

| | | |
|---|--|---|
|  |  <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> |  <p>TUV SUD ISO 9001 Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_90_CUC Rev. 9 - 22/09/2022</p> <p>Aggiornato 12/05/2023</p> |
|---|--|---|

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA
Provincia di Brescia (Sede Principale)**

DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO**

**LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) - LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - LOTTO
3 COMUNE DI PONTOGGIO (BS) - LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE
DEL DELMONA" (CR)**

| | | |
|--|------------------------|---------------------------|
| LOTTO 1: COMUNE DI LENO (BS) | CIG: 9865546A19 | CODICE NUTS: ITC47 |
| LOTTO 2: COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) | CIG: 9865552F0B | CODICE NUTS: ITC46 |
| LOTTO 3: COMUNE DI PONTOGGIO (BS) | CIG: 98655594D5 | CODICE NUTS: ITC47 |
| LOTTO 4: UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA (CR) | CIG: 9865568C40 | CODICE NUTS: ITC4A |

Procedura aperta di rilievo comunitario ai sensi degli articoli 35, 60 e 144 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni.

Criterio di selezione delle offerte: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni

Gara telematica sulla piattaforma di e-procurement SINTEL

ID 170154763

La presente procedura di scelta del contraente viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici, nel rispetto della normativa vigente in materia di contratti pubblici e di strumenti telematici.

La Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia" nell'esercizio delle funzioni di stazione appaltante, utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "SINTEL", ai sensi della L.R. 33/2007 e successive modificazioni e integrazioni al quale è possibile accedere attraverso l'indirizzo Internet: www.ariaspa.it.

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso ed utilizzo del Sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda in particolare alle "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel" e "Partecipazione alle gare", presenti nella sezione "Libreria documentale" di Sintel, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente documento.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda Regionale Innovazione e Acquisti www.ariaspa.it nella sezione Help&Faq: "Guide e Manuali" e "Domande Frequenti degli Operatori Economici".

Per ulteriori richieste di assistenza sull'utilizzo di Sintel si prega di contattare il Contact Center di ARIA SPA scrivendo all'indirizzo email supportoacquistipa@ariaspa.it oppure telefonando al numero verde 800.116.738.

| | |
|--|----|
| TABELLA RIEPILOGATIVA..... | 4 |
| PREMESSE..... | 6 |
| 1. PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL DI ARIA SPA | 7 |
| 1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE | 7 |
| 1.2 IDENTIFICAZIONE..... | 8 |
| 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI | 9 |
| 2.1 Documenti di gara | 9 |
| 2.2 Chiarimenti..... | 9 |
| 2.3 Comunicazioni..... | 9 |
| 3. OGGETTO DELL' APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI | 10 |
| 4. DURATA DELL' APPALTO, OPZIONI E RINNOVI | 13 |
| 4.1 DURATA | 13 |
| 4.2 Opzioni e rinnovi..... | 14 |
| 4.3 REVISIONE DEI PREZZI..... | 15 |
| 5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE | 15 |
| 6. REQUISITI GENERALI..... | 16 |
| 7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA | 16 |
| 7.1 REQUISITI DI IDONEITA' | 16 |
| 7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA | 17 |
| 7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE | 17 |
| 7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI RETISTI, GEIE | 19 |
| 7.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili..... | 19 |
| 8. AVVALIMENTO..... | 20 |
| 9. SUBAPPALTO | 21 |
| 10. GARANZIA PROVVISORIA..... | 21 |
| 11. SOPRALLUOGO | 23 |
| 12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL' ANAC | 24 |
| 13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA | 25 |
| 14. SOCCORSO ISTRUTTORIO | 26 |
| 15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA | 27 |
| 15.1 Documento di gara unico europeo..... | 29 |
| 15.2 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo..... | 29 |
| 15.2.1 Dichiarazioni integrative | 29 |
| 15.2.2 Documentazione a corredo | 31 |
| 15.2.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati | 32 |
| 16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA..... | 34 |
| 17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA..... | 34 |
| 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE | 35 |
| 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL' OFFERTA TECNICA | 36 |
| 18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL' OFFERTA TECNICA..... | 50 |
| 18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL' OFFERTA ECONOMICA..... | 51 |

| | |
|--|----|
| 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI | 52 |
| 19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA..... | 53 |
| 20. COMMISSIONE GIUDICATRICE | 54 |
| 21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE..... | 54 |
| 22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE..... | 55 |
| 23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO | 56 |
| 24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI | 58 |
| 25. CLAUSOLA SOCIALE | 58 |
| 26. CODICE DI COMPORTAMENTO | 58 |
| 27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE | 59 |
| 28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI..... | 59 |

Nota

Il presente disciplinare di gara è stato redatto secondo il Bando-tipo n. 1/2021 approvato dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 154 del 16 marzo 2022 e successive integrazioni.

DEFINIZIONI E ACRONIMI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

“Codice”, il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni;

“Stazione Appaltante” o “CUC”, la Centrale Unica di Committenza CUC “Area Vasta Brescia”, composta dalla Provincia di Brescia e dalle Comunità Montane di Valle Camonica, Valle Trompia e Sebino Bresciano;

“Regolamento della CUC”, il “Regolamento di organizzazione sul funzionamento della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”, approvato con decreto del Presidente della Provincia di Brescia n. 186 del 19/07/2022;

“ANAC”, l'Autorità Nazionale Anticorruzione”.

“Amministrazione aggiudicatrice”: Lotto 1 - Comune di Leno (BS), Lotto 2 - Comune di Orio al Serio (BG), Lotto 3 - Comune di Pontoglio (BS) e Lotto 4 – Unione di Comuni Lombarda “Unione del Delmona (CR).

TABELLA RIEPILOGATIVA

| | |
|--|---|
| Stazione appaltante | CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA CUC "AREA VASTA BRESCIA" Sede Legale: Piazza Paolo VI, 29 - 25121 Brescia Sede operativa: Sede Principale Palazzo Broletto, Piazza Paolo VI, 29 - 25121 Brescia CF 80008750178 PEC cucbrescia.bs@pec.provincia.bs.it sito internet www.provincia.brescia.it |
| Amministrazione aggiudicatrice | LOTTO 1 Comune di Leno Sede Legale: via Dante n. 3 – Leno (BS) CF 88001410179 LOTTO 2 Comune di Orio al Serio Sede Legale: Via Locatelli, n. 20 – Orio al Serio (BG) CF 80038190163 LOTTO 3 Comune di Pontoglio Sede Legale: Piazza XXVI Aprile n. 16 – Pontoglio (BS) CF 00692230170 LOTTO 4 Unione di Comuni Lombarda "Unione del Delmona" Sede Legale: Via Lonati, 9- Gadesco Pieve Delmona (CR) CF 93058170197 |
| Tipologia della procedura | Procedura aperta ai sensi degli articoli 35, 60 e 144 del Codice |
| CPV principale | 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica |
| Oggetto della procedura di gara | SERVIZIO DI RISTORAZIONE. N. 4 LOTTI. |
| Codice CIG | LOTTO 1 Comune di Leno CIG 9865546A19 LOTTO 2 Comune di Orio al Serio CIG 9865552F0B LOTTO 3 Comune di Pontoglio CIG 98655594D5 LOTTO 4 Unione di Comuni Lombarda "Unione del Delmona" CIG 9865568C40 |
| Codice CUI | LOTTO 1 LENO: S88001410179202300001 LOTTO 2 ORIO AL SERIO: S80038190163202300001 LOTTO 3 PONTOGLIO: S00692230170202300003 LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA: S93058170197202300001 |
| Termine ultimo per la presentazione delle offerte | Ore 09:00 del 10/07/2023 |
| Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti | Ore 12:00 del 03/07/2023 |
| Seduta pubblica per apertura delle offerte | Ore 11:00 del 10/07/2023 |
| Criterio di Aggiudicazione | Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 comma 3 del Codice |
| Valore stimato della procedura a seconda di eventuali opzioni | € 10.338.858,67 oltre IVA di cui |

| | |
|--|---|
| | <p>LOTTO 1 LENO € 5.726.730,38 = oltre IVA</p> <p>LOTTO 2 ORIO AL SERIO € 895.895,00= oltre IVA</p> <p>LOTTO 3 PONTOGLIO € 1.377.577,29 = oltre IVA</p> <p>LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" € 2.338.656,00= oltre IVA</p> |
| Importo dell'appalto | <p>LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS)</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 2.545.213,50 = oltre IVA di cui € 1.236.000,00 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 0,00 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 2.545.213,50 = oltre IVA</p> |
| | <p>LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 383.955,00 = oltre IVA di cui € 192.000,00 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 0,00 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 383.955,00 = oltre IVA</p> |
| | <p>LOTTO 3 COMUNE DI PONTOGLIO</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA € 514.642,09= oltre IVA di cui € 257.376,00 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 5.198,40 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 519.840,49 = oltre IVA</p> |
| | <p>LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA"</p> <p>a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 868.398,00 = oltre IVA di cui € 350.540,10 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice)</p> <p>b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 8.598,00 = oltre IVA</p> <p>TOTALE (a + b) = € 876.996,00 = oltre IVA</p> |
| Durata del contratto | <p>LOTTO 1 Comune di Leno: Triennale a partire dall'01/09/2023</p> <p>LOTTO 2 Comune di Orio al Serio: triennale a partire dal 29/2/2024</p> <p>LOTTO 3 Comune di Pontoglio: biennale a partire dall' 01/01/2024</p> <p>LOTTO 4 Unione di comuni Lombarda "Unione del Delmona": triennale a partire dal 01/09/2023</p> |
| Luogo di esecuzione del contratto | <p>LOTTO 1: territorio comunale di Leno</p> <p>LOTTO 2: territorio comunale di Orio al Serio</p> <p>LOTTO 3: territorio comunale di Pontoglio</p> <p>LOTTO 4: territorio comunale di Persico Dosimo e Gadesco Pieve Delmona</p> |

| | |
|--|---|
| Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del Codice | <p>LOTTO 1 Leno: dott.ssa Isabella Tagliente, Responsabile dell' Area Istituzionale amministrativa del comune di Leno (BS)</p> <p>LOTTO 2 Orio al Serio: dott.ssa Cristina Lazzaroni, Responsabile Settore Servizi alla Persona del Comune di Orio al Serio (BG)</p> <p>LOTTO 3 Pontoglio: dott.ssa Gaia Pedani, Responsabile Area Amministrativa ed Affari Generali del comune di Pontoglio (BS)</p> <p>LOTTO 4 Unione del Delmona: dott.ssa Lucia Arisi, Responsabile Area Generale dell'Unione del Delmona</p> |
| Responsabile del procedimento di gara (*) | Dott.ssa Daniela Mazzeo, funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia |
| Termine del procedimento (art. 2, co. 2, L. 241/1990) | 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte |
| Determina approvazione disciplinare | N. 1104 del 06/06/2023 |
| Data invio GUUE | 06/06/2023 |
| Numero e data pubblicazione GURI | N. 65 del 09/06/2023 |
| (*) si precisa che ai soli fini del compimento delle operazioni sul sistema SINTEL, il R.U.P. configurato e visualizzato nella piattaforma e da intendersi come il Responsabile del solo procedimento di gara, è la dott.ssa Daniela Mazzeo, funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia | |

PREMESSE

Con determinazioni a contrarre:

LOTTO 1: N. 308 del 25/05/2023 del Comune di Leno (BS);

LOTTO 2: N. 224 del 23/05/2023 del Comune di Orio al Serio (BG)

LOTTO 3: N. 193 del 19/05/2023 del Comune di Pontoglio (BS);

LOTTO 4: N. 140 del 30/05/2023 dell'Unione del Delmona (CR);

i suddetti Enti hanno deliberato di affidare il servizio di ristorazione conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25 marzo 2020, demandando alla CUC l'espletamento della relativa procedura.

N.B.: Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero della Transizione ecologica:
<https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam#CamInVigore%22>

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema di e-procurement della Regione Lombardia denominato SINTEL accessibile dall'indirizzo <http://www.aria.regione.lombardia.it> e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021.

Le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione delle offerte, di verifica e valutazione delle stesse nonché di aggiudicazione definitiva, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, ai sensi dell'art. 40 del Codice, tutto come meglio dettagliato all'interno del presente documento verranno gestite tramite la piattaforma Sintel.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 comma 3 del Codice;

I luoghi di svolgimento del servizio sono:

LOTTO 1: il territorio comunale di Leno (BS)

LOTTO 2: il territorio comunale di Orio al Serio (BG)

LOTTO 3: il territorio comunale di Pontoglio (BG)

LOTTO 4: il territorio comunale di Persico Dosimo (CR) e Gadesco Pieve Delmona (CR).

I Responsabili Unici del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, sono:

LOTTO 1: dott.ssa Isabella Tagliente, Responsabile dell'Area Istituzionale amministrativa del comune di Leno (BS)

LOTTO 2: dott.ssa Cristina Lazzaroni, Responsabile Settore Servizi alla Persona del Comune di Orio al Serio (BG)

LOTTO 3: dott.ssa Gaia Pedani, Responsabile Area Amministrativa ed Affari Generali del comune di Pontoglio (BS)

LOTTO 4: dott.ssa Lucia Arisi, Responsabile Area Generale dell'Unione del Delmona.

Il Responsabile del procedimento di gara della CUC è la dott.ssa Daniela Mazzeo, funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'art. 95, comma 12, del Codice;
- di non procedere all'aggiudicazione qualora accerti che l'offerta non soddisfi gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del Codice;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69, comma 1, del Regio Decreto n. 827/1924, purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi degli artt. 94 e 95 del Codice;
- di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'art. 59 commi 3 e 4 del Codice;
- di sospendere, annullare, revocare, re-indire o non aggiudicare la procedura motivatamente;
- di non stipulare, motivatamente, il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL DI ARIA SPA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

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

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

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

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;

- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della piattaforma.

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla piattaforma;
- utilizzo della piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al disciplinare a quanto previsto nel documento denominato "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL", pubblicato al seguente link <https://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/Home/help/guide-manuali>;
- in caso di mancato funzionamento della piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina www.provincia.brescia.it dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

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

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

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

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

L'utilizzo e il funzionamento della piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nelle "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL" al presente link <https://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/Home/help/guide-manuali>; che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

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

La piattaforma è accessibile in qualunque momento, senza restrizioni di orario.

1.2 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

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

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. Bando di gara;
2. Disciplinare di gara;
3. Capitolato trasversale valido per tutti i lotti;
4. DGUE unico per tutti i lotti;
5. Modello di dichiarazione integrativa a corredo del DGUE (uno per tutti i lotti);
6. Modello di scomposizione offerta (uno per ciascun lotto);
7. Patto di integrità della Provincia di Brescia approvato con determina dirigenziale n. 2328 del 12/12/2022 valido per tutti i lotti;
8. Cartella. Zip Documentazione specifica (una per ciascun lotto).

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente – Bandi di gara", al seguente link: <http://www.provincia.brescia.it> e sulla piattaforma Sintel, al seguente link: www.ariaspa.it.

Il bando di gara è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione Europea in data 06/06/2023 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sul sito internet della Provincia di Brescia all'indirizzo www.provincia.brescia.it in data 09/06/2023.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 7 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la funzione "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara, presente sulla piattaforma SINTEL di Aria Lombardia, previa registrazione alla piattaforma stessa.

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

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla piattaforma Sintel. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della piattaforma.

La piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

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

2.3 COMUNICAZIONI

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

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la piattaforma e sono accessibili nella sezione Comunicazioni Procedura disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative: a) all'ammissione/esclusione; b) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; c) all'attivazione del soccorso istruttorio; d) alla richiesta di offerta migliorativa; avvengono presso la piattaforma.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; c) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala, d) al sorteggio di cui all'articolo 21; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 (**indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo sulla piattaforma SINTEL e dal medesimo individuato**) o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

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

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

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

La CUC declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

AVVISO

Tutti i verbali di gara ed i provvedimenti sono pubblicati sul sito istituzionale della Provincia di Brescia www.provincia.brescia.it/istituzionale/bandi/all

Il modulo per inoltrare la richiesta di accesso agli atti, da inoltrare via pec, è disponibile al seguente link <https://www.provincia.brescia.it/accesso-agli-atti>

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

L'oggetto della presente procedura è l'affidamento dell'appalto per l'esecuzione del SERVIZIO DI RISTORAZIONE, come dettagliatamente descritto nel capitolato trasversale valido per tutti i lotti e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale di ogni lotto.

Tabella n. 1 – Oggetto/importo dell'appalto

Con riferimento alle disposizioni dell'art. 51 del Codice dei contratti pubblici l'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

| Numero lotto | COMUNE | CIG | Importo complessivo comprensivo di ogni opzione | CPV |
|---------------|-------------------------|-------------------|---|--|
| 1 | LENO (BS) | 9865546A19 | € 5.726.730,38 | 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica |
| 2 | ORIO AL SERIO (BG) | 9865552F0B | € 895.895,00 | |
| 3 | PONTOGLIO (BS) | 98655594D5 | € 1.377.577,29 | |
| 4 | UNIONE DEL DELMONA (CR) | 9865568C40 | € 2.338.656,00 | |
| TOTALE | | | €10.338.858,67 | |

Ai sensi dell'articolo 51, comma 2 del D.Lgs. 50/2016 **non sono previsti vincoli di partecipazione e aggiudicazione, ciascun concorrente può presentare offerta per più lotti e aggiudicarsi tutti i quattro lotti.**

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

LOTTO 1 COMUNE DI LENO

| Tipologia di pasto | N pasti stimati triennali | Prezzo unitario a base di gara | Importo complessivo triennale soggetto a ribasso |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------|--|
| Pasto alunni nido/infanzia | n.193.350 | € 4,50 | € 870.075,00 |
| Pasto alunni primaria e grest | n. 226.200 | € 5,10 | € 1.153.620,00 |
| Pasto alunni secondaria/adulti | n. 51.930 | € 5,85 | € 303.790,50 |
| Pasto a domicilio | n. 30.240 | € 7,20 | € 217.728,00 |
| Totale | n. 499.020 | | € 2.545.213,50 |

| n. | Descrizione servizi | P (principale) S (secondaria) | Importo |
|---|---|----------------------------------|----------------|
| 1 | Servizi di refezione scolastica, servizi analoghi e altre utenze per il periodo 01/09/2023-31/08/2026. Comprensivo della fornitura di arredo per la nuova mensa in costruzione presso la scuola primaria di Leno centro | P | |
| A) Importo totale soggetto a ribasso | | | € 2.545.213,50 |
| B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso | | | € 0,00 |
| A) + B) Importo complessivo a base di gara | | | € 2.545.213,50 |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato pari ad € 1.236.000,00 calcolati sulla base del CCNL di riferimento: Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo

L'appalto è finanziato con le quote a carico degli utenti e integrato con risorse proprie dell'ente.

Il servizio appaltato è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste, tale da non renderne possibile la scissione in lotti; l'eventuale frazionamento in lotti risulterebbe impraticabile dal punto di vista gestionale ed economicamente non conveniente.

LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO

| Tipologia pasto | N. PASTI APPALTO TRIENNALE | PREZZO UNITARIO SOGGETTO A RIBASSO | Importo complessivo soggetto a ribasso |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|--|
| Pasto alunni scuola dell'infanzia | n. 24.969 | € 5,00 | € 124.845,00 |
| Pasto alunni scuola primaria | n. 38.058 | € 5,00 | € 190.290,00 |
| Pasto Centri Ricreativi Estivi | n. 3.201 | € 5,00 | € 16.005,00 |
| Pasto utenti a domicilio | n. 10.563 | € 5,00 | € 52.815,00 |
| Totale | n. 76.791 | | € 383.955,00 |

| n. | Descrizione servizi | P (principale) S (secondaria) | Importo |
|---|---|----------------------------------|---------------------|
| 1 | Servizio triennale di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e scuola primaria, fornitura di pasti ai centri ricreativi estivi (C.R.E.) e fornitura e distribuzione pasti a domicilio. Periodo 29/2/2024 - 31/8/2027 | P | |
| A) Importo totale soggetto a ribasso | | | € 383.955,00 |
| B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso | | | € 0,00 |
| A) + B) Importo complessivo a base di gara | | | € 383.955,00 |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato pari ad € 192.000,00 calcolati sulla base del CCNL di riferimento per pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con risorse propri del Comune.

Il servizio appaltato è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste, tale da non renderne possibile la scissione in lotti.

LOTTO3 COMUNE DI PONTOGLIO

| | COSTO PASTO SOGGETTO A RIBASSO | NON SOGGETTO A RIBASSO | COSTO PASTO TOTALE | N. PASTI STIMATI BIENNIO | IMPORTO-SOGGETTO A RIBASSO | NON SOGGETTO A RIBASSO | TOTALE |
|----------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------|--------------|
| INFANZIA/DOCENTI | 4,264 € | 0,043 € | 4,307 € | n. 62.242 | 265.399,89 € | 2.676,41 € | 268.076,29 € |
| PRIMARIA / DOMICILIO | 4,388 € | 0,044 € | 4,432 € | n. 56.806 | 249.264,73 € | 2.499,46 € | 251.764,19 € |
| TOTALE | | | | n. 119.048 | 514.664,62 € | 5.175,87 € | 519.840,49 € |

| n. | Descrizione servizi | P (principale) S (secondaria) | Importo |
|---|---|----------------------------------|---------------------|
| 1 | Servizio di refezione scolastica per gli alunni e docenti delle scuole dell'Infanzia e Primaria del comune e servizio di fornitura pasti a domicilio a favore di anziani, disabili e persone in difficoltà residenti nel comune | P | |
| A) Importo totale soggetto a ribasso | | | € 514.664,62 |
| B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso | | | € 5.175,87 |
| A) + B) Importo complessivo a base di gara | | | € 519.840,49 |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato pari ad € 257.376,00 calcolati sulla base del CCNL di riferimento per Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo

L'appalto è finanziato con risorse del Comune.

Il servizio appaltato è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste, tale da non renderne possibile la scissione in lotti.

LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA

| Tipologia pasto | N. PASTI TRIENNALI | PREZZO UNITARIO SOGGETTO A RIBASSO | Importo complessivo triennale soggetto a ribasso |
|--|--------------------|------------------------------------|--|
| Pasti alunni e personale docente autorizzato scuola Infanzia "Archimede" di Persichello | n. 40.110 | € 5.05 | € 202.555,50 |
| Pasti alunni e personale docente autorizzato scuola Primaria "A. Ghisleri" di Dosimo | n. 55.581 | € 5.05 | € 280.684,05 |
| Pasti alunni e personale docente autorizzato scuola Infanzia di San Marino | n. 30.942 | € 5.05 | € 156.257,10 |
| Pasti alunni e personale docente autorizzato scuola Primaria "G. Lonati" di Ca' de' Mari | n. 41.829 | € 5.05 | € 211.236,45 |
| Pasti a domicilio | n. 1.578 | € 5.05 | € 7.968,90 |
| Pasti per centro estivo | n. 1.920 | € 5.05 | € 9.696,00 |
| Totale | n. 171.960 | | € 868.398,00 |

| n. | Descrizione servizi | P (principale) S (secondaria) | Importo comprensivo a base di gara |
|---|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Servizio triennale di refezione scolastica e similari e servizio di consegna pasti a domicilio periodo 01/09/2023 - 31/08/2026 | P | |
| A) Importo totale soggetto a ribasso | | | € 868.398,00 |
| B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso | | | € 8.598,00 |
| A) + B) Importo complessivo a base di gara | | | € 876.996,00 |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base comprende i costi della manodopera che la Amministrazione aggiudicatrice ha stimato pari ad € 350.540,10 calcolati sulla base del CCNL di riferimento per cooperative sociali.

L'appalto è finanziato in parte con le risorse dell'Unione e in parte con risorse degli utenti.

Il servizio appaltato è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste, tale da non renderne possibile la scissione in lotti; l'eventuale frazionamento in lotti risulterebbe impraticabile dal punto di vista gestionale ed economicamente non conveniente.

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) per ogni lotto è la seguente:

| N. | COMUNE | DURATA APPALTO |
|---------|---------------|-------------------------------------|
| LOTTO 1 | LENO | Triennale a partire dall'01/09/2023 |
| LOTTO 2 | ORIO AL SERIO | Triennale a partire dal 29/02/2024 |

| | | |
|---------|--------------------|-------------------------------------|
| LOTTO 3 | PONTOGLIO | Biennale a partire dall'01/01/2024 |
| LOTTO 4 | UNIONE DEL DELMONA | Triennale a partire dall'01/09/2023 |

L'inizio del servizio potrà avvenire anche in pendenza di stipula di contratto con verbale di consegna del servizio redatto sotto riserva di legge, fermo restando quanto previsto dall'art. 32 del Codice.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

Le amministrazioni aggiudicatrici si riservano la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata e per l'importo al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, come esplicitato nella tabella sottoindicata. Le amministrazioni aggiudicatrici esercitano tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, per l'importo massimo indicato in tabella, fin dal primo anno, nel caso in cui si verificano le condizioni previste nell'art. 4 del capitolato trasversale ed esplicitate in clausole chiare e inequivocabili e nel caso in cui, a partire dal secondo anno contrattuale, venga applicata la revisione dei prezzi sulla base dell'indice Istat a seguito di espressa richiesta da parte dell'operatore economico.

Le durate dei contratti in corso di esecuzione potranno essere modificate per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice per un periodo non superiore al numero di mesi indicati nella tabella seguente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € **10.338.858,70**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, come dettagliato nella seguente tabella:

| LOTTO E COMUNE | IMPORTO APPALTO | Modifica ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) per il periodo dell'appalto | IMPORTO e DURATA RINNOVO | Modifica ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a) per il periodo di rinnovo | Proroga Tecnica ai sensi dell'art. 106 c. 11 | VALORE COMPLESSIVO |
|-----------------------------|-----------------------------|---|----------------------------|---|--|------------------------|
| LOTTO 1 LENO (BS) | € 2.545.213,50 Triennale | € 636.303,38 | € 1.696.809,00 Biennale | € 424.202,25 | € 424.202,25 | € 5.726.730,38 |
| LOTTO 2: ORIO AL SERIO (BG) | € 383.955,00 Triennale | € 115.186,50 | € 255.970,00 Biennale | € 76.791,00 | € 63.992,50 | € 895.895,00 |
| LOTTO 3: PONTOGLIO (BS) | € 519.840,49 Biennale | € 103.968,10 | € 519.840,49 Biennale | € 103.968,10 | € 129.960,12 | € 1.377.577,29 |
| LOTTO 4: UNIONE DEL DELMONA | € 876.996,00 Triennale | € 219.249,00 | € 876.996,00 Triennale | € 219.249,00 | € 146.166,00 | € 2.338.656,00 |
| TOTALE | | | | | | € 10.338.858,67 |

4.3 REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 5 del capitolato trasversale, è prevista la revisione dei prezzi contrattuali, secondo quanto disposto dall'art. 106 comma 1 lettera a) del Codice e alle condizioni e modalità previste dall'art. 29 della legge 28/03/2022 n. 25, previa richiesta espressa dell'appaltatore.

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

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

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

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

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

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per 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, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

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

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

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

I concorrenti che presentano offerta per più lotti possono partecipare per lotti diversi nella medesima o in diversa forma (singola o associata). I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, possono indicare consorziati esecutori diversi per ogni lotto. I medesimi consorziati esecutori e gli operatori economici raggruppati possono partecipare ad altri lotti da soli o in raggruppamento temporaneo di imprese/consorzi con altri operatori.

Le aggregazioni di retisti 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 retisti 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 i retisti per la partecipazione alla gara, ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza, ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara, ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo 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 retisti.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di 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 dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

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

6. REQUISITI GENERALI

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

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

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

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

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti previsti negli articoli seguenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della comprova del possesso dei requisiti **devono** essere trasmessi mediante il servizio FVOE (Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico) in conformità alla delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022. Link al sito istituzionale <https://www.anticorruzione.it/-/fascicolo-virtuale-dell-operatore-economico-fvoe>.

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 IDONEITA'

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

Il concorrente non stabilito in Italia ma in 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

./.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

b) Esecuzione dei seguenti servizi analoghi

LOTTO 1 LENO

Il concorrente deve aver eseguito, nel corso dei tre migliori anni dell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del disciplinare, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici e privati, per un **importo annuale medio pari ad € 850.00,00** (IVA esclusa).

LOTTO 2 ORIO AL SERIO

Il concorrente deve aver eseguito, nel corso dei tre migliori anni dell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del disciplinare, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici o privati, per un **importo annuale medio pari a € 117.000,00**.

LOTTO 3 PONTOGLIO

Il concorrente deve aver eseguito, nel corso dei tre migliori anni dell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del disciplinare, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici o privati, per un **importo annuale medio pari a € 260.000,00** (IVA esclusa).

LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA

Il concorrente deve aver eseguito, nel corso dei tre migliori anni dell'ultimo quinquennio dalla data di pubblicazione del disciplinare, servizi analoghi, relativi alla ristorazione scolastica, per committenti pubblici o privati, per un **importo annuale medio pari a € 292.332,00**.

Si precisa che il concorrente che partecipa per più lotti deve soddisfare il requisito per l'importo complessivo dei lotti per i quali partecipa (dato dalla somma dei requisiti previsti da ciascun lotto).

La comprova del requisito richiesto per ogni lotto è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

c) Per il LOTTO 1 LENO:

- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: ristorazione collettiva e/o scolastica.

- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione **per la Sicurezza Alimentare** progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 22000:2018 per il Centro Cottura dedicato all'appalto;
- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001:2015 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

Per il LOTTO 2 ORIO AL SERIO

- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: ristorazione collettiva e/o scolastica.

Per il LOTTO 3 PONTOGLIO:

- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: ristorazione collettiva e/o scolastica.

Per il LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA

- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015: riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica
- **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare;

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

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

REQUISITI DI ESECUZIONE

Per il Lotto 1 Leno: il concorrente si impegna a disporre prima dell'inizio dell'appalto di un Centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto, collocato a una distanza non superiore a 45 minuti da via Tito Speri- Leno, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto, maggiorato del 15%, e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio).

Per il Lotto 2 Orio al Serio: il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto, di un Centro di cottura di sola emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto, collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dalla Scuola Primaria "D. Alighieri" con sede in Largo XXV Aprile 10 - Orio al Serio (Bg), al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto, maggiorato del 15%, e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici.

Per il Lotto 3 Pontoglio: Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre di un centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto, collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dall'Istituto Comprensivo di Pontoglio - viale Dante Alighieri n. 22, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto, maggiorato del 15%, e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici.

Per il Lotto 4 Unione del Delmona: il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto, di un Centro di cottura di sola emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto, collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dal Comune di Persico Dosimo (P.zza Roma, 4 – 26043 Persico Dosimo) e il Comune di Gadesco Pieve Delmona (Via Roma, 1 – 26030 Gadesco Pieve Delmona), al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto, maggiorato del 15%, e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici.

La comprova dei requisiti di esecuzione ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice sarà effettuata da ogni singola amministrazione aggiudicatrice

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI RETISTI, 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 retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che 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 consorzio ordinario costituito oppure di una aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al **paragrafo 7.1 "Requisiti di Idoneità", lett. a)** deve essere posseduto da:

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

Il requisito dell'elenco dei servizi analoghi di cui al **precedente paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera b)** deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Il requisito relativo al possesso della certificazione ISO 9001:2015 di cui **precedente paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera c)** deve essere posseduto da TUTTI gli operatori che fanno parte del raggruppamento.

Il requisito relativo al possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 di cui **precedente paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera c)** per il Centro Cottura dedicato all'appalto deve essere posseduto dal soggetto che dichiara di essere l'esecutore della preparazione dei pasti.

Il requisito relativo al possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III di cui **precedente paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera c)** deve essere posseduto almeno dal mandatario/capogruppo del raggruppamento oppure (almeno) dai soggetti del consorzio che assumono la preparazione dei pasti.

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

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

Il requisito relativo all'**iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane** di cui al **paragrafo 7.1 "Requisiti di idoneità" lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio oppure dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Il requisito di capacità tecnica e professionale relativo all'esecuzione dei servizi analoghi, di cui al paragrafo **7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera b)**, deve essere posseduto:

- a) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo;
- 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 delle consorziate, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio;

Il requisito di capacità tecnica e professionale relativo al possesso delle certificazioni di cui precedente **paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica professionale", lettera c)** è attestato e verificato in relazione:

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

8. AVVALIMENTO

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.

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

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui al punto 7.1.

Il ricorso all'avvalimento per le certificazioni UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2018 e UNI EN ISO 14001:2015 comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata per l'esecuzione dell'appalto le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità.

L'ausiliaria deve:

- possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti, nonché di una dichiarazione integrativa nei termini indicati al punto Dichiarazioni integrative.
- rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati **a pena di nullità** (ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice) i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane. Il ricorso all'avvalimento per le certificazioni UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000 e UNI EN ISO 14001, comporta che il relativo contratto di avvalimento dovrà indicare nel dettaglio le risorse e i mezzi prestati.

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

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.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della CUC. La Commissione

giudicatrice o il Responsabile del procedimento di gara comunica la suddetta richiesta al RUP, il quale richiede per iscritto secondo le modalità di cui al paragrafo 2.3 "Comunicazioni", 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 avalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la CUC procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, 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 avalimento.

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

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

9. SUBAPPALTO

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

Per il Lotto 3 Pontoglio, la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

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

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

10. GARANZIA PROVVISORIA

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

1. **una garanzia provvisoria** come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 1% del prezzo base dell'appalto (tenuto conto dell'obbligo del possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2015) e precisamente di importo pari agli importi indicati in tabella. Si applicano le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

| | Importo della garanzia provvisoria |
|----------------------------|---|
| LOTTO 1 LENO | € 25.452,00 |
| LOTTO 2 ORIO AL SERIO | € 3.840,00 |
| LOTTO 3 PONTOGLIO | € 5.198,00 |
| LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA | € 8.770,00 |

2. **una dichiarazione di impegno** (anche in caso di bonifico), 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

risultati 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.

ATTENZIONE

La garanzia provvisoria dovrà essere espressamente **intestata sia alla Provincia di Brescia sia al Comune/Unione o ai Comuni del lotto o dei lotti ai quali l'operatore economico partecipa.**

Si precisa che, qualora il concorrente **partecipi alla gara per più lotti**, potrà produrre un'unica **garanzia provvisoria dell'importo pari alla somma delle garanzie di ciascun lotto**; nell'oggetto occorre indicare i lotti per i quali il concorrente presenta la garanzia provvisoria

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

- a) da bonifico al Tesoriere Provinciale Banca Popolare di Sondrio Società Cooperativa per Azioni – Succursale di Brescia – Via Benedetto Croce, 22 – 25121 Brescia (ABI 05696 CAB 11200 C/C 13340/48 IBAN IT 68 C 05696 11200 000013340X48), intestato alla Provincia di Brescia, avente come causale di versamento l'oggetto della presente procedura di gara e relativo CIG;
- b) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La **garanzia fideiussoria** deve:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto 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 ministeriale 16 settembre 2022, n. 193;
4. avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
5. prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della CUC per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla piattaforma:

- il documento che attesti l'avvenuto versamento nel quale deve essere indicato il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento;
- la dichiarazione di impegno (non richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti).

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

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

Le altre riduzioni previste dall'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 nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

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

Per **TUTTI LOTTI** il sopralluogo nei luoghi di svolgimento dei servizi è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata:

per il Comune di Leno (BS) all'indirizzo pec protocollo@pec.comune.lenobrescia.it

per il Comune di Orio al Serio (BG) all'indirizzo pec egov.orioalserio@cert.poliscomuneamico.net

per il comune di Pontoglio (BS) all'indirizzo pec comune.pontoglio@pec.regione.lombardia.it

per l'Unione del Delmona all'indirizzo pec unione.delmona@pec.regione.lombardia.it

entro le **ore 10:00 del giorno 30/06/2023** e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 1 giorno di anticipo. Viene rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

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

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

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

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

In caso di **consorzio di cui all'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 mancata allegazione del certificato rilasciato dall'Amministrazione aggiudicatrice attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

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. 621 del 20/12/2022** pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

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

| Numero lotto | CIG | Importo contributo ANAC |
|---------------------------|-------------------|-------------------------|
| 1 COMUNE DI LENO | 9865546A19 | € 220,00 |
| 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO | 9865552F0B | € 90,00 |
| 3 COMUNE DI PONTOGLIO | 98655594D5 | € 165,00 |
| 4 UNIONE DEL DELMONA | 9865568C40 | € 165,00 |

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

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

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la CUC esclude il concorrente dalla procedura di gara in relazione "al lotto per il quale non è stato versato il contributo", ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la piattaforma Sintel. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste dal presente disciplinare.

Le offerte devono essere trasmesse **entro le ore 09:00 del giorno 10/07/2023.**

L'operatore economico registrato a SINTEL accede all'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura e quindi all'apposito percorso guidato "Invia offerta", che consente di predisporre:

- una busta telematica amministrativa;
- una busta telematica tecnica;
- una busta telematica economica.

La redazione dell'offerta deve avvenire seguendo la procedura guidata di SINTEL.

N.B. Come precisato nel documento "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL" (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato "Invia offerta", questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).

Si ricorda che il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta su SINTEL non comporta l'invio dell'offerta alla CUC.

Si precisa che l'offerta viene inviata solo dopo il completamento di tutti gli step (da 1 a 5, descritti nei successivi paragrafi dal 15 al 17) componenti il percorso guidato "Invia offerta". Pertanto, al fine di limitare il rischio di non inviare correttamente la propria offerta, si raccomanda all'operatore economico di:

- accedere tempestivamente al percorso guidato "Invia Offerta" in Sintel per verificare i contenuti richiesti e le modalità di inserimento delle informazioni. Si segnala che la funzionalità "Salva" consente di interrompere il percorso "Invia offerta" per completarlo in un momento successivo;
- compilare tutte le informazioni richieste e procedere alla sottomissione dell'offerta con congruo anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte. Si raccomanda di verificare attentamente in particolare lo step 5 "Riepilogo" del percorso "Invia Offerta", al fine di accertarsi che tutti i contenuti della propria offerta corrispondano a quanto richiesto dalla CUC, anche dal punto di vista del formato e delle modalità di sottoscrizione.

L'operatore economico dovrà verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti da Sintel per procedere all'invio dell'offerta. In ogni caso SINTEL darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta.

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre il termine stabilito, anche per causa non imputabile all'operatore economico. L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato da Sintel come risultante dai log del Sistema.

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni all'offerta già presentata.

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.

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

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

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

Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

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 CUC 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 CUC sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, ivi compreso il DGUE, le dichiarazioni a corredo del DGUE, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere presentate sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritti con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma degli operatori economici.

Il DGUE, la dichiarazione integrativa al Dgue potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.ariaspa.it> sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura, funzionalità "Documentazione di gara".

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, dell'articolo 18 (nonché dell'art. 22 del d.lgs. n. 82/2005) e dell'articolo 19 del D.P.R. n. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo).

La relazione tecnica di cui al paragrafo 16 e i documenti afferenti all'offerta economica di cui al paragrafo 17 **devono essere sottoscritti:**

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi del DGUE, della dichiarazione integrativa al DGUE e del Patto di integrità, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. Le comunicazioni relative al soccorso istruttorio avvengono **in modalità telematica attraverso la funzionalità "Comunicazioni procedura" di Sintel, come meglio esplicitato nel paragrafo 2.3 del presente disciplinare.**

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

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

Ai fini del soccorso istruttorio la CUC 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.

In caso di inutile decorso del termine, il Responsabile del procedimento di gara procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta il Responsabile del procedimento di gara può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

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

15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA

Nel primo step del percorso guidato "Invia Offerta", il concorrente deve inserire il DGUE, la dichiarazione integrativa al DGUE nonché la documentazione a corredo, come specificato nel successivo punto 15.2.

Il concorrente viene escluso nel caso in cui la busta amministrativa contenga elementi economici.

ATTENZIONE

Indicazioni per la presentazione della busta amministrativa sulla piattaforma SINTEL

Si precisa che il concorrente dovrà caricare i seguenti files negli appositi campi:

- DGUE (**uno per tutti i lotti** salvo che non ci siano da dichiarare requisiti diversi per ogni lotto)
- DICHIARAZIONE INTEGRATIVA A CORREDO DEL DGUE (**una per tutti i lotti**)
- PATTO D'INTEGRITA' (**uno per tutti i lotti**)
- PASSOE (del rispettivo lotto a cui si partecipa - in caso di partecipazione multilotto è possibile staccare PassOe per ogni singolo lotto e caricare una cartella zippata, oppure creare un unico PassOE multilotto)
- GARANZIA PROVVISORIA (del rispettivo lotto - in caso di partecipazione a più lotti è possibile presentare un'unica polizza di importo pari alla somma degli importi delle polizze dei singoli lotti cui si partecipa)
- MARCA DA BOLLO (una per ogni lotto)

Il documento di gara unico europeo, la dichiarazione integrativa ed il patto di integrità:

- a) sono presentati da ogni operatore economico singolo e firmati dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma;
- b) nel caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, sono presentati da tutti i soggetti che partecipano in forma congiunta e sottoscritti per ogni singolo soggetto dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma;
- c) nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e consorzio stabile, sono presentati dal consorzio e da ogni consorziata esecutrice e sottoscritti dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma del consorzio e di ogni consorziata esecutrice;
- d) 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:
 1. 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, devono essere presentati e sottoscritti dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune
 2. 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, devono essere presentati e sottoscritti dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 3. 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, devono essere presentati e sottoscritti 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.

In caso di ricorso all'avvalimento il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'ausiliaria, compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento e dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui ai paragrafi 6 e 7 del presente disciplinare;
2. la dichiarazione integrativa a corredo del DGUE a firma dell'ausiliaria;
3. il patto di integrità a firma dell'ausiliaria con le modalità indicate al paragrafo 15.2.2 del presente disciplinare;
4. la dichiarazione sostitutiva sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima:
 - ❖ (ai sensi del all'art. 89, comma 1 del Codice) 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;
 - ❖ (ai sensi del all'art. 89, comma 7 del Codice) attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
5. il 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.

Il PASSOE dell'ausiliaria non va allegato ma semplicemente acquisito al fine di consentire al concorrente di creare il proprio Passoe che contenga così i dati dell'ausiliaria, la quale deve provvedere alla sua sottoscrizione.

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

15.1 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 (disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione "Documentazione di gara").

15.2 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

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

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b), lett. c), c-bis) c-ter, c quater), f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, indirizzo completo 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;
 - 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, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25 marzo 2020;
5. dichiara di aver preso visione del Patto di Integrità dei seguenti Comuni valido nella fase esecutiva del contratto, che è disponibile sul sito istituzionale al link indicato nella seguente tabella:

| LOTTO | Link istituzionale |
|-----------------------|---|
| Lotto 2 Orio al Serio | patto integrità Orio |
| Lotto 3 Pontoglio | patto integrità Pontoglio |

6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dei seguenti Comuni e disponibile sul sito istituzionale ai link indicati nell'art. 26:

| | |
|----------------------------|--|
| Lotto | atto |
| Lotto 1 Leno | approvato con Delibera di Giunta n 110/2014 |
| Lotto 2 Orio al Serio | approvato con Delibera di Giunta 85 del 16/11/2022 |
| Lotto 3 Pontoglio | approvato con Delibera di Giunta n. 6 del 28/01/2014 |
| Lotto 4 Unione del Delmona | ----- |

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 essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di **oppure** dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di
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 CUC la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
9. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale; partita IVA; indirizzo PEC (corrispondente all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo) sulla piattaforma Sintel e dal medesimo individuato) **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 co 2 bis e 5 del Codice;
10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo;
11. (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, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di 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;
12. dichiara di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nell'art. 25 del disciplinare di gara;
13. dichiara di aver eseguito, nel corso **dei tre migliori anni dell'ultimo quinquennio** dalla data di pubblicazione del disciplinare di gara, servizi analoghi, per committenti pubblici o privati, come specificato nella seguente tabella per **l'importo annuale medio** indicato in tabella:

| | servizi analoghi | Importo annuale medio |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| LOTTO 1 LENO | Relativi alla ristorazione scolastica | pari ad € 850.000,00 (IVA esclusa) |
| LOTTO 2 ORIO AL SERIO | Relativi alla ristorazione scolastica | pari a € 117.000,00 (IVA esclusa) |
| LOTTO 3 PONTOGLIO | Relativi alla ristorazione scolastica | pari a € 260.000,00 (iva esclusa) |
| LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA | Relativi alla ristorazione scolastica | pari a 292.332,00 (iva esclusa) |

14. dichiara di essere in possesso

LOTTI 1, 2, 3 e 4

- della certificazione in corso di validità **UNI EN ISO 9001:2015**, riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica, rilasciata da organismi accreditati;

LOTTI 1 e 4

- di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione **per la Sicurezza Alimentare** progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 22000 per il Centro Cottura dedicato all'appalto;

LOTTO 1

- **di una valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

15. dichiara di impegnarsi a disporre, prima dell'avvio dell'appalto, in caso di aggiudicazione di un Centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto,

- per il Comune di Leno: collocato a una distanza non superiore a 45 da via Tito Speri– Leno,
- per il Comune di Orio al Serio: collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dall'indirizzo di Largo XXV Aprile 10 - Orio al Serio;
- per il Comune di Pontoglio: collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dall'Istituto Comprensivo di Pontoglio - viale Dante Alighieri n. 22;
- Per l'Unione del Delmona: collocato a una distanza non superiore a 45 minuti dal Comune di Persico Dosimo (P.zza Roma, 4 –Persico Dosimo) e il Comune di Gadesco Pieve Delmona (Via Roma, 1 –Gadesco Pieve Delmona)

al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto, maggiorato del 15%, e deve essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio).

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1) a 15), potranno essere rese o sotto forma di allegati ovvero quali sezioni interne, appositamente aggiunte dal concorrente, nella dichiarazione integrativa a corredo del DGUE debitamente compilata e sottoscritta digitalmente dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della dichiarazione integrativa con le modalità di cui ai paragrafi 13 e 15.

15.2.2 DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega:

1. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022, relativo al concorrente; nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89, il proprio PASSOE dovrà contenere i dati relativi all'ausiliaria;
2. Al fine di assolvere all'imposta di bollo, n. 1 marca da bollo da € 16,00 (opportunamente annullata) su un foglio che contenga l'indicazione dell'oggetto della presente procedura ed il relativo CIG, nonché i riferimenti dell'operatore economico stesso (denominazione e ragione sociale). L'operatore economico deve allegare copia scansionata di detto foglio, sottoscritta con firma digitale da parte del titolare o del legale rappresentante (o soggetto munito di potere di firma) dell'operatore economico. In alternativa, l'operatore economico può ricorrere alla marca da bollo virtuale oppure potrà versare la marca da bollo **mediante modello F24 indicando come codice tributo: 1552 denominato "Atti privati – Imposta di bollo" e come estremi identificativi "Cig della procedura"**. L'assenza della regolarizzazione verrà tempestivamente comunicata all'Agenzia delle Entrate.
3. Documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice e corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della Stazione appaltante;
4. **Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice**, copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
5. Ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

6. Patto di integrità firmato in PADES dal Titolare d'Incarico di elevata qualificazione della CUC che deve essere firmato dal concorrente in Pades o in Cades (in formato p7m). Prima di caricare il file, si prega di verificare la presenza contemporanea sia della propria firma che di quella della Posizione Organizzativa della CUC;
7. (PER OGNI LOTTO) Il progetto di assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, in ragione dell'applicazione dell'art 50 del Codice nonché di quanto disposto dalle Linee Guida n. 13. Tale progetto dovrà in particolare riportare il riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno dell'applicazione della clausola sociale nonché la relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della amministrazione aggiudicatrice durante l'esecuzione del contratto;
8. PER TUTTI I LOTTI: Attestato di avvenuto sopralluogo.
9. Eventuale copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura”;
10. Documentazione in caso di avalimento come specificato nel punto 15;
11. Documentazione per i soggetti associati come specificato nel punto 15.2.3;
12. Ulteriori eventuali dichiarazioni di carattere amministrativo necessarie alla partecipazione alla procedura di gara.

15.2.3 DOCUMENTAZIONE E DICHIARAZIONI ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al paragrafo 13 e 15.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

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

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione sottoscritta in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le categorie di lavori (e relative percentuali) o 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 rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - a. le categorie di lavori (e relative percentuali) le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

- copia del contratto di rete con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le categorie di lavori (e relative percentuali) o 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 retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione che indichi le categorie di lavori (e relative percentuali) o 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 del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- in caso di RTI costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - le categorie di lavori (e relative percentuali) o 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 15.2.3** "Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati" potranno essere rese o sotto forma di allegati alla dichiarazione integrativa a corredo del DGUE ovvero quali sezioni interne alla dichiarazione medesima.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA

Al secondo step del percorso guidato "Invio Offerta", l'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica., per ogni lotto al quale partecipa.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 13 e deve contenere, **a pena di esclusione**, la relazione tecnica dei servizi offerti per singolo lotto che non dovrà superare n. 30 facciate foglio A4 (ESCLUSI LA COPERTINA E L'EVENTUALE INDICE e/o CURRICULA). Si ricorda ai concorrenti che le facciate successive alla 30 non verranno esaminate.

Si consiglia vivamente l'utilizzo di caratteri di dimensioni adeguate (consigliato Arial 12), nonché la gestione ordinata degli spazi e interlinee (consigliata interlinea singola e righe 50 per pagina) e chiarezza espositiva e di contenuti che consentano una facile e agevole lettura da parte della Commissione giudicatrice.

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, i criteri e i sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo **paragrafo 18.1.**

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

Dall'offerta tecnica non deve risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'offerta economica.

17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA

Al **terzo step** del percorso guidato "Invio Offerta", il concorrente deve inserire, **a pena di esclusione** dalla gara, la propria offerta economica, per ogni lotto al quale partecipa, indicando negli appositi campi:

1. **il valore economico unitario**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. In ogni caso verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali come previsto dalla piattaforma Sintel.
2. i "**costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico**" (ossia la stima dei costi aziendali al netto dell'IVA relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice). Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
3. i "**costi del personale**" (ossia la stima dei costi al netto dell'IVA della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice);
4. i "**costi della sicurezza derivanti da interferenze**" (ossia gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 26, comma 5 del decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, al netto dell'IVA).

Il concorrente deve inoltre allegare il **MODELLO DI SCOMPOSIZIONE OFFERTA**, disponibile nella sezione "Documentazione di gara". Il modello deve essere sottoscritto con le modalità indicate per la sottoscrizione della documentazione amministrativa di cui al paragrafo 13.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta indicato al **paragrafo 3** "Oggetto dell'appalto, importo e suddivisione in lotti" del presente disciplinare".

Al **quarto step** del percorso guidato la piattaforma Sintel genera automaticamente il "Documento d'offerta" che l'operatore economico deve scaricare, sottoscrivere digitalmente secondo le modalità indicate nei paragrafi 13 e 15 del presente disciplinare e caricare in piattaforma nell'apposito campo l'upload del "Documento d'offerta".

Al **quinto step** del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico visualizza il riepilogo di tutte le informazioni componenti la propria offerta. L'operatore economico, per concludere il percorso guidato ed inviare l'offerta, deve cliccare l'apposito tasto "Invia offerta". Al momento della ricezione dell'offerta Sintel ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'articolo 58 del Codice, inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

ATTENZIONE

VERIFICARE I CONTENUTI DELL'OFFERTA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INVIO DELLA STESSA

Si precisa che è di fondamentale importanza verificare allo step 5 del percorso guidato "Invia offerta" tutte le informazioni inserite nel percorso guidato stesso. È possibile ad es. aprire i singoli allegati inclusi nell'offerta, controllare i valori dell'offerta economica e la correttezza delle informazioni riportate nel "documento d'offerta".

Si precisa inoltre che nel caso in cui l'offerta venga inviata e vengano successivamente individuati degli errori, sarà necessario procedere ad inviare una nuova offerta che sostituirà tutti gli elementi della precedente (busta amministrativa, tecnica ed economica).

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata:

per il lotto 1 in base ai seguenti punteggi

| | punteggio massimo |
|-------------------|--------------------------|
| Offerta tecnica | 80 |
| Offerta economica | 20 |
| totale | 100 |

per i lotti 2, 3 e 4, in base ai seguenti punteggi

| | punteggio massimo |
|-------------------|--------------------------|
| Offerta tecnica | 70 |
| Offerta economica | 30 |
| totale | 100 |

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

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

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

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

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

LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS)

| | criteri di valutazione | punti max | | sub-criteri di valutazione | punti D max | Punti T max |
|---|--|-----------|-----|---|-------------|-------------|
| 1 | CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento. | 2 | 1.1 | ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro | | 1 |
| | | | 1.2 | SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa | | 0,5 |
| | | | 1.3 | ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | | 0,5 |
| 2 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 17 | 2.1 | Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM. | 2 | |
| | | | 2.2 | Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. | 4 | |
| | | | 2.3 | Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , modalità operative con le quali | 2 | |

| | | | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----|--|---|---|
| | | | | vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. | | |
| | | | 2.4 | Organizzazione del servizio nei refettori : sarà valutata sia la proposta relativa il periodo da settembre 2023 con l'attuale organizzazione di consumo dei pasti, sia quella in regime ordinario ipotizzato da marzo 2024 con l'entrata in funzione dell'ampliamento della mensa scolastica della primaria di Leno Centro. | 4 | |
| | | | 2.5 | Piano dei campionamenti : numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità | 2 | |
| | | | 2.6 | Piano trasporti : tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo | 3 | |
| 3 | GESTIONE DELLE EMERGENZE | 6 | 3.1 | Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte | 2 | |
| | | | 3.2 | Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | |
| | | | 3.3 | Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | |
| 4 | ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE | 8 | 4.1 | Curriculum formativo e professionale di Responsabile direttore del servizio (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni) | | 1 |

| | | | | | | |
|---|---|----|-----|---|---|---|
| | | | 4.2 | Cuoco: curriculum formativo e professionale del cuoco responsabile del centro cottura: (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio 2 punti=esperienza oltre 10 anni; 1 punti=esperienza da 3 a 10 anni; 0 punti esperienza inferiore a 3 anni) | | 2 |
| | | | 4.3 | Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore-dietista - cuochi- addetti ai servizi di mensa - autisti), le attività che ognuna svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto. | 3 | |
| | | | 4.4 | Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti. | 2 | |
| 5 | C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.) | 13 | 5.1 | Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (MAX 180/200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <u>- ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> ; indicare la/le specie e le quantità. <u>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati</u> ; indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. <u>Saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u> | | 8 |
| | | | 5.2 | Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. criterio 2, sub criterio a) (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli | | 2 |

| | | | | | | |
|---|---|----|-----|---|---|---|
| | | | 5.3 | Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative). Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. | | 2 |
| | | | 5.4 | Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. | 1 | |
| 6 | MANUTENZIONE PROGRAMMATA | 2 | 6.1 | Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = almeno semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre | | 2 |
| 7 | INTERVENTI DI SANIFICAZIONE | 4 | 7.1 | Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro) | 2 | |
| | | | 7.2 | Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive. | 2 | |
| 8 | SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale) | 28 | 8.1 | Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato ivi compreso il relativo valore economico). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto | 4 | |
| | | | 8.2 | N. pasti gratuiti garantiti (punti 0 con 20 pasti giornalieri per domiciliari e 30 pasti giornalieri per alunni primaria - punti 2 da 21 a 30 pasti giornalieri per domiciliari e da 31 a 40 pasti per alunni primaria 4 punti oltre 31 pasti giornalieri per domicilio e oltre 41 per alunni primaria) | | 4 |

| | | | | | |
|--|---------------|-----------|---|-----------|-----------|
| | | 8.3 | Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o servizio della refezione scolastica (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8-8.9) | 5 | |
| | | 8.4 | Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o al servizio pasti a domicilio (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.3-8.5-8.6-8.7-8.8) | 5 | |
| | | 8.5 | Ore destinate a supportare il personale insegnante per sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 2 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 1 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI (servizio su richiesta del Comune) | | 3 |
| | | 8.6 | Disponibilità ad attivare Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari qualora richiesto | 1 | |
| | | 8.7 | Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 6 punti | | 6 |
| | TOTALE | 80 | | 48 | 32 |

Il concorrente non è ammesso alla fase successiva della gara, nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di **sbarramento pari a 40** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

LOTTO 2 ORIO AL SERIO

| n° | criteri di valutazione | punti max | | sub-criteri di valutazione | punti D max | punti Q max | Punti T max |
|----|--|-----------|-----|--|-------------|-------------|-------------|
| 1 | CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento. | 3 | 1.1 | 45001:2018: Sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro | | | 1 |
| | | | 1.2 | SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa | | | 1 |
| | | | 1.3 | ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | | | 1 |
| 2 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 17 | 2.1 | Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonchè i criteri premianti CAM. | 3 | | |
| | | | 2.2 | Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. | 4 | | |
| | | | 2.3 | Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. | 2 | | |
| | | | 2.4 | Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità | 3 | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----|-----|---|---|--|---|
| | | | 2.5 | Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo | 3 | | |
| | | | 2.6 | <p>Centro di Cottura: distanza del Centro di Cottura.</p> <p>Alla ditta con il centro di cottura più vicino - determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:</p> $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ <p>dove <i>x = punteggio da assegnare</i> <i>pm = punteggio massimo</i> <i>tc = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria</i> <i>tv = minor tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura</i></p> | 2 | | |
| 3 | GESTIONE DELLE EMERGENZE | 8 | 3.1 | Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte | 3 | | |
| | | | 3.2 | Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 3 | | |
| | | | 3.3 | Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | | |
| | ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE | 4 | 4.1 | Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio | 2 | | |
| | | | 4.2 | Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti, | 2 | | |
| 5 | C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.) | 11 | 5.1 | <p>Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <u>- ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. <u>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati:</u> indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta)</p> <p>La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da</p> | | | 5 |

| | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----|---|---|--|---|
| | | | | <p>offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. <u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u></p> | | | |
| | | | 5.2 | <p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti (criterio 2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). <u>PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</u></p> | | | 2 |
| | | | 5.3 | <p>Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. <u>Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)</u></p> | | | 2 |
| | | | 5.4 | <p>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p> | 2 | | |
| 6 | MANUTENZIONE PROGRAMMATA | 2 | 6.1 | <p>Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. <u>Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</u></p> | | | 2 |
| 7 | INTERVENTI DI SANIFICAZIONE | 4 | 7.1 | <p>Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)</p> | 2 | | |
| | | | 7.2 | <p>Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.</p> | 2 | | |

| | | | | | | | |
|---------------|---|-----------|-----|--|-----------|----------|-----------|
| 8 | SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale) | 21 | 8.1 | Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto | 4 | | |
| | | | 8.2 | Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti. | 3 | | |
| | | | 8.3 | Modalità del monitoraggio/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento), direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza | 4 | | |
| | | | 8.4 | Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari | 4 | | |
| | | | 8.5 | Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone nelle giornate di sabato: 1 evento annuo = 2 PUNTI; 2 eventi annui = 4 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 6 PUNTI | | | 6 |
| TOTALE | | 70 | | | 48 | 2 | 20 |

Il concorrente non è ammesso alla fase successiva della gara, nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di **sbarramento pari a 30 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

LOTTO 3 PONTOGLIO

| n° | criteri di valutazione | punti max | sub-criteri di valutazione | punti D max | punti Q max | punti T max | |
|----|--|-----------|----------------------------|--|-------------|-------------|-----|
| 1 | CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento | 2,5 | 1.1 | ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare | | | 0,5 |
| | | | 1.2 | ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale | | | 0,5 |
| | | | 1.3 | ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro | | | 0,5 |
| | | | 1.4 | SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa | | | 0,5 |
| | | | 1.5 | ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | | | 0,5 |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------|----|-----|---|---|--|--|
| 2 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 21 | 2.1 | Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM. | 6 | | |
| | | | 2.2 | Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. | 6 | | |
| | | | 2.3 | Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. | 3 | | |
| | | | 2.4 | Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità | 2 | | |
| | | | 2.5 | Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo | 2 | | |
| | | | 2.6 | Centro di Cottura: distanza del Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino - determinato in relazione al tempo di percorrenza IN MINUTI- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ dove: <i>x</i> = punteggio da assegnare <i>pm</i> = punteggio massimo <i>tc</i> = tempo di percorrenza offerto dal centro di cottura alla scuola primaria <i>tv</i> = minor tempo di percorrenza dal centro di cottura | 2 | | |
| 3 | GESTIONE DELLE EMERGENZE | 6 | 3.1 | Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte | 2 | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----|-----|--|---|--|---|
| | | | 3.2 | Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | | |
| | | | 3.3 | Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | | |
| 4 | ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE | 4 | 4.1 | Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio | 2 | | |
| | | | 4.2 | Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti | 2 | | |
| 5 | C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.) | 11 | 5.1 | Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): —fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <u>- ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. <u>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di - pomodoro, altri prodotti trasformati:</u> indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti | | | 5 |
| | | | 5.2 | Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a) . (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli | | | 2 |
| | | | 5.3 | Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative) | | | 2 |

| | | | | | | | |
|---------------|---|-----------|-----|--|-------------|----------|-------------|
| | | | 5.4 | Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. | 2 | | |
| 6 | MANUTENZIONE PROGRAMMATA | 2 | 6.1 | Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre | | | 2 |
| 7 | INTERVENTI DI SANIFICAZIONE | 4 | 7.1 | Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro) | 2 | | |
| | | | 7.2 | Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive. | 2 | | |
| 8 | SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale) | 19,5 | 8.1 | Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto | 6,5 | | |
| | | | 8.2 | Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti. | 2 | | |
| | | | 8.3 | Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 3 PUNTI= da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI | | | 4 |
| | | | 8.4 | Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: 1 evento annuo = 1 PUNTO; 2 eventi annui = 2 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 4 PUNTI | | | 4 |
| | | | 8.5 | Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: Disponibilità lunedì-venerdì = 1 PUNTO; Disponibilità lunedì-sabato = 2 PUNTI; Disponibilità lunedì-domenica = 3 PUNTI | | | 3 |
| TOTALE | | 70 | | | 43,5 | 2 | 24,5 |

Il concorrente non è ammesso alla fase successiva della gara, nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla **soglia minima di sbarramento pari a 35 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA

| n° | criteri di valutazione | punti max | | sub-criteri di valutazione | Punti D max | Punti T max |
|----|--|-----------|-----|---|-------------|-------------|
| 1 | CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento | 2 | 1.1 | ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro | | 0,5 |
| | | | 1.2 | ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale | | 0,5 |
| | | | 1.3 | SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa | | 0,5 |
| | | | 1.4 | ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari | | 0,5 |
| 2 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 21 | 2.1 | Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM. | 2 | |
| | | | 2.2 | Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. | 3 | |
| | | | 2.3 | Utilizzo delle cucine di ciascun plesso scolastico per la preparazione di almeno un piatto (primo o secondo) per gli alunni e insegnanti di quel plesso scolastico. | 6 | |
| | | | 2.4 | Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. | 2 | |
| | | | 2.5 | Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità | 2 | |
| | | | 2.6 | Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo | 2 | |
| | | | 2.7 | Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti; PUNTI 3: tra 26 e 35 minuti PUNTI=2 da 36 a 45 minuti | | 4 |
| 3 | GESTIONE DELLE EMERGENZE | 6 | 3.1 | Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte | 2 | |

| | | | | | | |
|---|--|----|-----|---|---|---|
| | | | 3.2 | Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | |
| | | | 3.3 | Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 2 | |
| 4 | ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE | 5 | 4.1 | Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio: 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTO= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni) | | 2 |
| | | | 4.2 | Dietista/Nutrizionista presenza presso la sede dell'impresa (minimo 2 ore a settimana). 1 PUNTO= presenza superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTI= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = presenza fino a 2h/W | | 1 |
| | | | 4.4 | Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio | 1 | |
| | | | 4.5 | Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti, | 1 | |
| 5 | C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.) | 11 | 5.1 | Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): -fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti | | 5 |
| | | | 5.2 | Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a) . (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli | | 2 |
| | | | 5.3 | Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative) | | 2 |

| | | | | | | |
|---------------|---|-----------|-----|--|-----------|-----------|
| | | | 5.4 | Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. | 2 | |
| 6 | MANUTENZIONE PROGRAMMATA | 2 | 6.1 | Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre | | 2 |
| 7 | INTERVENTI DI SANIFICAZIONE | 3 | 7.1 | Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro) | 2 | |
| | | | 7.2 | Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive. | 1 | |
| 8 | SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale) | 20 | 8.1 | Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà dei Comuni a fine contratto | 5 | |
| | | | 8.2 | Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti. | 2 | |
| | | | 8.3 | n. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti al giorno = 2 PUNTI; più di 4 pasti al giorno = 3 PUNTI | | 3 |
| | | | 8.4 | Modalità del monitoraggio/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento), direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza | 2 | |
| | | | 8.5 | Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 3 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI | | 4 |
| | | | 8.6 | Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari | 2 | |
| | | | 8.7 | Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di ciascun Comune aderente all'Unione oppure dall'Unione, per un numero max di 150 persone . Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti | | 2 |
| TOTALE | | 70 | | | 41 | 29 |

Il concorrente non è ammesso alla fase successiva della gara, nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla **soglia minima di sbarramento pari a 35 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente da parte di ciascun commissario, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica, costituito da un valore variabile da zero ad uno secondo la seguente tabella di giudizi:

| V(a) | Giudizio del Commissario | Descrizione giudizio |
|------|--------------------------|---|
| 0 | non valutabile | Contenuti assenti |
| 0,1 | del tutto inadeguata | I contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati |
| 0,2 | inconsistente | Indicato qualche contenuto, ma non articolato sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,3 | gravemente insufficiente | contenuti limitati, scarsamente articolati e/o poco consistenti sotto il profilo quali quantitativo |
| 0,4 | insufficiente | contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,5 | scarsa | Contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,6 | sufficiente | Contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza e ordinato ma poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,7 | discreta | Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro, e abbastanza articolato e/o abbastanza consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,8 | buona | Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro, e articolato e/o abbastanza consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 0,9 | molto buona | Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e/o consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |
| 1 | ottima | Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o molto consistenti sotto il profilo quali-quantitativo |

Per ciascun singolo criterio ovvero sub-criterio degli elementi qualitativi è effettuata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario, individuando il relativo **coefficiente unico**, definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

La Commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti unici, procederà al calcolo del punteggio per ogni singolo criterio o sub-criterio di valutazione, costituito dal prodotto del relativo coefficiente unico per il peso/sub-peso previsto e definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

Non è richiesto per ogni singolo elemento il raggiungimento di un punteggio minimo.

Gli aspetti delle proposte che non hanno attinenza con i criteri di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di preferenza, a prescindere dal loro valore intrinseco; alla stessa stregua non possono formare oggetto di preferenza aspetti delle proposte del tutto identici a quanto previsto dagli atti a base di gara senza alcun miglioramento.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della formula evidenziata nella singola tabella dell'art. 18.1.

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

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

Quando all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula:

Per il lotto 2 Orio al Serio: bilineare

$$PE_i = P_{Emax} \times C_i$$

dove:

- i = indice numerico di riferimento dell'offerta
- C_i = coefficiente dell'offerta del concorrente i ($0 < C_i \leq 1$)
- PE_i = punteggio economico assegnato all'offerta del concorrente i

• PEmax = punteggio economico massimo assegnabile

Per calcolare il coefficiente Ci si applica la seguente formula:

Per $A_i \leq A_{soglia}$

$$C_i = X \times \frac{A_i}{A_{soglia}}$$

Per $A_i > A_{soglia}$

$$C_i = X + (1,00 - X) \times \left[\frac{A_i - A_{soglia}}{A_{max} - A_{soglia}} \right]$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media percentuale dei valori del ribasso percentuale offerto dai concorrenti

$X = 0,80$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

Per i Lotti 1 Leno, 3 Pontoglio e 4 Unione del Delmona, tramite la formula non lineare

$$PE_i = PEmax * (R_i/R_{max})^a$$

dove:

PEmax = Punteggio massimo attribuibile (30)

PEi = Punteggio economico attribuito al concorrente analizzato

Ri = Valore offerto dal concorrente analizzato (Base d'asta – prezzo offerto dal concorrente analizzato)

Rmax = Valore dell'offerta più conveniente

a = coefficiente > 0

$a = 0,1$

(paragrafo 3.8 del Manuale ARIA Lombardia "Formule di attribuzione del punteggio economico")

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai criteri qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore- secondo quanto indicato nelle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n. 1

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

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

dove:

P_i = punteggio del concorrente *i*-esimo

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

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, ..., n (ovvero il numero di criteri di valutazione).

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

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

In caso di ammissione di una sola offerta, la Commissione giudicatrice non procederà ad alcuna forma di riparametrazione, pertanto relativamente ad ogni sub-criterio (o in mancanza di sub-criteri, ad ogni criterio) effettuerà solamente la ponderazione (ossia la moltiplicazione della media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per il relativo sub-peso o, in mancanza di sub-criteri, per il relativo peso) e, conseguentemente, la sommatoria dei punteggi così assegnati ai singoli sub-criteri (o in mancanza di sub-criteri, ai singoli criteri) determinerà il punteggio "reale" dell'offerta tecnica e valore di riferimento ai fini della rilevazione dell'eventuale anomalia.

In ogni caso verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Tutte le operazioni sono espletate mediante la piattaforma telematica SINTEL pertanto ogni fase della gara è tracciata dal sistema.

La prima seduta pubblica ha luogo da **remoto il giorno 10/07/2023, alle ore 11:00.**

La partecipazione alla seduta avviene comunicando, entro le ore 12:00 del giorno 07/07/2023, via e-mail all'indirizzo dmaz-zeo@provincia.brescia.it oppure tramite piattaforma Sintel, le proprie generalità, qualifica, eventuale ditta per la quale partecipa (trasmettendo eventuale delega prima dell'inizio della seduta), il recapito telefonico ed il proprio indirizzo di posta elettronica (email) al fine di poter partecipare in videoconferenza alle operazioni di gara.

Nel caso pervenissero un numero di richieste superiore al numero massimo di collegamenti attivabili, sarà data priorità ai rappresentanti dei concorrenti. Sarà in ogni caso garantita la massima trasparenza.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al **paragrafo 2.3 "Comunicazioni"** mediante la funzionalità "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara almeno 2 giorni prima della data fissata. Nel caso in cui la seduta venga aggiornata al giorno successivo ne verrà data evidenza esclusivamente ai presenti al termine della seduta pubblica.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 almeno 2 giorni prima della data fissata.

Eventuali modifiche relativamente a data e orari delle sedute saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 oltre che pubblicati mediante apposito avviso sul sito della Provincia di Brescia – Sezione Bandi di gara.

Il Responsabile del procedimento **di gara**, nella prima seduta pubblica, seguendo l'ordine dei lotti, accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente **paragrafo 14**;

- d) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- e) trasmettere il citato verbale al Dirigente/Posizione Organizzativa del Settore Stazione Appaltante ai fini dell'adozione del provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara ed agli adempimenti di cui all'art. 76 comma 2 bis, del Codice. Tale provvedimento e relativi allegati sono pubblicati sul sito della Provincia di Brescia – Sezione bandi di gara e comunicati ai partecipanti entro un termine non superiore a cinque giorni.

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

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

ATTENZIONE

La CUC procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica avviene, ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della delibera attuativa ANAC n. 464 del 27 luglio 2022, attraverso l'utilizzo della BDNCP gestita dall'Autorità e, nello specifico, mediante il servizio FVOE.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

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

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

La Commissione giudicatrice fornisce eventuale ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016 e successivi aggiornamenti).

La CUC pubblica, sul proprio profilo (www.provincia.brescia.it), nella Sezione "Amministrazione Trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

In seduta riservata, la Commissione, al termine della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, procede all'assegnazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente paragrafo 18.4 "Metodo per il calcolo dei punteggi".

La Commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica alla CUC che procederà, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, con le modalità di cui al paragrafo 2.3 "Comunicazioni" mediante la funzionalità "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara. Non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, il Responsabile del procedimento di gara dà lettura:

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

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

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, il Responsabile del procedimento di gara procede all'apertura della busta telematica contenente l'offerta economica, iniziando dal lotto 1 e quindi alla relativa valutazione, che può avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al **paragrafo 18**.

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

Il Responsabile del procedimento di gara, in seduta pubblica, procede all'attribuzione dei punteggi economici, formulando conseguentemente la graduatoria provvisoria, risultante dalla sommatoria dei punteggi finali attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

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 sul prezzo o sull'offerta tecnica nel rispetto di quanto indicato nella seguente tabella:

| | |
|----------------------------|-------------------|
| LOTTO 1 LENO | OFFERTA TECNICA |
| LOTTO 2 ORIO AL SERIO | OFFERTA TECNICA |
| LOTTO 3 PONTOGLIO | OFFERTA ECONOMICA |
| LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA | 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. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio, secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il Responsabile del procedimento di gara, in seduta pubblica formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara

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

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione e/o il Responsabile del procedimento di gara provvede a comunicare, tempestivamente alla CUC che procede - sempre, ai sensi dell'art. 76 comma 5, lett. b) del Codice - a disporre i casi di **esclusione** per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste telematiche amministrative e/o tecniche;
- 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 o il Responsabile del procedimento di gara 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.
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti 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, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Non si procede alla verifica dell'anomalia dell'offerta nel caso in cui le offerte validamente presentate siano in numero inferiore a 3 come previsto all'art. 97 comma 3 del Codice.

La CUC 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 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 perentorio 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 **paragrafo 23**.

In caso di esclusione, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

È facoltà della CUC procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui al paragrafo 21 il Responsabile del procedimento di gara trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicataria) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione, inerente l'esito della procedura. Qualora vi sia stata la verifica di congruità dell'offerta anomala, il Responsabile del procedimento di gara, acquisita la nota di valutazione motivata del RUP del Comune, completa l'istruttoria e formula le risultanze e trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicataria) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione.

Successivamente tale provvedimento, corredato della documentazione di gara, viene trasmesso all'Amministrazione Aggiudicatrice per i conseguenti adempimenti relativi all'aggiudicazione.

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, ovvero nelle more della scadenza dei termini di cui all'art. 32, comma 9 del Codice, la CUC, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente a favore del quale è stata proposta l'aggiudicazione dell'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso il servizio FVOE (Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico).

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, l'Amministrazione Aggiudicatrice 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'Amministrazione Aggiudicatrice, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione 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, l'Amministrazione Aggiudicatrice procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria.

L'Amministrazione Aggiudicatrice aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, tramite la CUC, 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 sarà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni a seguito del ricevimento della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione inviata dall'Amministrazione Aggiudicatrice. Tale comunicazione è da presentare all'istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, che ha emesso la polizza o all'ente destinatario del bonifico.

Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la CUC consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

Ai sensi dell'art. 3 c. 2 della L. 120/2020 aggiornato con art. 51 della L. 108/2021, fino al 30/06/2023, per le verifiche antimafia riguardanti l'affidamento e l'esecuzione dei contratti pubblici aventi ad oggetto lavori, servizi e forniture, si procede mediante il rilascio della informativa liberatoria provvisoria, immediatamente conseguente alla consultazione della Banca dati nazionale unica. **L'informativa liberatoria provvisoria consente di stipulare, approvare o autorizzare i contratti e subcontratti relativi a lavori, servizi e forniture, sotto condizione risolutiva, ferme restando le ulteriori verifiche ai fini del rilascio della documentazione antimafia da completarsi entro sessanta giorni.**

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, fatto salvo quanto previsto al comma 10 dell'art. 32, del Codice.

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 mediante forma pubblica amministrativa e **sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali** indicate in tabella per ciascun lotto, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione.

| Lotto | Spese presunte relative alla stipula del contratto |
|----------------------------|--|
| LOTTO 1 LENO | € 5.350,00 |
| LOTTO 2 ORIO AL SERIO | € 1.968,00 |
| LOTTO 3 PONTOGLIO | € 2.700,0 |
| LOTTO 4 UNIONE DEL DELMONA | € 3.233,97 |

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

L'Amministrazione aggiudicatrice dovrà comunicare tramite pec a tutti gli operatori economici l'avvenuta stipula del contratto.

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 dei servizi.

Le spese relative alla pubblicazione del disciplinare e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate all'Amministrazione Aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione dell'esito della gara.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione per ciascun lotto è pari a € 650,00 (iva inclusa) è a carico dell'aggiudicatario al quale l'Amministrazione Aggiudicatrice comunicherà l'importo effettivo, nonché le relative modalità di pagamento.

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.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare all'Amministrazione aggiudicatrice:

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

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500,00 a 3.000,00 euro.

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

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

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

25. CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nel file denominato "Elenco Personale uscente" inserito in ogni cartella .zip Documentazione specifica per ciascun lotto.

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto d'appalto, nonché nello svolgimento delle attività oggetto del medesimo, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione e di uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento del Comune appaltante di ciascun lotto visionabile ai seguenti link:

| | |
|-----------------------|--|
| Lotto | |
| Lotto 1 Leno | Codice Comportamento Leno |
| Lotto 2 Orio al Serio | Codice Comportamento Orio al Serio |

| | |
|----------------------------|---|
| Lotto 3 Pontoglio | Codice Comportamento Pontoglio |
| Lotto 4 Unione del Delmona | Codice Comportamento Unione del Delmona |

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla procedura di gara è competente il Foro di Brescia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informa che la Provincia di Brescia, in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali forniti per iscritto, (e-mail/pec) o verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE). La Provincia di Brescia garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'Interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Al seguente link <https://cuc.provincia.brescia.it/cuc/documenti-per-gli-operatori-economici/> troverete l'informativa.

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite Sintel, il Responsabile del trattamento dei dati è il gestore della stessa piattaforma Sintel che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

Ai fini della regolare esecuzione del contratto, l'aggiudicatario/il contraente dovrà necessariamente trattare dati personali per conto della Provincia di Brescia. Per tale motivo, in osservanza di quanto stabilito dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, l'aggiudicatario/il contraente, all'atto della sottoscrizione del contratto, verrà designato quale Responsabile "esterno" del Trattamento, assumendo gli obblighi e le responsabilità connesse a tale ruolo. Relativamente a detto trattamento, si precisa che il Titolare è la Provincia di Brescia e che il Responsabile "interno" del Trattamento è il Dirigente del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore.

A seguito della designazione, l'aggiudicatario/contraente dovrà impegnarsi all'osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali, Regolamento Europeo 2016/679 con particolare attenzione agli artt.32 - Sicurezza del trattamento e 33 - Notifica di una violazione dei dati personali all'autorità di controllo nonché alle istruzioni impartite dal Titolare del Trattamento, adottando le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati personali che dovranno essere correttamente trattati. A tal fine il contraente, prima dell'avvio delle attività, dovrà provvedere alla designazione degli "Incaricati del Trattamento" che saranno coinvolti nella realizzazione delle attività oggetto dell'appalto e comportanti il trattamento di dati personali, comunicando i relativi nominativi all'appaltante, nella persona del Responsabile interno. Inoltre dovrà fornire idonee garanzie del pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza dei dati così come previsti dalla normativa vigente, con particolare riferimento alle misure tecniche, informatiche, organizzative, logistiche e procedurali di sicurezza, adottate per minimizzare i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Il Dirigente
del Settore Stazione Appaltante
C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore
(Dott. Fabio De Marco)