararsi di avvalersi del subappalto, dovrà dichiarare, ai sensi del comma 4 lett. d) dell'art. 105 in combinato disposto con l'art. 80, per quanto di propria conoscenza o farsi dichiarare dagli stessi subappaltatori, che per questi ultimi non sussistono le cause di esclusione previste dall'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016.

La stazione appaltante procederà tramite le modalità previste dalla normativa vigente alla verifica circa le condizioni di esclusione di cui all'art. 80 nei confronti del subappaltatore per il quale l'appaltatore richiede l'autorizzazione al subappalto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari ad Euro **1.562.702,69** (2% dell'importo di gara)

Resta salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice, in merito alle riduzioni delle garanzie.

- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

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

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Tesoreria comunale;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp/HomePage.jsp>

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "*Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50*";
- 4) avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
  - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** e allegate sul SATER in una delle seguenti forme:

- in originale sotto forma di documento informatico, ai sensi del d. lgs. 82/2005 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da : i) autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ii) ovvero, da autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del su richiamato decreto;

- sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22 del d.lgs. 82/2005. In tali casi, la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 22 comma 2 del d.lgs. 82/2005. Il documento dovrà essere costituito: i) dalla cauzione sottoscritta dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante; ii) da autodichiarazione resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; iii) ovvero, in luogo dell'autodichiarazione, da autentica notarile.

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

A tal fine il concorrente dovrà indicare nel modulo dichiarazioni quali delle condizioni sussistono fra le seguenti:

Condizione	% riduzione
a.1) possesso della <b>certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000</b> rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. <u>Si applica la riduzione del 50%.</u>	50,00%
a.2) La riduzione del 50% si applica, non cumulabile con quella di cui al punto a.1), anche nei confronti delle <b>microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.</b>	
b.1) possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) ai sensi del regolamento CE n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009	Da sola - 30% Cumulo con lett. a.1) - 50%-30%
b.2) possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 (alternativa alla b.1)	Da sola - 20% Cumulo con lett. a.1) - 50%-20%
c) possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50% del valore dei beni e servizi oggetto del contratto, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento CE n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.	Da sola -20% cumulabile con lett. a.1 e a.2) - 50% -20%
d) sviluppo di inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064 - 1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.	Da sola -15% cumulabile con lett. a.1), a.2), b.1), b.2), c)
e) possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del d.lgs. n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000 o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC per servizi energetici e certificazione ISO 27001 per il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni	30% non cumulabile

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

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

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

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

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

## 11. SOPRALLUOGO

**E' obbligatorio effettuare il sopralluogo presso i Centri di Produzione Pasti, per prendere visione dei locali, degli arredi e delle attrezzature esistenti. Per quanto riguarda i locali presso le scuole (refettori e office), è obbligatorio il sopralluogo presso almeno una scuola primaria ed una scuola d'infanzia, in ragione del fatto che i locali presentano analoghe caratteristiche.** E' facoltà del concorrente richiedere comunque il sopralluogo anche per i locali di altre scuole. È necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

**Per effettuare il sopralluogo, il concorrente dovrà preventivamente inviare apposita richiesta scrivendo all'indirizzo mail: [refezionescuola@comune.bologna.it](mailto:refezionescuola@comune.bologna.it) entro il termine del 15 Aprile 2020.**

Nella richiesta dovranno essere indicati i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente; recapito telefonico, indirizzo e-mail per eventuali contatti;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo;
- indicazione del ruolo rivestito (rappresentante legale, direttore tecnico o dipendente con delega scritta allegando alla mail la delega).

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, 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 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 non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico 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 l'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.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

La mancata presentazione dell'attestato di avvenuto sopralluogo non costituisce causa di esclusione in quanto l'Amministrazione procederà d'ufficio a verificare che il sopralluogo sia effettivamente avvenuto.

Il sopralluogo è finalizzato a consentire ai partecipanti un'esatta conoscenza delle situazioni e condizioni in cui si richiede l'esecuzione del servizio e delle circostanze generali e particolari che possono influire sull'esatta determinazione dell'offerta economica. In ogni caso, al momento dell'avvio del servizio l'aggiudicatario sarà considerato a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature a disposizione nonché della consistenza del ramo d'azienda.

## **12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.**

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 6 marzo 2019 e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo dovuto è pari ad **Euro 500,00**.

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.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara.

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

La presentazione dell'offerta (documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica) deve essere effettuata sul SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>. Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse. L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12:00 del giorno 12 Maggio 2020**.

E' ammessa offerta successiva, purché entro il termine perentorio di cui al periodo precedente, a sostituzione della precedente.

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

Ad avvenuta scadenza del suddetto termine, non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva di quella precedente.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente disciplinare. Non sono accettate offerte alternative. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

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

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

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

Il Comune di Bologna si riserva comunque di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del SATER.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

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

Le dichiarazioni integrative al DGUE potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione dalla stazione appaltante sul SATER e sul profilo committente unitamente alla documentazione di gara.

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

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta "Documentazione amministrativa", si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

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

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

#### 14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria 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.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

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

## 15. CONTENUTO DELLA BUSTA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta “Documentazione amministrativa” contiene l’istanza di partecipazione, il DGUE e le dichiarazioni integrative allo stesso, nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione. Tale documentazione dovrà essere inserita sul SATER secondo le modalità indicate nelle guide per l’utilizzo della piattaforma all’indirizzo <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

All’interno della busta “documentazione amministrativa”, non dovranno essere presenti, a pena di esclusione, allegati e/o parti relative all’offerta tecnica e/o a quella economica.

### 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo, preferibilmente secondo il modello reso disponibile dalla stazione appaltante fra la documentazione di gara e denominato “Istanza di partecipazione” e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

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

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

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

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dall’impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dall’impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l’offerta tecnica e/o l’offerta economica siano sottoscritte da un procuratore (generale o speciale), il concorrente allega sul SATER anche copia della procura oppure del verbale di conferimento che attesti i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell’atto notarile oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l’indicazione espressa dei poteri rappresentativi

conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura ovvero copia della visura camerale.

Il concorrente, sulla domanda di partecipazione, dovrà assolvere l'imposta di bollo secondo quanto previsto dall'art.2, della PARTE I, dell'Allegato A – Tariffa, del DPR 26 ottobre 1972, n.642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e dal D.L.26/04/2013, n.43, convertito con modificazioni dalla L.24/06/2013, n.71 per adeguamento dell'importo (€ 16,00), tramite, alternativamente, le seguenti modalità:

- Copia del Modello F23 (Codice tributo: 456T; Ufficio Ente: TGD) dal quale si evince assolvimento bollo per gara in oggetto con importo dovuto, corredata da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/00 firmata digitalmente,

oppure

- assolvimento dell'imposta di bollo mediante contrassegno con indicazione sull'offerta del codice numerico composto da 14 cifre e rilevabili dal “contrassegno telematico rilasciato dall'intermediario” (Risoluzione n.89/E del 06/10/2016 Agenzia dell'Entrate). In quest'ultimo caso, si chiede di inserire a sistema, copia del contrassegno con dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/00, firmata digitalmente. L'operatore economico conserverà il contrassegno utilizzato entro il termine di decadenza triennale previsto per l'accertamento da parte dell'Amministrazione finanziaria (articolo 37 del DPR n 642 del 1972).

## **15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO**

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche 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 I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

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

### **Parte II – Informazioni sull'operatore economico**

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

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

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

Il concorrente, per 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 e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 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 con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto.

#### **Parte III – Motivi di esclusione**

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

#### **Parte IV – Criteri di selezione**

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

- la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale.

#### **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.

### **15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

#### **15.3.1 Dichiarazioni integrative**

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, utilizzando a tal fine il modulo predisposto dalla stazione appaltante ed inserito fra la documentazione di gara a SATER e pubblicata sul profilo committente, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

- 1.** dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;

2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
5. accetta il patto di integrità allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile al seguente link [Codice Comportamento](#) e si impegna, 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;
7. dichiara di aver preso visione dei luoghi mediante il sopralluogo obbligatorio (in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al Punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c) del disciplinare di gara, svolto dal soggetto delegato per conto di tutto il raggruppamento/consorzio/GEIE/aggregazione);
8. **Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
9. indica, nell'istanza di partecipazione, i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
10. autorizza, nell'istanza di partecipazione, **oppure non autorizza**, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
11. dichiara di aver preso visione dell'informativa di cui all'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 riportata nei documenti di gara e nei moduli di dichiarazioni;
12. **Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:** indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.
13. rende le informazioni necessarie ai fini dell'acquisizione della certificazione ex L. 68/99, degli accertamenti ex D.Lgs 159/2011 "antimafia" e delle verifiche di cui all'art. 95 comma 10 del d. lgs. n. 50/2016
14. dichiara il possesso di una o più condizioni rilevanti **ai fini della riduzione dell'importo della garanzia provvisoria ai sensi del D.Lgs 50/2016 art 93, comma 7.**

**15.** indica, in caso di partecipazione alla procedura in Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI) o consorzio, quale componente effettuerà l'acquisto del ramo d'azienda.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 15, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima o utilizzando l'apposita modulistica messa a disposizione dalla stazione appaltante (Modulo Dichiarazioni integrative al DGUE o laddove specificato, inserite nel modulo dell'Istanza di partecipazione) sul SATER e sul profilo committente fra la documentazione di gara e sottoscritte digitalmente dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

### **15.3.2 Documentazione a corredo**

Il concorrente, oltre ai suddetti documenti, allega sul SATER:

- copia scansionata del PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;
- documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;
- **Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice:** copia della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
- attestazione di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo, con le modalità sopra indicate;
- ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC
- in caso di avvalimento, la documentazione richiesta nel paragrafo 15.2;
- eventuale procura;

### **15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

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

#### **Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

- copia scansionata del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

#### **Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti**

- copia scansionata dell'atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione attestante:

- a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le 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 imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica**

- copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le 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 con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**

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

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

- c. le 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.

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

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

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

---

**INDICAZIONE IMPORTANTE: Per tutti i documenti firmati digitalmente si prega di NON inserire nella documentazione le copie scannerizzate dei documenti di identità dei sottoscrittori. LA FIRMA DIGITALE VALIDA APPOSTA AL DOCUMENTO E' SUFFICIENTE AD ATTESTARE L'AUTENTICITA' DELLA FIRMA DEL SOTTOSCRITTORE.**

---

## **16. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA TECNICA**

**La busta tecnica deve contenere** tutta la documentazione di seguito indicata che costituirà oggetto di valutazione da parte della commissione tecnica ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio:

### **1. PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI**

**(massimo 28 facciate, articolate come descritto nei punti seguenti, oltre a schede tecniche dei prodotti e tabelle menù settimanali)**

#### **A) Relazione sulla gestione del servizio (massimo 14 facciate)**

articolata affrontando in particolare i seguenti aspetti:

- Descrizione dell'organizzazione del servizio che illustri chiaramente come verranno gestiti i principali processi di **Qualificazione dei fornitori**. Approvvigionamento delle materie prime, e sistema di accreditamento dei fornitori prestando attenzione, tra gli altri aspetti, a quali politiche e strumenti verranno messi in campo per migliorarne la qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli di filiera corta locale e di provenienza nazionale.
- **Organizzazione dedicata al servizio ed efficienza dei sistemi di gestione**. Produzione dei pasti, in tutte le fasi e strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità; organizzazione del trasporto dei pasti, indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione. L'attività di somministrazione dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori, specificando anche l'organizzazione per la fornitura pasti nelle scuole secondarie di primo grado. Gli strumenti e le procedure per garantire un'adeguata manutenzione delle attrezzature e degli impianti.
- **Gestione delle non conformità e interventi correttivi**. Gestione delle non conformità e interventi correttivi e procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli qualità interni. Analisi delle non conformità e interventi correttivi, in relazione ai piani di miglioramento.
- **Coordinamento e ruoli di interfaccia con l'utenza**, volti a favorire le relazioni e i confronti con l'Amministrazione Comunale e con gli stakeholder coinvolti nel processo, e a garanzia di

un'interlocuzione unitaria e continuativa del servizio.

- **Gestione, formazione e coinvolgimento del personale**, evidenziando la professionalità del personale impiegato, le competenze necessarie all'esecuzione del presente servizio, in tutte le sue fasi, gli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze necessarie, con particolare attenzione alle modalità di programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (ore e contenuti), in relazione alle diverse categorie di personale impiegato e in funzione degli aspetti più rilevanti della qualità del servizio (quali per esempio tecniche di cottura, preparazione e somministrazione in funzione della peculiare tipologia di utenza), alle modalità di coinvolgimento e partecipazione, alla gestione del turn over.

## **B) Caratteristiche generali dei prodotti offerti**

**Tabella “Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria”**, regolarmente compilata, secondo le indicazioni esemplificative e l'aggregazione merceologica prevista nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”.

Dovranno essere evidenti le caratteristiche generali dei prodotti alimentari offerti, evidenziando le ulteriori derrate appartenenti alle tipologie significative indicate, quali biologico, Dop/IGP (incluso prosciutto cotto Alta Qualità), equosolidale/agricoltura sociale, filiera corta locale, filiera nazionale, aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie da capitolato, descritte attraverso la compilazione della tabella secondo le istruzioni di compilazione appositamente fornite.

La tabella dovrà essere compilata assegnando nel primo foglio i singoli prodotti alle categorie indicate nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”, e compilando il secondo foglio secondo le caratteristiche dei prodotti alimentari offerti oggetto di premialità.

I quantitativi complessivi degli ingredienti devono essere conteggiati considerando le ricette di ogni settimana di rotazione per ogni menù stagionale proposto per la scuola primaria. Si precisa quindi che un prodotto deve appartenere univocamente ad una sola categoria merceologica, secondo i criteri illustrati nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”, ma può essere contemporaneamente appartenente a più tipologie di prodotti tra loro compatibili oggetto di premialità: ad esempio un prodotto obbligatoriamente biologico può essere offerto anche di filiera corta locale per il totale del suo peso o per una quota parziale di peso. In questi casi le relative grammature concorreranno alla valutazione per l'assegnazione del punteggio in ciascuna delle tipologie di appartenenza. Per alcune tipologie la percentuale massima assegnabile può non essere il 100%, in considerazione di prodotti con provenienze necessariamente non locali o non italiane. Per esempio nel caso dell'ortofrutta fresca il peso complessivo ricomprende anche referenze quali le arance che dovranno essere necessariamente scorporate dal peso indicato nella quota di prodotto a filiera corta locale e inserite nella sottocategoria "agrumi", ovvero la frutta quali banane, ananas o altra frutta esotica fresca, di provenienza extra UE, dovrà essere classificata nella sottocategoria "Frutta esotica fresca" e non calcolata in quanto prevista come obbligatoria solo nelle categorie biologico ed equosolidale. Solo per la categoria “Formaggi”, la somma del peso tra biologico e DOP/IGP (incluso Prosciutto cotto alta qualità) dovrà essere almeno uguale al totale dei prodotti della categoria (100% o superiore) così come prescritto dal capitolato speciale d'appalto.

L'offerta in sede di gara di derrate appartenenti alle tipologie di prodotti oggetto di premialità sarà vincolante per l'aggiudicatario per la produzione dei pasti di tutti gli ordini di scuole.

Se le informazioni presenti nelle schede tecniche fornite non dovessero risultare coerenti con quanto rappresentato dall'offerta relativa alla qualità delle derrate alimentari, verranno comunque recepite le indicazioni fornite nella compilazione della tabella **“Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria”** e prima dell'avvio del servizio dovranno essere fornite le schede tecniche coerenti con quanto indicato nella tabella.

## **C) Progettazione del Menù (massimo 6 facciate, oltre alle tabelle menù settimanali)**

Stante la coerenza dello schema dei menù stagionali proposti e la rispondenza alle linee ed ai principi nutrizionali richiesti, dovranno essere illustrati i seguenti ambiti:

- **Schemi dei menù stagionali e calcolo del peso corrispondente delle diverse categorie di prodotti**, con allegata relazione volta a descrivere i **processi di gestione degli aspetti relativi alla**

### **varietà e al gradimento.**

Dovranno essere descritte le modalità adottate per garantire il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento degli aspetti organolettici, della varietà degli alimenti proposti e del gradimento, nel rispetto dei vincoli di produzione presenti nel capitolato; le modalità di gestione e adeguamento del menù, per garantire varietà, flessibilità, aumentare il gradimento e ridurre gli scarti; la presenza di piatti o menù speciali. Il menù proposto deve essere dettagliato e comprensivo dei conteggi nutrizionali e dei calcoli bromatologici, conforme alle indicazioni dei principali riferimenti normativi in materia indicati nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

Dovranno essere descritte le modalità adottate per garantire l'arricchimento del menù attraverso rotazione delle settimane (almeno 5), numero di preparazioni singole e numero di giornate speciali, per accompagnare eventi, ricorrenze, o con riferimenti simbolici, storici, valoriali (quali per esempio numero e adeguatezza di giornate di menù a km zero, della legalità, delle ricorrenze... ); interventi e modalità con le quali si intende garantire la varietà stagionale, l'introduzione di nuovi prodotti, accompagnare e stimolare assaggio e scoperta di prodotti della tradizione locale e delle diverse culture alimentari, favorire il consumo delle preparazioni meno gradite (pesce, legumi, ortaggi, cereali), incrementare varietà e ridurre la monotonia delle proposte, favorire e accompagnare l'accoglienza di proposte quali piatto unico o piatto principale.

- **Proposte per la gestione e somministrazione di spuntini/merende salutari a base di frutta**, in relazione all'efficace gestione dei modelli alternativi di merenda al fine di favorire, da parte delle scuole e delle famiglie, l'adesione a proposte concrete e facilmente gestibili, di merende salutari, specie a base di frutta, in sostituzione della merenda portata da casa. Dovranno essere illustrate chiaramente e quantificate le composizioni delle merende; il numero di porzioni settimanali di frutta fresca previste, oltre a quelle richieste in capitolato; la gestione organizzativa con la quale si intende realizzare entrambi i due modelli descritti nel capitolato; le risorse dedicate e le attività del personale; le modalità e i tempi per attivare/disattivare la scelta da parte delle scuole; l'approccio con il quale si potranno affrontare i vincoli organizzativi determinati dalle diverse articolazioni scolastiche, dagli orari, dall'operatività e dal trasporto; l'eventuale conservazione a scuola della frutta per il giorno dopo, in contenitori idonei già divisa per classe; il necessario supporto di servizi, comunicazione, formazione in accompagnamento all'azione proposta.

- **Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo** che, su un prodotto di consumo quotidiano, garantiscano una maggior rotazione di formati e tipologie, pur rispettando le caratteristiche nutrizionali e organolettiche richieste per il prodotto.

Dovranno essere descritte le varietà e i formati, anche al fine di accompagnare adeguatamente determinate portate in modo più appetibile, ed evitare la monotonia legata alla frequenza di consumo, nonché di favorire il consumo di farine integrali o diverse dal grano. Dovranno essere definite le modalità di imbustamento e confezionamento, nell'ottica di utilizzare materiale a basso impatto ambientale in sostituzione della plastica (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile) o modalità volte a ridurre la produzione di rifiuti, preservando comunque al massimo la qualità del prodotto dalla produzione al consumo.

- D) Schede tecniche dei prodotti offerti in gara**, intese come la scheda tecnica del produttore del marchio o del prodotto proposto contenente tutte le informazioni necessarie a valutare l'idoneità del prodotto e coerenti con quelle indicate in etichetta, ai fini di garantire il rispetto delle principali caratteristiche richieste dal capitolato, dell'offerta dei menù e delle caratteristiche delle derrate alimentari oggetto di premialità.

Le schede tecniche dovranno contenere le informazioni minime richieste per le tipologie di prodotti indicate dall'Allegato B.1 "Schede Prodotto" del capitolato speciale d'appalto. Ai fini della valutazione e del computo delle schede tecniche complete e corrette, saranno considerate valide anche informazioni fornite tramite auto dichiarazioni del produttore allegate alle medesime.

Verrà valutata la completezza, la correttezza e la coerenza delle schede tecniche presentate in relazione alle informazioni fornite e alla loro corrispondenza a quanto richiesto dal capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (in particolare Allegato B.1 "Schede prodotto"), nonché in base alle caratteristiche migliorative offerte e alla tipologia di prodotti oggetto di premialità e al menù proposto, anche in

funzione della numerosità dei prodotti e della varietà corrispondenti.

Per tutto quanto attiene il rispetto dei vincoli di legge e dei limiti dei contaminanti indicato all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" del capitolato speciale d'appalto, si intendono assolte tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente e l'adeguamento ad ogni modifica e aggiornamento successivi alla pubblicazione della presente gara. Tali ambiti saranno oggetto di controlli da parte delle strutture tecniche deputate, in seguito all'aggiudicazione.

Resta inteso che l'offerta delle caratteristiche qualitative dei prodotti in sede di gara che hanno concorso all'assegnazione dei punteggi della parte B del progetto di gara, sarà vincolante per l'aggiudicatario per la produzione dei pasti di tutti gli ordini di scuole per tutto il periodo di vigenza del contratto. Prima dell'inizio del servizio dovranno comunque essere sostituite le eventuali schede tecniche non corrette o non coerenti con il menù proposto e con le caratteristiche delle derrate offerte in gara.

**E) Sistemi di gestione, controllo e monitoraggio della sicurezza, delle emergenze (massimo 3 facciate, oltre a eventuali certificazioni possedute)**

Relazione sugli aspetti organizzativi messi a punto sulle garanzie di sicurezza igienico alimentare a partire dal sistema di tracciabilità della filiera (dalla fornitura del prodotto all'integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino), sulle funzionalità e le innovazioni anche informatiche volte a presidiare il controllo di tutti i processi del flusso di lavoro, in particolare per la gestione dei pasti dieta (dalla progettazione alla somministrazione) evidenziando le garanzie e gli strumenti utilizzati per presidiare i punti critici; sulle procedure previste per la gestione delle situazioni di emergenza al fine di garantire la continuità del servizio e di ridurre al minimo l'impatto sull'utenza.

Si possono allegare sistemi di rintracciabilità delle filiere agroalimentari e Certificazioni UNI EN ISO 22005, certificazioni UNI EN ISO 22000 sulla sicurezza alimentare (edizioni in corso di validità), certificazioni sulle produzioni di pasti da agricoltura biologica conformie al REG CE 834-2007, già possedute per altri centri di produzione.

**F) Sostenibilità ambientale (massimo 5 facciate, oltre ad eventuali certificazioni possedute)**

Relazione sulle azioni e gli impegni in tema di sostenibilità ambientale, in riferimento all'impatto ambientale dell'intero ciclo di produzione ed erogazione del servizio, ai mezzi di trasporto, alla riduzione dei rifiuti e degli imballaggi, alla riduzione degli sprechi, al recupero e alla donazione di cibo, a eventuali certificazioni ambientali possedute.

In particolare si chiede di dettagliare le caratteristiche in termini di sostenibilità ambientale negli ambiti relativi a:

- **Mezzi e sistemi di trasporto**, in funzione dei vincoli legati alla necessaria puntualità di consegna dei pasti negli orari ed alla dislocazione capillare delle sedi di consumo presso le scuole, nonché al necessario ricorso al numero adeguato di mezzi idonei al trasporto in via esclusiva dei pasti. Dovranno essere illustrate le caratteristiche del parco mezzi in relazione ai requisiti minimi ambientali, i sistemi di logistica adottati nella distribuzione dei pasti e nell'approvvigionamento.
- **Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi**, con particolare riferimento alle azioni dirette e indirette (sui fornitori), nella scelta di materiali alternativi e sostenibili, nel riciclo e riutilizzo degli stessi.
- **Monitoraggio, recupero e donazione**, descrivendo gli impegni in termini di reportistica relativa a sprechi, rifiuti, ciclo di vita dei prodotti e a modalità attive di recupero del cibo non consumato destinato alla donazione.
- **Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale**, da presentare ai fini di avvalorare la capacità di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto, relative a prodotti, servizi e processi, e dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). Saranno accettate anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, a condizione che l'Appaltatore dimostri che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile. Tra le documentazioni accettate in questo ambito può altresì essere presentata una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

## **2. MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO (massimo 4 facciate, oltre ad eventuali esempi di reportistica o bilanci di responsabilità sociale)**

Relazione sul monitoraggio della qualità sul miglioramento continuo del servizio, inerente rilevazioni della qualità, rendicontazione e responsabilità sociale, che evidenzia i processi e i criteri con i quali vengono gestiti ed orientati coerentemente al miglioramento continuo. Descrizione del sistema adottato per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti.

La relazione deve descrivere anche la modalità, la frequenza e il tipo di indagini mirate a rilevare il gradimento dei pasti, la valutazione degli scarti, la qualità percepita "customer satisfaction" da parte dei diversi target di utenza (bambine e bambini, genitori, insegnanti, lavoratori), ed evidenziare la funzionalità del sistema di monitoraggio alla predisposizione di piani di azioni per perseguire il miglioramento continuo della qualità.

A partire dai requisiti minimi previsti nel capitolato speciale, dovranno essere indicate le reportistiche previste dal sistema informatico per migliorare e sviluppare il sistema di monitoraggio esistente, la banca dati da alimentare per il sistema di controllo, le funzionalità di estrazione dati e reportistica che saranno rese disponibili.

In aggiunta alla relazione, potranno essere allegati a titolo esemplificativo, report di dettaglio di indicatori di performance e qualità, bilanci di responsabilità sociale preventivi e consuntivi, piani di miglioramento, schemi o grafici su adeguatezza dei parametri della carta dei servizi. Tale documentazione aggiuntiva deve essere eventualmente presentata al fine di avvalorare il sistema di monitoraggio interno, gli strumenti di rilevazione della soddisfazione dell'utente, la capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza, in termini educativi e di revisione dei processi produttivi.

## **3. COMUNICAZIONE E GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA (massimo 6 facciate)**

### **A) Piano di comunicazione**

Relazione contenente una descrizione dell'organizzazione di una funzione specificatamente dedicata alla comunicazione, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle peculiarità del servizio di refezione scolastica, delle progettualità in materia di immagine e comunicazione in relazione ai diversi target e canali esistenti e da implementare.

### **B) Portale web e interfacce digitali**

Descrizione del progetto di implementazione ulteriore, adeguamento e sviluppo del portale web della ristorazione scolastica esistente, evidenziando l'implementazione di nuove funzionalità e le modalità che si intendono adottare al fine di ottimizzarne e aumentarne l'utilizzo da parte dell'utenza, garantirne la puntuale gestione, la manutenzione e lo sviluppo, assicurando trasparenza e partecipazione attiva degli utenti.

Si dovranno approfondire in particolare le modalità di fruizione delle reportistiche di monitoraggio richieste dal capitolato speciale, nonché degli interventi volti alla semplificazione dei processi di consultazione e fruizione; i sistemi di monitoraggio e azioni di indicizzazione dei contenuti; lo sviluppo di altri applicativi e interfacce digitali che sappiano uniformare gli accessi e favorire la fruizione di contenuti specifici per le diverse fasce di utenze.

## **4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ (massimo 4 facciate)**

Relazione sulle proposte di educazione alimentare e alla sostenibilità, in grado di assicurare continuità ai progetti già in essere e svilupparne di nuovi, valorizzando le strutture esistenti e le competenze professionali del servizio. La relazione dovrà contenere la quantificazione di interventi specifici, gli

ambiti di intervento e i target di riferimento, gli strumenti e le metodologie che si intendono utilizzare, con indicazione degli output e degli obiettivi quantitativi e qualitativi che si intendono raggiungere, nonché la modalità di valutazione dei risultati. Le proposte dovranno essere coerenti con le policy europee, nazionali e locali in ambito di sani stili di vita, sostenibilità ambientale e in coerenza con i progetti sviluppati e consolidati nel tempo dall'Amministrazione Comunale in questi ambiti, oltre a garantire innovazione e sviluppo continuo.

## 5. OFFERTE MIGLIORATIVE (massimo 6 facciate)

Relazione descrittiva delle offerte migliorative che in particolare dovranno concentrarsi su:

- **Refettori e momenti del pasto**, ovvero azioni volte al miglioramento delle strutture e dell'organizzazione degli ambienti dedicati alla refezione scolastica, al fine di rendere tali ambienti più accoglienti e confortevoli e, di conseguenza, aumentare il gradimento del pasto. Andranno descritte le attività e le dotazioni, la quantificazione degli interventi per tipologia e valutazione di impatto, che si intendono adottare per agire su colori, rumori, attrezzature, volte a favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza. A titolo di esempio potranno essere formulate soluzioni che attengono la dotazione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione dei pasti, volte facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate (ad esempio verdure, legumi, pesce); tecnologie e app informative con l'uso di sagome, mascotte; giochi didattici; installazione di pannelli fonoassorbenti,...
- **Personale**, evidenziando in particolare:
  - ulteriori impegni di salvaguardia contrattuale del personale impiegato, aggiuntivi rispetto alle tutele già previste in applicazione dell'art 2112 C.C. finalizzati a garantire, per tutta la durata dell'appalto, il mantenimento dei CCNL, compresi i contratti collettivi integrativi, territoriali e aziendali attualmente applicati al personale dipendente coinvolto nella cessione del ramo d'azienda;
  - strumenti e modalità proposti per garantire la continuità occupazionale e dei CCNL applicati al personale impiegato, nella precedente gestione, in attività affidate in subappalto;
  - meccanismi che, ai fini dell'obbligo del mantenimento della consistenza del ramo d'azienda previsto nel capitolato, attingano al personale impiegato nell'attività di distribuzione dei pasti che eventualmente si intende affidare in subappalto;
  - strumenti e processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi processi di welfare aziendale e indagini di clima, conciliazione dei tempi di vita e conseguenti interventi di miglioramento;
  - impegni e progetti in tema di responsabilità sociale, trasparenza ed eticità che coinvolgono il personale, finalizzati allo sviluppo di modalità partecipative che consentano di coniugare innovazione, qualità del lavoro e incrementi della performance.

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

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

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

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

L'operatore economico, qualora abbia escluso parti dell'offerta tecnica dall'accesso, deve allegare su SATER l'eventuale dichiarazione in formato elettronico, firmata digitalmente e denominata "Segreti tecnici e commerciali" contenente esattamente l'indicazione delle parti coperte da riservatezza, argomentando in

modo approfondito e congruo le ragioni per cui parti dell'offerta sono da secretare e fornisca un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

## 17. CONTENUTO DELLA BUSTA – OFFERTA ECONOMICA

La busta "Offerta economica" contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica ed è predisposta sul SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> con l'indicazione del **prezzo a pasto offerto**, espresso con due cifre decimali.

Il prezzo unitario a pasto offerto sarà moltiplicato per il numero di pasti stimato (16.276.250) al fine di determinare il valore totale offerto per l'appalto.

Il concorrente dovrà inoltre obbligatoriamente indicare nell'offerta economica i costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, come previsto dall'art. 95 comma 10 del d. lgs. n. 50/2016.

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 15.1.

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

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

### 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il sistema di attribuzione dei punteggi seguirà la seguente articolazione:

<b>1</b>	<b>PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI</b>	<b>PUNTI 68</b>
<b>A)</b>	<b>DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI</b>	<b>PUNTI 24</b>
<b>A1)</b>	<b>Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori</b>	<b>Punti 4</b>
<b>A2)</b>	<b>Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione</b>	<b>Punti 7</b>
<b>A3)</b>	<b>Gestione delle non conformità e interventi correttivi.</b>	<b>Punti 5</b>
<b>A4)</b>	<b>Coordinamento e interfaccia con l'utenza</b>	<b>Punti 4</b>
<b>A5)</b>	<b>Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale</b>	<b>Punti 4</b>
<b>B)</b>	<b>CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI</b>	<b>PUNTI 23</b>
<b>B1)</b>	<b>Proposta, sulla base della reperibilità di mercato, di ulteriori derrate appartenenti alle categorie</b>	<b>Punti 3</b>
<b>B1.1</b>	<i>Biologico: quota di ortofrutta maggiore dell'85,5% (escluse patate e legumi)</i>	<i>1 punto</i>
<b>B1.2</b>	<i>IGP/DOP (incluso Prosciutto cotto Alta Qualità)</i>	<i>1 punto</i>
<b>B1.3</b>	<i>Equosolidale/ Agricoltura sociale</i>	<i>1 punto</i>
<b>B2)</b>	<b>Prodotti appartenenti a filiere corte locali</b>	<b>Punti 6</b>

B2.1	<i>Carni fresche</i>	1 punto	
B2.2	<i>Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)</i>	2 punti	
B2.3	<i>Pane e prodotti da forno</i>	1 punto	
B2.4	<i>Pasta, farine e cereali</i>	1 punto	
B2.5	<i>Ovoprodotti</i>	1 punto	
<b>B3)</b>	<b>Prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali</b>		<b>Punti 14</b>
B3.1	<i>Carni fresche</i>	3,5 punti	
B3.2	<i>Carni trasformate (salumi)</i>	0,5 punti	
B3.3	<i>Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)</i>	2 punti	
B3.4	<i>Pane e prodotti da forno</i>	1 punto	
B3.5	<i>Farine, pasta, cereali</i>	1 punto	
B2.6	<i>Ovoprodotti</i>	1 punto	
B3.7	<i>Oli e conserve</i>	2 punti	
B3.8	<i>Latte, yogurt e formaggi</i>	2 punti	
B3.9	<i>Legumi</i>	1 punto	
<b>C)</b>	<b>PROGETTAZIONE DEL MENU'</b>		<b>PUNTI 10</b>
<b>C1)</b>	<b>Varietà e gradimento</b>		<b>Punti 4</b>
<b>C2)</b>	<b>Proposte alternative per la gestione e la somministrazione di spuntini e merende salutari</b>		<b>Punti 4</b>
<b>C3)</b>	<b>Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo: formati, ingredienti, packaging...</b>		<b>Punti 2</b>
<b>D)</b>	<b>COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E COERENZA DELLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI OFFERTI IN GARA</b>		<b>PUNTI 3</b>
<b>E)</b>	<b>SISTEMI DI GESTIONE, CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLA SICUREZZA, DELLE EMERGENZE</b>		<b>PUNTI 4</b>
<b>F)</b>	<b>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>		<b>PUNTI 4</b>
<b>F1)</b>	<b>Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale</b>		<b>Punti 1</b>
<b>F2)</b>	<b>Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi</b>		<b>Punti 1</b>
<b>F3)</b>	<b>Monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate</b>		<b>Punti 1</b>
<b>F4)</b>	<b>Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale</b>		<b>Punti 1</b>
<b>2.</b>	<b>MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO</b>		<b>PUNTI 5</b>
<b>3.</b>	<b>COMUNICAZIONE e GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA</b>		<b>PUNTI 5</b>
<b>A)</b>	<b>PIANO DI COMUNICAZIONE</b>		<b>PUNTI 2</b>
<b>B)</b>	<b>PORTALE WEB E DELLE INTERFACCE DIGITALI</b>		<b>PUNTI 3</b>
<b>4.</b>	<b>PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ</b>		<b>PUNTI 4</b>
<b>5.</b>	<b>OFFERTE MIGLIORATIVE</b>		<b>PUNTI 8</b>
<b>A)</b>	<b>REFETTORI E MOMENTI DEL PASTO</b>		<b>PUNTI 3</b>
<b>B)</b>	<b>PERSONALE</b>		<b>PUNTI 5</b>

Nel dettaglio, il punteggio verrà attribuito come illustrato di seguito:

<b>1.</b>	<b>PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI</b>	<b>Totale Punti 68</b>
	Come di seguito articolati:	
<b>A)</b>	<b>DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI</b>	<b>PUNTI 24</b>

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

<b>A1)</b>	<b>Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori</b>	<b>Punti 4</b>
	Saranno valutati i criteri e le modalità adottate per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali e le modalità con le quali garantire politiche e strumenti per migliorarne la	

qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli di filiera corta locale e di provenienza nazionale.

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

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

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

#### **A2) Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione**

**Punti 7**

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

I punti verranno assegnati anche in base alle modalità con le quali si intendono governare i processi chiave del servizio, prevedendo tecnologie e figure dedicate nelle funzioni più significative e ad alto contenuto tecnologico e professionale.

Si valuterà l'adeguatezza del rapporto ore /addetti prevista per le attività di somministrazione in relazione al numero ai pasti serviti, anche in linea agli standard di riferimento attuali del servizio indicati in capitolato.

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

#### **A3) Gestione delle non conformità e interventi correttivi**

**Punti 5**

Il punteggio verrà attribuito valutando l'efficacia e la validità della proposta in merito al sistema di gestione delle non conformità e delle criticità, prevedendo modalità di efficiente e tempestiva risoluzione delle problematiche quotidiane.

Si valuterà la procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli qualità interni.

Verranno valutati il processo di istruttoria e di garanzia di applicazione delle azioni correttive previste a fronte di non conformità, la sistematicità dell'analisi delle stesse e gli interventi correttivi integrati nel piano di miglioramento.

Per le attività di somministrazione e distribuzione si valuteranno le modalità di gestione, il tempo di presa in carico e prima risposta delle richieste di intervento, i tempi e gli standard previsti per provvedere ad integrazione/sostituzione delle preparazioni e dei pasti. Si valuterà la disponibilità ad integrare i sistemi di gestione delle non conformità con quelli in uso da parte dell'Amministrazione Comunale al fine di semplificare il processo di contestazione/controdeduzione e ottimizzare i tempi di gestione.

#### **A4) Coordinamento e interfaccia con l'utenza**

**Punti 4**

Verranno valutate la destinazione di risorse e strumenti, nonché l'assegnazione di una figura di coordinamento unitario del contratto, che consentano di favorire le relazioni e i confronti con l'Amministrazione Comunale

e con gli stakeholder coinvolti nel processo, a partire dagli utenti e dalle loro forme organizzate di rappresentanza. Sarà oggetto di attribuzione di punteggio un sistema di coordinamento in grado di assicurare l'uniformità della gestione, anche tra le diverse strutture produttive ed omogenizzare le performance in una logica di innalzamento degli standard di qualità e di condivisione delle buone pratiche, oltre che garantire una interlocuzione unitaria e complessiva rispetto al servizio.

Il punteggio sarà attribuito valutando l'efficacia di specifiche policy e criteri di presa in carico e gestione delle relazioni con l'utenza (segnalazioni, lamentele, criticità, esigenze e fabbisogni) e degli standard migliorativi previsti in termini di modalità, canali, tempi di presa in carico e di risposta. Si valuteranno gli interventi volti a migliorare l'interfaccia web, la classificazione e l'analisi delle segnalazioni da parte dell'utenza sul portale.

**A5) Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale Puntì 4**

Verranno attribuiti i punteggi in base all'illustrazione delle peculiarità del sistema di gestione delle persone sul lavoro, partendo dagli approcci adottati per l'inserimento / affiancamento, la qualificazione e la crescita professionale, la formazione e l'addestramento: accoglienza, rilevazione dei fabbisogni formativi, pianificazione degli interventi, articolazione per qualifiche, temi e ore, valutazione dei risultati, sistemi di progressione, sistemi premianti e incentivanti. Si valuteranno le proposte di interventi formativi volti a migliorare gli aspetti che incidono, oltre che sulla sicurezza, sul gradimento delle preparazioni specifiche e peculiari per il target d'utenza a cui si rivolge il servizio.

Si prenderanno in considerazione le modalità che si intendono attuare al fine di favorire il coinvolgimento e la motivazione del personale ai diversi livelli, allineare in modo continuativo tutto il personale, per ciascun ruolo, sulle caratteristiche del servizio, i contenuti specifici e l'andamento del servizio, per la condivisione dei feedback in relazione ai livelli di performance richiesti, anche al fine di raccogliere e valorizzare i contributi individuali e di squadra, agevolando ascolto e comunicazione trasversale e bottom up. Si terrà conto anche del possesso di eventuali certificazioni in tema di sicurezza dei lavoratori ISO 45001/OHSAS 18001, di responsabilità sociale, trattamento etico dei lavoratori SA8000.

**B) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI PUNTI 23**

In relazione a tipologie e quantità di prodotti corrispondenti al menù base presentato in offerta, secondo lo schema esemplificativo contenuto nell'Allegato B.3 "Menù. Riferimenti progettazione. Esempi rotazioni settimanali stagionali" al capitolato speciale di appalto, sarà attribuito, per ciascuna dimensione di seguito specificata, il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali maggiori di prodotti in relazione al peso complessivo previsto, per le specifiche categorie e sotto categorie di prodotti indicate nell'apposito prospetto (Tabella "Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria"). Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

Nel calcolo delle derrate espresse in grammi si precisa che, ai fini della valutazione delle offerte presentate, 1 grammo corrisponde ad 1 millilitro.

I punti della sezione B saranno articolati come segue.

**B1) Proposta, sulla base della reperibilità di mercato, di ulteriori derrate, appartenenti alle categorie indicate Puntì 3**

In base alla compilazione della scheda allegata.

I punti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso, al netto delle caratteristiche obbligatorie già richieste per alcuni prodotti, per le seguenti tipologie, secondo la ripartizione:

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| B1.1 | Biologico: quota di ortofrutta maggiore dell'85,5% (escluse patate e legumi) | 1 punto |
| B1.2 | IGP/DOP (incluso prosciutto cotto Alta qualità)                              | 1 punto |
| B1.3 | Equosolidale/ Agricoltura sociale  | 1 punto |

**B2) Prodotti appartenenti a filiere corte locali Puntì 6**

In base alla compilazione della scheda allegata.

Questa dimensione deve far riferimento, a seconda delle diverse categorie di prodotti, alle specifiche come

indicate nel progetto di gara, ovvero in considerazione della prossimità della coltivazione / produzione, al luogo di consumo, ovvero ricompreso nel territorio dell'Emilia Romagna o comunque in località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna.

Nello specifico si deve far riferimento:

- Per i prodotti ortofrutticoli freschi, al luogo di coltivazione.
- Per i prodotti lattiero caseari, al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.
- Per le carni, al luogo di macellazione e sezionamento dell'animale, secondo la normativa vigente.
- Per le verdure surgelate e le uova, al luogo di produzione/ stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.
- Per i prodotti industriali confezionati, al luogo di produzione/stabilimento dell'ultima fase di lavorazione. Quando un prodotto subisce più fasi di lavorazione si intende per luogo di produzione quello in cui è avvenuta l'ultima fase.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali di prodotti a filiera corta più alte, in funzione del peso complessivo della specifica categoria calcolata in base allo schema di menù presentato. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

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

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

### **B3) Prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali Punti 14**

In base alla compilazione della scheda allegata.

Questa dimensione deve far riferimento al territorio nazionale, a seconda delle diverse categorie di prodotti.

- Per i prodotti ortofrutticoli, il luogo di coltivazione.
- Per i prodotti lattiero caseari, il luogo d'origine della materia prima.
- Per le carni, la definizione di origine nazionale determinata dalla normativa europea vigente.
- Per le verdure surgelate e uova, il luogo d'origine e della materia prima.
- Per i prodotti industriali confezionati, il luogo d'origine della materia prima prevalente.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali di prodotti nazionali, in funzione del peso complessivo della specifica categoria calcolata in base allo schema di menù presentato. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

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

- |   |           |
|---|-----------|
| • Carni fresche   | 3,5 punti |
| • Carni trasformate (salumi)  | 0,5 punti |
| • Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi) | 2 punti   |
| • Pane e prodotti da forno  | 1 punto   |
| • Farine, pasta, cereali  | 1 punto   |
| • Ovoprodotti   | 1 punto   |
| • Oli e conserve  | 2 punti   |
| • Latte, yogurt e formaggi  | 2 punti   |
| • Legumi  | 1 punto   |

### **C) PROGETTAZIONE DEL MENU' PUNTI 10**

I punti della sezione C saranno assegnati secondo la seguente articolazione:

#### **C1) Varietà e gradimento Punti 4**

Stante la coerenza dello schema dei menù stagionali proposti e la rispondenza alle linee ed ai principi

nutrizionali richiesti, il punteggio verrà assegnato in base alla descrizione delle modalità con le quali si intende gestire lo strumento flessibile del menù: frequenza, modalità e strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del gradimento delle singole preparazioni; modalità di lettura comparativa e storica delle performance delle diverse preparazioni e conseguenti azioni di miglioramento.

Verrà assegnato il punteggio in relazione alle modalità adottate per garantire l'arricchimento del menù attraverso rotazione delle settimane superiore a 5, numero di preparazioni singole e numero di giornate speciali, per accompagnare eventi, ricorrenze, o con riferimenti simbolici, storici, valoriali (quali per esempio numero e adeguatezza di giornate di menù a km zero, della legalità, delle ricorrenze).

La valutazione verterà anche su interventi e modalità con le quali si intende: garantire la varietà stagionale e l'introduzione di nuovi prodotti; accompagnare e stimolare assaggio e scoperta di prodotti della tradizione e di altre culture; favorire il consumo delle preparazioni meno gradite (legumi, ortaggi, cereali).

Si terranno in considerazione le proposte volte ad incrementare varietà e ridurre la monotonia sia nelle preparazioni (tipi di cottura, formati di somministrazione, formulazione ricette,..) che nella gamma di prodotti offerti all'interno della singola categoria, anche in considerazione di gradimento e stagionalità, specie per frutta e verdura.

**C2) Proposte alternative per la gestione e la somministrazione di spuntini e merende salutari**

**Punti 4**

Verrà attribuito il punteggio in base alla coerenza organizzativa e alla flessibilità dei modelli alternativi proposti per le merende a base di frutta, al numero delle porzioni e alla varietà di frutta aggiuntive previste, in aggiunta alle quelle settimanali richieste, alla semplicità e facilità di fruizione per le scuole, in termini di impatto organizzativo, ovvero alle soluzioni organizzative più efficaci da adottare al fine di favorire, da parte delle scuole e delle famiglie, l'adesione a proposte concrete e facilmente gestibili, di merende salutari, specie a base di frutta, in sostituzione della merenda portata da casa, affrontando i vincoli organizzativi determinati dalle diverse articolazioni scolastiche. ~~dagli orari.~~ Il punteggio verrà attribuito in base alla coerenza rispetto alle risorse dedicate e le attività del personale, alle modalità e ai tempi per attivare/disattivare la scelta da parte delle scuole, e tenendo conto della fattibilità concreta delle proposte alla luce dei vincoli suddetti, nonché del supporto di servizi, comunicazione, formazione in accompagnamento all'azione proposta, del sistema di incentivazione e promozione volto a favorire l'adesione al modello virtuoso di spuntino/merenda con la frutta.

**C3) Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo: formati, ingredienti, packaging**

**Punti 2**

Verranno attribuiti i punteggi in base alle proposte in grado di garantire, su un prodotto di consumo quotidiano, la maggior rotazione di formati e tipologie, pur rispettando le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche richieste per il prodotto. Si valorizzeranno: la varietà, volta ad accompagnare adeguatamente determinate portate in modo più appetibile, ad evitare la monotonia legata alla frequenza di consumo, a favorire il consumo di farine integrali o diverse dal grano; la frequenza di somministrazione di pani freschi speciali, con l'utilizzo di farine (oltre che biologiche) prodotte con grano di filiera corta, grani antichi o altri cereali. Verranno valutate nello specifico anche le modalità di imbustamento e confezionamento. Il punteggio sarà attribuito valutando anche l'utilizzo di materiale a basso impatto ambientale in sostituzione della plastica (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile) o modalità che riducano la produzione di rifiuti, preservando comunque al massimo la qualità del prodotto dalla produzione al consumo.

**D) COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E COERENZA DELLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI OFFERTI IN GARA**

**PUNTI 3**

La commissione valuterà complessivamente le schede tecniche dei prodotti presentati in funzione alla loro completezza, correttezza e coerenza in relazione alle informazioni fornite e alla loro corrispondenza a quanto richiesto dal capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (in particolare Allegato B.1 "Schede Prodotto"), nonché in riferimento alle offerte migliorative oggetto di premialità.

Le schede tecniche dei prodotti presentate dai concorrenti saranno considerate complete se presenti, in lingua italiana e in forma scritta, tutte le informazioni minime richieste:

- Indicazione del produttore
- Data di emissione o di revisione
- Elenco degli ingredienti

- Origine della materia prima /della materia prima prevalente
- Allergeni
- Shelf life
- Le informazioni attinenti le caratteristiche obbligatorie previste dal capitolato per ogni specifico prodotto (aggiuntive rispetto a quelle previste per legge o riferite all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" al capitolato speciale d'appalto). Per esempio non viene indicata la natura biologica, la stagionatura, l'indicazione DOP/IGP per un prodotto obbligatoriamente richiesto come tale in capitolato e nell'Allegato B.1 "Schede Prodotto".

Le schede tecniche presentate dai concorrenti saranno considerate corrette se contenenti informazioni compatibili con i vincoli obbligatori previsti dal capitolato per ogni specifico prodotto (aggiuntive rispetto a quelli obbligatori per legge o riferiti all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" al capitolato speciale d'appalto). Al contrario non saranno considerate corrette se tra gli ingredienti elencati nella scheda tecnica dovessero comparire ingredienti esclusi dal capitolato quali OGM, grassi idrogenati e saturi, polifosfati,...

Le schede tecniche saranno considerate coerenti se corrispondenti per numerosità, varietà, categoria merceologica e caratteristiche, con quanto previsto dal capitolato e dall'Allegato B.1 "Schede Prodotto", con l'articolazione del menù proposto in gara, con le caratteristiche dichiarate nella compilazione della tabella "Caratteristiche dei prodotti offerti – menù stagionale scuola primaria".

#### **E) SISTEMI DI GESTIONE, CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLA SICUREZZA, DELLE EMERGENZE**

**PUNTI 4**

Verrà valutata la solidità del sistema della gestione della sicurezza igienico alimentare a partire dal sistema di tracciabilità della filiera (dalla fornitura del prodotto all'integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino).

Verranno valutate le principali funzionalità del sistema gestionale informatizzato utilizzato per presidiare tutti i processi del flusso di lavoro, per la gestione dei pasti dieta (dalla progettazione ai controlli) evidenziando le garanzie e gli strumenti utilizzati per presidiare i punti critici.

I punti verranno attribuiti anche in funzione delle procedure previste per la gestione dei situazioni di emergenza al fine garantire la continuità del servizio e di ridurre al minimo l'impatto sull'utenza

#### **F) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

**PUNTI 4**

Assegnati secondo la seguente articolazione:

##### **F1) Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale**

**Punti 1**

Verranno attribuiti i punti in base alle caratteristiche ambientali del parco mezzi utilizzato e il sistema di alimentazione, quali auto e furgoni a partire da euro 5, elettrici, ibridi più recenti e innovativi di quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti, oltre a sistemi di valutazione logistica e ottimizzazione delle consegne che riducano al minimo, in funzione dei vincoli di sicurezza, produzione, e puntualità non derogabili, l'impatto ambientale del pasto veicolato.

Sarà altresì valutata positivamente l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica di fornitura delle materie prime presso i Centri di Produzione Pasti, in funzione della riduzione dell'impatto ambientale, considerando elementi quali: la prossimità delle piattaforme di distribuzione, l'adozione di sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; l'introduzione di sistemi di green supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera.

##### **F2) Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi**

**Punti 1**

I punti saranno attribuiti in base alla presentazione di interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), oltre a quanto già prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti

in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovrainballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti in linea con la legge regionale N° 16/2015 e il Piano Regionale sulla Gestione dei Rifiuti. Verranno valutati interventi innovativi di ricerca e sviluppo dedicati ai temi della sostenibilità e della riduzione dell'impatto ambientale, in ogni fase del processo. In particolare si valorizzeranno sistemi di monitoraggio del ciclo di vita dei prodotti (quelli a maggior impatto in termini di volumi e frequenza di consumo), dell'impatto ambientale dei diversi processi di servizio, dei consumi e della riduzione dei rifiuti.

**F3) Monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate**

**Punti 1**

I punti verranno attribuiti in funzione di azioni e impegni specifici, in riferimento alla Legge Regionale 16/2015 e alla legge 166/2016, nell'ambito di protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi; la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali. La presentazione di sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito.

**F4) Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale**

**Punti 1**

I punti verranno attribuiti al possesso delle certificazioni ambientali volontarie relative a prodotti, servizi e processi, in grado di avvalorare la capacità dell'Appaltatore di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto.

Verrà valutato l'impegno ad acquisire la certificazione UNI EN ISO 14001:2015 rilasciata dagli organismi accreditati, la registrazione al Regolamento EMAS (Ue) n. 1505/2017 o l'applicazione di sistemi equivalenti di gestione ambientale conformi all'articolo 45 del regolamento (CE) n. 1221/2009, o altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali in materia, certificate da organismi accreditati per lo specifico scopo, ai sensi del regolamento (CE) n.765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Sarà oggetto di valorizzazione anche l'utilizzo di prodotti e servizi certificati con il marchio volontario europeo Ecolabel UE) in riferimento ai prodotti di pulizia e disinfezione, prodotti cartacei, prodotti compostabili in plastica monouso ad uso alimentare, altri materiali di lavoro compostabili, riciclati, riutilizzabili o altre dichiarazioni Ambientali di Prodotto-EPD (Environmental Product Declaration) o altre soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale nelle diverse fasi del processo.

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

**2. MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO**

**PUNTI 5**

Il punteggio sarà assegnato in base alla rappresentazione puntuale del sistema e delle modalità e degli strumenti che si intendono utilizzare per garantire un approccio fattivo e concreto al miglioramento continuo del servizio.

A partire dalla descrizione del sistema per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, delle modalità di effettuazione delle indagini di gradimento dei pasti, della valutazione degli scarti, delle indagini periodiche di "customer satisfaction", e delle funzionalità del sistema di monitoraggio, delle reportistiche previste dal sistema informatico per migliorare e sviluppare il sistema di reportistica esistente, della banca dati da alimentare per il sistema di controllo, delle funzionalità di interrogazione/reportistica che saranno rese disponibili, si valuteranno la coerenza e la correlazione tra i diversi strumenti e processi previsti per garantire misurazione e valutazione della qualità del servizio e predisporre adeguate azioni di miglioramento. Ovvero si assegneranno i punti in base alle correlazioni

logiche e funzionali tra indagini di customer, analisi delle non conformità e delle cause, trend di performance dei diversi aspetti del servizio, piano di miglioramento, carta dei servizi, bilancio di responsabilità sociale preventivo e consuntivo.

### **3. COMUNICAZIONE E GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

**PUNTI 5**

I punti della sezione 3 saranno assegnati secondo la seguente articolazione:

#### **A) Piano di comunicazione**

**Punti 2**

Si valuteranno le caratteristiche della funzione dedicata alla comunicazione, le risorse e le professionalità impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di refezione scolastica. Si attribuiranno i punti in relazione alla coerenza e alla funzionalità del sistema proposto per gestire tutti gli aspetti che riguardano la comunicazione esterna e l'immagine del servizio, per presidiare gli strumenti di comunicazione, per garantire la programmazione di periodiche campagne di informazione e sensibilizzazione.

I punti saranno attribuiti in riferimento all'efficacia: degli strumenti e delle modalità di relazione con l'utenza, diretta e indiretta; delle forme, dei tempi e delle modalità di diffusione delle conoscenze delle caratteristiche del servizio di refezione scolastica presso l'utenza, articolata per target, in particolare verso genitori e insegnanti; della promozione dell'utilizzo degli strumenti di interscambio quali portale, assaggi, segnalazioni; della gestione e del coordinamento dei mezzi e dei canali previsti dai piani redazionali. Verranno valorizzati anche eventuali strumenti finalizzati alla valutazione e alla comunicazione degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita di beni e servizi (Life Cycle Assessment-LCA; carbon footprint; waterfootprint) nonché alla rendicontazione degli impatti ambientali del servizio (contabilità ambientale)

#### **B) Portale web e delle interfacce digitali**

**Punti 3**

I punti saranno attribuiti sulla base della proposta di ottimizzazione del portale web della refezione scolastica esistente, in virtù delle modalità con le quali si garantiranno la puntuale gestione, la manutenzione e lo sviluppo del Portale, assicurando trasparenza e partecipazione attiva degli utenti ed implementando o ottimizzando funzionalità utili per i diversi target di utenza. Verrà premiata anche l'attenzione all'ottimizzazione dei sistemi di reportistica e alla semplificazione dei processi di consultazione, fruizione, ai sistemi di monitoraggio e azioni di indicizzazione dei contenuti, allo sviluppo di altri applicativi e interfacce digitali che sappiano uniformare gli accessi e favorire la fruizione di contenuti specifici per le diverse fasce di utenze.

### **4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ**

**PUNTI 4**

Verrà attribuito il punteggio in base alla proposta articolata di educazione alimentare letta in funzione della capacità di dare continuità ai progetti in essere e di svilupparne l'evoluzione successiva, valorizzando le competenze specifiche e professionali caratteristiche del servizio nonché l'apertura delle strutture più adatte, tra i Centri di Produzione Pasti, alle visite didattiche, alle occasioni di incontro per famiglie, insegnanti e studenti con nutrizionisti e cuochi. Si assegneranno i punteggi in base alla possibilità di animare e rendere occasioni educative i momenti dedicati al pasto a scuola, nei refettori, nonché alla messa a disposizione delle professionalità interne e delle reti territoriali virtuose per interventi di formazione, sensibilizzazione, comunicazione, fuori e dentro le scuole. Si valorizzeranno, oltre alle proposte e alla numerosità degli interventi offerti, anche i processi di presa in carico e coordinamento delle attività di educazione alimentare (promozione dell'adesione, iscrizioni, feedback e rendicontazione), le modalità di ingaggio e le strategie di promozione dell'adesione ai progetti.

### **5. OFFERTE MIGLIORATIVE**

**PUNTI 8**

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

**A) Refettori e momenti del pasto****Punti 3**

Il punteggio verrà attribuito in particolare ad interventi da realizzare nelle scuole, specie nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su colori, rumori, attrezzature, volte a favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza. A titolo di esempio si possono citare azioni quali l'introduzione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione, volte a facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate; il ricorso a tecnologie e applicazioni informatiche, o l'uso di sagome, mascotte, giochi didattici, installazione di pannelli fonoassorbenti, ....

**B) Personale****Punti 5**

Si valuteranno ulteriori impegni di salvaguardia contrattuale del personale impiegato, aggiuntivi rispetto alle tutele già previste in applicazione dell'art 2112 c.c., finalizzati a garantire per tutta la durata dell'appalto il mantenimento dei CCNL, compresi i contratti collettivi integrativi, territoriali e aziendali, attualmente applicati al personale dipendente coinvolto nella cessione del ramo d'azienda.

Verranno valorizzati anche strumenti e modalità proposti per garantire la continuità occupazionale e dei CCNL applicati al personale impiegato nella precedente gestione in attività affidate in subappalto.

Saranno inoltre premiati meccanismi che, ai fini dell'obbligo del mantenimento della consistenza del ramo d'azienda previsto nel capitolato, attingano al personale impiegato nell'attività di distribuzione dei pasti che eventualmente si intende affidare in subappalto.

Verranno valutati strumenti e processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi processi di welfare aziendale e indagini di clima e conseguenti interventi di miglioramento.

Si terrà conto, nell'attribuzione del punteggio, dei processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi interventi di welfare aziendale, conciliazione dei tempi di vita e lavoro, indagini di clima e conseguenti azioni di miglioramento.

Si valuteranno gli impegni e i progetti in tema di responsabilità sociale, trasparenza ed eticità che coinvolgono il personale, finalizzati allo sviluppo di modalità partecipative che consentano di coniugare innovazione, qualità del lavoro e incrementi della performance, accompagnati da relativi strumenti di misurazione, valutazione e valorizzazione dei risultati.

**Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 63 punti sul punteggio totale ottenuto per l'offerta tecnica. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.**

**18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEI COEFFICIENTI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

La valutazione di ciascun contenuto qualitativo di cui sopra (sia esso criterio o sub-criterio) verrà effettuata dai singoli commissari attribuendo dei coefficienti secondo i parametri di seguito indicati:

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,25
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,26 a 0,50
- contenuto buono: coefficiente da 0,51 a 0,75
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,76 a 1

La commissione individua il coefficiente da attribuire calcolando la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari (arrotondata al secondo decimale). Il coefficiente moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione darà il relativo punteggio assegnato.

Nel caso di criteri suddivisi in sub-criteri, viene assegnato un coefficiente, e quindi un punteggio, per ogni sub-criterio. Il punteggio provvisorio per ogni criterio è ottenuto sommando i punteggi calcolati per i sub-criteri, e, ove previste, loro relative ulteriori articolazioni.

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente variabile da zero a uno, tramite la formula del Massimo ribasso:

#### Formula con interpolazione lineare

$$C_i = Ra/R_{max}$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

$Ra$  = valore del ribasso offerto dal concorrente in esame (inteso come differenza tra il valore totale dell'appalto a base di gara e il valore totale dell'appalto offerto);

$R_{max}$  = valore del ribasso dell'offerta più conveniente (inteso come differenza tra il valore totale dell'appalto a base di gara e il valore totale offerto migliore, cioè più basso).

*Il valore totale offerto sarà calcolato dalla piattaforma SATER moltiplicando il prezzo unitario a pasto offerto ed inserito sulla piattaforma dal concorrente per il numero di pasti stimato (pari a 16.276.250).*

### 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Per quanto riguarda l'offerta tecnica, la somma dei punteggi assegnati per tutti i criteri in base all'applicazione dei coefficienti assegnati dalla commissione per gli elementi qualitativi e alla formula prevista per l'elemento oggettivo (Sub-criterio 1B), dà il punteggio totale provvisorio attribuito all'offerta tecnica. Tale punteggio provvisorio, prima di ogni riparametrazione, sarà tenuto in considerazione per la verifica del raggiungimento della soglia minima prevista per l'offerta tecnica (pari a 63 punti).

Il punteggio definitivo sarà ottenuto dopo aver effettuato le operazioni di riparametrazione di cui al successivo punto.

#### Riparametrazioni.

**I riparametrazione:** al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Per il criterio oggettivo tale riparametrazione avviene già con l'applicazione della formula individuata.

**II riparametrazione:** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'elemento tecnico e quello economico, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica pari a 90 punti, tale punteggio viene nuovamente riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio provvisorio più alto nell'offerta tecnica il massimo punteggio previsto per lo stesso (90 punti) e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il punteggio definitivo per l'offerta economica è attribuito secondo la seguente formula:

**Pei= 10 x Ci (ottenuto da Ra/Rmax)**

Infine, per ciascun concorrente si sommano i punteggi definitivi assegnati per l'offerta tecnica e quelli assegnati per l'offerta economica e si determina così la graduatoria finale.

## **19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **12 maggio 2020 alle ore 13** presso la sede di Piazza Liber Paradisus n. 10, torre B piano 0, e si svolgerà in **modalità virtuale** attraverso la piattaforma SATER. Le ditte interessate potranno partecipare collegandosi da remoto alla 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/>

Tale seduta, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul profilo committente del Comune di Bologna nello spazio dedicato alla presente procedura.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo SATER almeno due giorni prima della data fissata e altresì pubblicato sul sito.

Il seggio di gara formato presso la U.I. Acquisti e presieduto dall'Autorità di gara, procederà, nella prima seduta pubblica virtuale, a verificare la ricezione delle offerte collocate sul SATER.

Successivamente l'Autorità di gara procederà a:

- a) sbloccare la documentazione amministrativa allegata in fase di sottomissione dell'offerta;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- d) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- e) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 2bis, del Codice.

Gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara che abbiano presentato offerta potranno visualizzare l'andamento dell'attività di verifica della documentazione amministrativa, seguendo le istruzioni riportate nell'apposita guida per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante 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.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici.

## **20. COMMISSIONE GIUDICATRICE**

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

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

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

## **21. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, l’Autorità di gara procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

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

Gli operatori economici ammessi alla procedura di gara potranno visualizzare l’andamento dell’attività di ricognizione del contenuto dell’offerta tecnica, seguendo le istruzioni riportate nell’apposita guida per l’utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>

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

La commissione procederà alla definizione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.4.

La commissione, prima di procedere ad ogni riparametrazione, individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento. La commissione non procederà alla apertura dell’offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica virtuale, la commissione inserirà a sistema i punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, si procederà alle relative riparametrazioni e alle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti che non hanno raggiunto la soglia di sbarramento. Per gli esclusi l’Autorità di gara procederà ai sensi dell’art. 76, comma 5, lett. b) del Codice.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica virtuale successiva, la commissione procederà allo sblocco delle offerte economiche e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18.

Gli operatori economici ammessi alla fase di valutazione dell’offerta economica potranno visualizzare l’andamento dell’attività, seguendo le istruzioni riportate nell’apposita guida per l’utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <http://intercenter.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>

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

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l’offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All’esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23.

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

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente all’Autorità di gara - che procederà, sempre, ai sensi dell’art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

## **22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice (come modificato dalla l.n. 55/2019), e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse. Il calcolo dell'anomalia è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

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

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

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

## **23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo all'Autorità di gara tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

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

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

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

L'Autorità di gara, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione da parte del RUP ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

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

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

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

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

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

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

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

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

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

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

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

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è compreso indicativamente fra Euro 4.500,00 ed Euro 7.000,00. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

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

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

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

## **19. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

## **20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, il Comune di Bologna, in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

2. Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è il Comune di Bologna, con sede in piazza Maggiore 6 - 40121 Bologna

3. Il Responsabile della protezione dei dati personali

Il Comune di Bologna ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società LepidaSpA (dpo-team@lepida.it).

4. Responsabili del trattamento

Il Responsabile del trattamento dei dati per la presente procedura di gara è il Dirigente della U.I. Acquisti.

5. Soggetti autorizzati al trattamento

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

6. Finalità e base giuridica del trattamento

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dal Comune di Bologna per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) non necessita del suo consenso. I dati personali sono trattati per le seguenti finalità:

a) gestione delle presente procedura di appalto e stipulazione del relativo contratto e sua esecuzione.

7. Destinatari dei dati personali

I suoi dati personali potranno essere oggetto esclusivamente delle comunicazioni obbligatorie previste per il corretto espletamento della procedura di gara o di comunicazioni e pubblicazioni obbligatoriamente previste dalle norme in materia di appalti o normativa in materia di trasparenza anche per quanto riguarda le pubblicazioni sul sito Internet del Comune di Bologna.

I suoi dati personali potranno essere oggetto inoltre di comunicazione agli altri soggetti intervenuti nel procedimento di gara al fine di consentire l'esercizio del diritto di accesso nei limiti e termini previsti dalla legge.

I suoi dati personali, qualora richiesti, potranno inoltre essere comunicati alle Autorità giudiziarie, agli organi della giustizia amministrativo-contabile o ad altre Autorità di controllo previste dalla legge.

#### 8. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea.

#### 9. Periodo di conservazione

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene

#### 10. I suoi diritti

Nella sua qualità di interessato, Lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali

#### 11. Conferimento dei dati

Il conferimento dei Suoi dati è obbligatorio per le finalità sopra indicate.