



## COMUNE DI BADIA POLESINE

### STAZIONE APPALTANTE DI BADIA POLESINE SERVIZIO ISTRUZIONE

C.I.G 9254693E40

Spett.le Impresa

OGGETTO:

**PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA CON R.D.O. SU PIATTAFORMA MEPA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ASILO NIDO – SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.**

#### CONDIZIONI PARTICOLARI DI RDO DISCIPLINARE DI GARA

#### Premessa

La presente procedura di gara è finalizzata all'affidamento dell'appalto sotto specificato ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) della Legge di conversione n. 120/2020 modificato dall'art. 51 comma 1 lett. a sub. 2.2 del D.L. 77/2021, con procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria, per l'appalto del servizio di refezione scolastica che si svolgerà interamente per via telematica sulla piattaforma Consip, strumento "Mercato Elettronico (MEPA)" – sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)  
Presso tale indirizzo web è possibile prendere visione della documentazione relativa alla gara, dei documenti per la partecipazione richiesti, nonché inviare o chiedere chiarimenti.

La presente procedura di gara è stata autorizzata con Determina a contrarre n. 360 del 27.5.2022.

#### 1. Stazione Appaltante

Denominazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Badia Polesine

Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele II n. 279

Telefono: 0425 53671 Fax: 0425 53678

Profilo di committente: <https://www.comune.badiapolesine.ro.it/>

PEC: [segreteria.comune.badiapolesine.ro@pecveneto.it](mailto:segreteria.comune.badiapolesine.ro@pecveneto.it)

E-mail: [istruzione@comune.badiapolesine.ro.it](mailto:istruzione@comune.badiapolesine.ro.it) – [servizi.sociali@comune.badiapolesine.ro.it](mailto:servizi.sociali@comune.badiapolesine.ro.it)

#### 2. Procedura di gara

Procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) della Legge di conversione n. 120/2020.

Procedura telematica tramite sistema MEPA. – [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it).

Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma MePa sono contenute nei Manuali d'uso, messi a disposizione dei fornitori sul portale della Centrale Acquisti [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) nella sezione Guide e Manuali.

Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, queste ultime prevarranno.

#### 3. Prestazioni oggetto dell'appalto, modalità di esecuzione e importo a base di gara

**3.1** L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate:

Descrizione delle prestazioni oggetto del servizio	principale/accessoria [Indicare eventualmente con P le attività principali e con A quelle accessorie]	CPV
<b>SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA</b> Preparazione dei pasti nella cucina dell'asilo nido comunale e somministrazione ai bambini e al personale educativo del nido, nonché ai bambini e al personale educativo e ausiliario della scuola dell'infanzia, previo trasporto con contenitori termici idonei. Preparazione dei pasti nella cucina della scuola primaria di via Petrarca e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario; preparazione dei secondi per la scuola primaria di piazza Marconi e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei. Preparazione dei primi nella cucina della scuola primaria di piazza Marconi e somministrazione agli alunni e al personale docente e ausiliario.	P	55524000-9
<b>SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI</b> Acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfestazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.	P	55321000-6

**3.2** Il presente appalto viene affidato ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. nel rispetto delle clausole contrattuali e specifiche tecniche contenute nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, Allegato 1, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 9 del 4.4.2020.

In particolare, si richiamano gli artt. 5 e 10 del capitolato prestazionale che disciplinano le specifiche tecniche sopra richiamate.

**3.3** L'appalto ha una durata anni 2 (due) dal 1° settembre 2022 al 31 agosto 2024.

### 3.3.1 Proroga Tecnica

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

**3.4** L'importo a base di gara, IVA esclusa, è pari € 533.310,00 (euro cinquecentotrentatremilatrecentodieci/00), più oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso pari a € 1.000,00 (euro mille/00), per un totale di € 534.310,00 (euro cinquecentotrentaquattromilatrecentodieci/00).

**3.5** Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 la presente procedura di gara è sottoposta alle seguenti clausole sociali: al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'operatore economico che risulterà aggiudicatario del servizio ha l'obbligo, in caso di cambio di gestione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti, di cui all'Allegato sub B) al capitolato speciale d'appalto, in quanto il loro numero e qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario, e nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto.

Il concorrente dovrà allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'Appaltatore subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai CC.CC.NN.LL. di categoria vigenti.

**3.7** L'appalto è finanziato con i proventi delle tariffe e con fondi propri dell'amministrazione.

**3.8** Il luogo di espletamento del servizio è: asilo nido comunale, scuola dell'infanzia e scuola primaria, e precisamente:

- Asilo nido comunale "I Fiori più belli": in questa cucina si preparano i pasti per la somministrazione ai bambini e al personale educativo; si preparano inoltre i pasti per i bambini e il personale educativo e ausiliario della scuola dell'infanzia "Giovanni Pascoli", previo trasporto in contenitori termici idonei;
- Scuola primaria "Sandro Pertini" in via Petrarca: nella cucina in via Petrarca vengono preparati i pasti e successivamente somministrati agli alunni e al personale docente e ausiliario; vengono inoltre preparati i secondi per la scuola primaria di piazza Marconi e successivamente somministrati agli alunni e al personale docente e ausiliario, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei;
- Scuola primaria "Sandro Pertini" in piazza Marconi: nella cucina in piazza Marconi vengono preparati i primi e successivamente somministrati agli alunni e al personale docente e ausiliario.

#### **4. Soggetti ammessi alla gara.**

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i., costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto- legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

I soggetti da cui sopra devono essere presenti sul MePa di Consip Spa ed essere abilitati al mercato elettronico per il bando di "Ristorazione" cui fa riferimento il servizio oggetto di affidamento ed essere invitati tramite MEPA secondo le modalità previste dalla presente RDO.

#### **5. Requisiti di idoneità professionale, capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa**

I concorrenti, **a pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

##### **5.1 Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).**

- a) **iscrizione** nel registro delle imprese presso la **Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**;
- oppure**
- b) **iscrizione** nel **registro delle Commissioni Provinciali** per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*);
- c) **iscrizione al bando di abilitazione** del MEPA per l'iniziativa/categoria sopra indicata.

##### **5.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).**

- a) **fatturato minimo annuo globale**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a due volte l'importo a base d'asta, calcolato in relazione al periodo di riferimento dello stesso;
- b) **fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore all'importo a base d'asta, calcolato in relazione al periodo di riferimento dello stesso.

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante dà atto che il fatturato minimo globale e specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

##### **5.3 Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).**

- a) avvenuto regolare **espletamento**, negli ultimi tre anni, **di almeno 3 (tre) servizi di ristorazione** a favore di Pubbliche Amministrazioni;
- b) non aver subito negli ultimi due anni, provvedimenti di chiusura del/dei centri di produzione per gravi carenze igienico-sanitarie o strutturali;
- c) possesso di certificazioni di qualità rilasciate da Organismo accreditato da un Ente unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA, nello specifico: certificato di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2015, certificato di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015 e certificato sul sistema di gestione della sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005.

#### **(INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI)**

##### **5.4** Per il requisito di cui al precedente art. 3.1:

- nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione di cui al precedente art. 5.1;

**5.5** Il requisito relativo al fatturato globale e quello relativo al fatturato specifico di cui rispettivamente al precedente punto 5.2 lett. a) e lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

**5.6** Il requisito di cui al precedente punto 5.3. lett. a) deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile.

## **6. Condizioni di partecipazione**

**6.1** Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011 s.m.i.;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

**6.2** L'iscrizione degli operatori economici presso gli appositi elenchi c.d. "white lists" istituiti presso la Prefettura del luogo in cui l'impresa ha la propria sede legale, così come indicato dall'art. 52 della Legge n. 190/2012 e dal D.P.C.M. del 18 aprile 2013 pubblicato in G.U. il 15 luglio 2013, tiene luogo alla comunicazione o informativa antimafia di cui al D.lgs. n. 159/2011.

**6.3** Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete.

**6.4** Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

## **7. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 6-bis del Codice dei Contratti, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

## **8. Presa visione dei luoghi**

**8.1** La documentazione di gara allegata al presente disciplinare, composta come segue:

- Capitolato tecnico prestazionale e allegati;
- Domanda di partecipazione alla gara
- DGUE
- Presa visione
- Schema offerta

è presente sul Sistema ed è messa a disposizione degli operatori economici invitati.

**8.2** Il sopralluogo presso i locali della Scuola dell'Infanzia Statale "Giovanni Pascoli", della Scuola Statale Primaria "Sandro Pertini", e dell'Asilo nido comunale "I fiori più belli", con particolare riferimento ai locali adibiti a cucina e refettorio, è **obbligatorio** in ragione delle peculiarità del servizio, che prevede la preparazione dei pasti in due diverse cucine e successiva somministrazione in tre plessi. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti dovranno fissare l'appuntamento previa telefonata al seguente numero 0425 53671, Sig.ra Claudia Imperio, ufficio istruzione, oppure sig. Mauro Sandalo, ufficio lavori pubblici.

I giorni stabiliti dalla Stazione Appaltante nei quali verranno effettuati il sopralluogo sono: da lunedì a venerdì, in orari concordati con l'ufficio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37, comma 5, del Codice, tra

i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

## **9. Chiarimenti**

**9.1.** E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento tramite la piattaforma <http://www.acquistinretepa.it>, nell'apposita sezione "Comunicazione con i Fornitori" relativa alla RdO in questione almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

**9.2** Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte così come previsto dall'art. 74, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i..

**9.3** Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite sul Sistema MEPA, entro il termine sopra indicato .

**9.4** Tutte le richieste di chiarimento ricevute e le relative risposte saranno consultabili, in forma anonima, anche sul sito del comune <https://www.comune.badiapolesine.ro.it/>

## **10. Avvalimento dei requisiti**

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i. i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

## **11. Subappalto**

**11.1** Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare secondo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., nei limiti previsti dall'art. 23 del Capitolato speciale d'appalto; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

**11.2** A norma dell'art 105 commi 1 e 2 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., l'appaltatore non potrà affidare a terzi e dovrà eseguire a propria cura le seguenti prestazioni:

- la prevalente esecuzione delle prestazioni attinenti a quella principale: preparazione e confezionamento dei pasti

per le seguenti motivazioni: il livello qualitativo richiesto sia raggiunto attraverso la diretta e continua attività dell'impresa aggiudicataria in modo da determinare la necessaria uniformità e puntualità nell'erogazione del servizio; il diretto e continuo controllo dei requisiti tecnico prestazionali dell'impresa aggiudicataria, che rimane comunque responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante, e ha pertanto anch'essa un interesse diretto e concreto a realizzare la parte principale dei servizi in appalto senza delega a terzi, sulla base dei requisiti di partecipazione; il rispetto dell'autonomia organizzativa dell'appaltatore che potrà comunque subappaltare le prestazioni secondarie.

**11.3** Ai sensi dell'art. 105 comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

## **12. Comunicazioni**

**12.1** Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese attraverso il portale del MEPA ai sensi dell'art. 52, del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. e dell'art. 6 del D.lgs. n. 82/2005. Eventuali modifiche dell'indirizzo di PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

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

## **13. Criterio di aggiudicazione.**

**13.1** L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. da valutarsi, da parte della Commissione

Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti e con l'attribuzione dei punteggi ad essi relativi in centesimi:

**OFFERTA TECNICA (fino a 70 PUNTI)**

La Commissione Giudicatrice procederà ad attribuire a ciascuna offerta presentata i punteggi tecnici valutati secondo i parametri sotto riportati, sulla base della documentazione contenuta nell'offerta tecnica presentata dalla ditta, che dovrà consistere in Relazione di massimo 10 facciate con testo scritto in carattere Arial, max 30 righe per facciata, in corpo 10.

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggi sub-criteri	Punteggi criteri
<b>a) Schema organizzativo/piano operativo del servizio</b>	Piano operativo giornaliero di lavoro in relazione a: - tempi in ore, organizzazione del servizio, numero dei dipendenti presso la cucina; - modalità di turnazione e sostituzione del personale, metodologie di intervento e modalità di attivazione in caso di sciopero ed ogni altra utile informazione.		<b>MASSIMO PUNTI 20</b>
<b>b) Modalità di verifica della qualità delle prestazioni e soddisfazione dell'utenza</b>	Sistema di autocontrollo adottato (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico).	MASSIMO PUNTI 2	<b>MASSIMO PUNTI 5</b>
	Procedure per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati. Impegno ad attuare 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. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.	MASSIMO PUNTI 3	
<b>c) Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione del personale</b>	Programma e piano di formazione degli operatori di cucina: tra le altre indicazioni, deve essere indicato il numero di ore annue dedicate alla formazione di ciascun operatore, distinguendo in base alla formazione specifica in materia di sicurezza del lavoro ovvero di altri argomenti (etica professionale, procedure e metodi di pulizia etc.) da svolgersi durante il periodo contrattuale.		<b>MASSIMO PUNTI 5</b>
<b>d) Modalità di acquisto, qualità degli alimenti, con particolare riferimento a quelli biologici</b>	Specie e quantità di alimenti con le caratteristiche previste nell'art. 10 del capitolato, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.	MASSIMO PUNTI	<b>MASSIMO PUNTI 20</b>
	Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali.	8	
	Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati.	7	
	Prodotti ittici	5	
<b>e) Proposta di modalità alternative di organizzazione ed erogazione del servizio in situazioni che non rendano possibile il consumo dei pasti nei refettori</b>	Relazione tecnico-illustrativa che descriva nel dettaglio proposte alternative e/o migliorative dell'organizzazione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti, compatibilmente con gli spazi disponibili e con l'organizzazione scolastica, in presenza di situazioni che non consentano il consumo dei pasti nei refettori.		<b>MASSIMO PUNTI 20</b>

In merito al criterio sub b), si precisano i criteri di attribuzione dei punteggi:

sarà considerata l'efficacia delle iniziative di comunicazione proposte al fine di veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, incentivare corrette abitudini alimentari, invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto, oltre che del contenuto, anche dell'idoneità dei messaggi proposti rispetto all'utenza.

In merito al criterio sub d), si precisa quanto segue:

- per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0, come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0);

- per «chilometro zero» si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.

L'offerente dovrà presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione dovranno essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

- 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. La quantità 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;

- acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi:

- per quanto riguarda il pesce di allevamento, sarà considerata la somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;
- somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori potranno consultare i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca ([http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdU2016/integrale/2\\_Pesca\\_2016\\_fi-nale.pdf](http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdU2016/integrale/2_Pesca_2016_fi-nale.pdf))). Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati;
- per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticultura), sarà considerata la somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

L'offerente dovrà presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, dovrà descrivere il progetto e la filiera.

Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

In merito al criterio sub e), saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti e rispondenti alle necessità dell'Amministrazione, ossia prestazioni aventi come obiettivo l'ottimale organizzazione ed erogazione del servizio nel contesto della logistica, degli spazi disponibili e dell'organizzazione scolastica, in presenza di situazioni che non consentano il consumo dei pasti nei refettori.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio ai criteri di valutazione di cui alle lettere a), b), c), e), ogni componente della Commissione attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 legato ad un grado di giudizio di cui alla tabella di seguito riportata. Quindi la Commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media definitiva per il corrispondente valore massimo di punteggio attribuibile.

Gli elementi di valutazione di natura qualitativa sopra descritti avvengono attraverso il seguente grado di giudizio attribuito dalla Commissione stessa:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante, contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0.50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando 1 la media più alta e proporzionando tale media massima agli altri valori medi.

Si procederà quindi a moltiplicare i coefficienti definitivi dei sub elementi per i rispettivi punteggi massimi.

Dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai sub elementi si determinerà il punteggio totale dell'offerta tecnica.

Saranno esclusi i concorrenti la cui offerta tecnica non avrà raggiunto un punteggio minimo di punti 35, assegnato con le modalità e i criteri di cui sopra.

N.B. Qualora dalla documentazione presentata dalle ditte candidate, la Commissione giudicatrice accerti l'esistenza di offerte che non garantiscono livelli prestazionali sufficienti in rapporto a quelli minimi posti a base di gara (così come deducibili dal Capitolato prestazionale), le stesse offerte verranno automaticamente escluse dalla procedura concorsuale.

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche e i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche o i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Responsabile comunale.

Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

N.B. la presentazione di relazioni di offerta senza un contenuto sostanziale e/o di mera forma, equivarrà a mancata presentazione dell'offerta e, pertanto, comporterà l'esclusione del candidato qualora il parametro risulti "obbligatorio".

### **OFFERTA ECONOMICA (fino a 30 PUNTI)**

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito come di seguito specificato:

**Ci = Ra/Rmax**

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

**Ra** = valore dell'offerta del concorrente i-esimo;

**Rmax** = valore dell'offerta più conveniente.

La graduatoria delle offerte verrà determinata sommando il punteggio tecnico a quello dell'offerta economica.

L'offerta si intende valida per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

#### **14. Offerte anormalmente basse ed esclusione automatica.**

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., la Commissione Giudicatrice procede alla valutazione di congruità delle offerte così come previsto dall'art. 97 sopra richiamato.

**N.B.** Il calcolo della soglia di anomalia è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i., la Stazione Appaltante può in ogni caso valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

#### **15. Soccorso Istruttorio:**

**15.1** Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D. Lgs. n. 50/2016 e/o di dichiarazioni necessarie con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica.

**15.2** In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto e i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

**15.3** A norma dell'art. 95, comma 15, del D. Lgs. n. 50/2016, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

#### **16. Lotti Funzionali:**

Il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto:

- costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva);
- verrebbe inoltre violato quanto prescritto dall'art. 35 comma 6 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. (divieto di artificioso frazionamento).

#### **17. Adempimenti relativi alla presentazione delle offerte e della documentazione richiesta per l'ammissione alla procedura**

Le ditte invitate dovranno far pervenire, entro e non oltre l'orario e il termine perentorio indicato nella RDO e al successivo punto 18, le offerte sul **sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)** secondo le indicazioni previste dalle "Regole di E - Procurement della Pubblica Amministrazione – CONSIP spa".

Saranno prese in considerazione solo le offerte pervenute entro il termine stabilito e saranno aperte secondo la procedura prevista per la valutazione delle offerte sul MEPA-CONSIP. L'offerta sarà composta da tre buste virtuali e precisamente:

- **Busta A** – documentazione amministrativa
- **Busta B** – documentazione tecnica
- **Busta C** – offerta economica

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Nella busta virtuale “**A - Documentazione Amministrativa**” devono essere contenuti i seguenti documenti:

**1. domanda di partecipazione** alla gara, contenente una **dichiarazione sostitutiva** (è preferibile l'uso dell'allegato modello **sub A**) redatto dalla Stazione Appaltante) ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità:

- a) dichiara il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecnica e professionale;
- b) dichiara di essere iscritto nella “white list” presso la Prefettura del luogo dove l'impresa ha sede legale;
- c) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute **nel disciplinare di gara, nello schema di contratto, nel capitolato tecnico prestazionale, nel DUVRI;**
- d) attesta di essersi recato nel luogo dove verrà espletato il servizio oggetto di affidamento;
- e) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove verrà espletato il servizio;
- f) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'espletamento del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- g) accetta le particolari condizioni di esecuzione del contratto prescritte nel precedente punto 3.6 della lettera d'invito;
- h) accetta le condizioni contenute nel protocollo di legalità sottoscritto il 17.9.2019 dalla Regione Veneto, Prefetture, ANCI e UPI allegato alla documentazione di gara;
- i) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto
- j) dichiara di impegnarsi a dare comunicazione tempestiva, alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.;
- k) dichiara che l'indirizzo PEC e/o mail indicati nel DGUE sono idonei per l'invio dell'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
- l) autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

**oppure**

non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;

- m) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- n) **(nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito)**  
indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- o) **(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)**  
indica le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
- p) **(nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)**

indica ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 s.m.i. le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;

- q) **(nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete):** se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, indica le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori aggregati in rete;
- q) dichiara il Contratto Collettivo Nazionale applicato ai fini della determinazione del costo della manodopera;
- r) dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b), c), c -bis), c-ter), c-quater), f-bis) e f-ter) del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i.

Si precisa che:

1.1. Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, **pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;

1.2. Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- c) 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 per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante dell'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 partecipano alla gara;

**N.B.1** Nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica tipologia del contratto di rete a cui aderisce l'operatore economico (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

**N.B.2** Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (ATI, GEIE) e consorzi (ordinari, stabili, di cooperative, di imprese artigiane), oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica natura della aggregazione tra gli operatori economici (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

**N.B.3** Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l'offerta economica siano sottoscritte da un procuratore (generale o speciale), il concorrente allega sul Sistema anche copia 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 ovvero copia della visura camerale.

**2. DGUE (documento di gara unico europeo)** di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in attuazione dell'art. 59 direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari) compilando il modello presente sul Sistema, secondo quanto di seguito indicato.

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

Tale documento è finalizzato alla dimostrazione del possesso dei requisiti di ordine generale e speciale di cui rispettivamente agli artt. 80 e 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (pubblicato in GUUE L 3/16 del 6 gennaio 2016);
- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 a titolo "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016);

**N.B.** L'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte medesima così come previsto dalla Circolare del MIIT sopra richiamata.

**Il DGUE deve essere presentato:**

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

**3. "PASOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2 delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità di vigilanza;

**4. Ricevuta di pagamento** di € 70,00 ottenuta dal candidato all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione a seguito del pagamento on line sul Servizio di Riscossione del versamento della quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 ovvero **originale dello scontrino** rilasciato dai punti di vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Il versamento dovrà essere effettuato con le modalità previste dalla delibera dell'Autorità del 21 dicembre 2016. In caso di raggruppamento il versamento deve essere eseguito solo dall'impresa designata quale capogruppo.

**5. [in caso di avvalimento]** L'impresa ausiliaria dovrà compilare la corrispondente Parte II sezione C del DGUE con l'indicazione della denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e dei requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie dovranno invece compilare un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla sezione A e B della Parte II, parte III, IV e VI.

Dovrà inoltre dovrà essere prodotta tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016. e nello specifico:

- a) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- b) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- c) in originale o copia autentica, il contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Tale contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente.
  - 1) oggetto: la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.
  - 2) durata;
  - 3) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento;

**6. Dichiarazione confermata** dal Responsabile del Procedimento (o suo delegato) con la quale si attesta che l'operatore economico ha preso visione dei luoghi dove verrà espletato il servizio oggetto di appalto (vedi allegato sub "C").

Si precisa che:

- la dichiarazione di cui al punto 1) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione deve essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda e le dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000, e successive modificazioni, devono essere redatte preferibilmente in conformità al modello allegato al presente disciplinare (**vedi allegato sub A**);
- la documentazione di cui al punto 5) deve essere unica, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente;

**Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o da un procuratore con firma digitale sensi del D.lgs. 82/2005 dai soggetti sopra indicati.**

- la domanda, le dichiarazioni e le documentazioni di cui ai punti 1, 2, 4, 5 e 6, **a pena di esclusione**, devono contenere quanto previsto nei predetti punti.

Troverà tuttavia applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. così come indicato al punto 15 della lettera d'invito.

**N.B. Il "PASOE" di cui al precedente punto 3), qualora non sia stato presentato congiuntamente alla domanda di partecipazione alla gara, dovrà comunque essere presentato, su richiesta della stazione appaltante, a pena di esclusione dalla gara.**

Nella busta virtuale “B – Documentazione tecnica” devono essere contenuti i seguenti documenti tecnici diretti alla valutazione dei criteri dell’offerta economicamente più vantaggiosa soggetti a discrezionalità tecnica:

**Offerta tecnica** consistente in:

**1.** Relazione di massimo 10 facciate con testo scritto in carattere Arial max 30 righe per facciata in corpo 10, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore. Essa dovrà descrivere:

- il piano operativo giornaliero di lavoro in relazione a: tempi in ore, organizzazione del servizio, numero dei dipendenti presso la cucina; modalità di turnazione e sostituzione del personale, metodologie di intervento e modalità di attivazione in caso di sciopero ed ogni altra utile informazione;
- sistema di autocontrollo adottato (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico);
- procedure per la rilevazione del grado di soddisfazione dell’utenza e studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati;
- iniziative di comunicazione per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto;
- programma e piano di formazione degli operatori di cucina: tra le altre indicazioni, deve essere indicato il numero di ore annue dedicate alla formazione di ciascun operatore, distinguendo in base alla formazione specifica in materia di sicurezza del lavoro ovvero di altri argomenti (etica professionale, procedure e metodi di pulizia etc.) da svolgersi durante il periodo contrattuale.

**2.** Relazione di massimo 5 facciate con testo scritto in carattere Arial max 30 righe per facciata in corpo 10, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore. Essa dovrà descrivere specie e quantità di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali. La quantità deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;
- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;
- acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi: nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, dovrà descrivere il progetto e la filiera. Per quanto riguarda il pesce di allevamento, sarà considerata la somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l’etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848; per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticultura), sarà considerata la somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Alla relazione dovrà essere allegata una dichiarazione dell’impegno assunto che riporti l’elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

A tale dichiarazione dovranno essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, dovrà essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

L’offerente dovrà presentare una dichiarazione nella quale si attesti l’impegno assunto.

Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, dovrà descrivere il progetto e la filiera.

**3.** Relazione tecnico-illustrativa di massimo 5 facciate con testo scritto in carattere Arial max 30 righe per facciata in corpo 10, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore, che descriva nel dettaglio proposte alternative e/o migliorative dell’organizzazione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti, compatibilmente con gli spazi disponibili e con l’organizzazione scolastica, in presenza di situazioni che non consentano il consumo dei pasti nei refettori;

**4.** Progetto di assorbimento, comunque denominato, di massimo 5 facciate con testo scritto in carattere Arial max 30 righe per facciata in corpo 10, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui all’art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

N.B. La mancata presentazione della documentazione di cui ai precedenti punti 1, 2 e 3, determinerà l’attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell’ambito dei parametri dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

N.B. Qualora dalla documentazione presentata dalle ditte candidate la Commissione Giudicatrice accerti l'esistenza di offerte che non garantiscono livelli prestazionali sufficienti in rapporto a quelli minimi posti a base di gara (così come deducibili dal Capitolato prestazionale), le stesse offerte verranno automaticamente escluse dalla procedura concorsuale;

N.B. Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

N.B. Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Responsabile comunale.

N.B. Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

N.B. La presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritti. Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione.

Nella busta virtuale "C – Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- Offerta economica firmata digitalmente dal legale rappresentante o suo procuratore, la stessa sarà predisposta sul modello di quello fornito dalla Stazione Appaltante (vedi allegato "D") che riporti anche l'indicazione dei costi specifici per la sicurezza di cui all'art. 95, co. 10, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i e la dichiarazione dei propri costi della manodopera di cui all'art. 95, co. 10, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i

**N.B.:** L'offerta economica dovrà essere corredata della dichiarazione del concorrente con la quale viene data evidenza **dei costi per la manodopera** e **i costi per la sicurezza aziendali** di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 che dovranno essere specificatamente quantificati.

La predetta dichiarazione, ove non possa essere resa con lo stesso modulo dell'offerta economica messo a disposizione dal MePA, dovrà essere inserita autonomamente e sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore speciale dell'impresa concorrente a pena di esclusione.

#### **18. Termini di presentazione dell'offerta Telematica**

I concorrenti che intendono partecipare alla presente procedura di gara, **pena la nullità dell'offerta e l'esclusione dalla stessa**, devono far pervenire l'offerta ed i documenti attraverso la piattaforma MEPA di CONSIP **entro il termine perentorio indicato sulla piattaforma stessa, ossia entro le ore 13:00 del giorno 20 giugno 2022.**

Non sarà tenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine anche per cause non imputabili al concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

È in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente disciplinare di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura.

**Tutti i documenti richiesti per la partecipazione alla gara devono essere redatti in lingua italiana. Se redatti in lingua straniera deve essere allegata una traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolato italiano, ovvero da un traduttore ufficiale.**

#### **19. Modalità di espletamento della Gara**

La procedura di gara si svolgerà secondo quanto previsto dal manuale d'uso dei sistemi di e-procurement per le Amministrazioni – Procedura di Acquisto tramite RDO aggiudicata con il massimo ribasso.

Le offerte saranno esaminate da un seggio di gara appositamente istituito. Il risultato definitivo della gara sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione.

Tuttavia l'aggiudicazione sarà vincolante per la ditta sin dal momento della redazione del verbale di gara mentre per l'ente sarà efficace soltanto dopo l'esito positivo delle verifiche e dei controlli effettuati tramite AVCPASS.

Il procedimento di gara avrà il seguente svolgimento:

I<sup>a</sup> Fase: valutazione adempimenti formali.

Nel giorno e ora stabiliti nella RdO, 20 giugno 2022 alle ore 15:00, l'autorità che presiede la gara procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

La seduta sarà finalizzata alla verifica della documentazione richiesta e alla sua conformità alle norme prescritte per l'ammissibilità alla gara e quindi:

- a) apertura delle buste virtuali contenenti la documentazione amministrativa;
- b) verifica della presenza della documentazione richiesta dal presente Disciplinare di gara – Condizioni particolari di RdO;
- c) in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a richiedere, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 le necessarie integrazioni e chiarimenti assegnando ai destinatari un termine non superiore a 10 giorni e a sospendere la seduta fissando la data della seduta successiva e disponendone la comunicazione ai concorrenti attraverso la piattaforma MePA. Nella seduta successiva, si provvederà ad escludere dalla gara i concorrenti che non abbiano adempiuto alle richieste di regolarizzazione o che, comunque, pur adempiendo, risultino non aver soddisfatto le condizioni di partecipazione stabilite dal Codice, dal Regolamento e dalle altre disposizioni di leggi vigenti.

II<sup>a</sup> Fase: apertura buste offerta tecnica ed economica:

Al termine della precedente fase di gara si procederà con l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica e successivamente l'offerta economica relativamente alle sole ditte ammesse.

- 1) valutazione offerta tecnica: La Commissione si avvale della facoltà di aggiornarsi in una o più sedute non aperte al pubblico per la valutazione della documentazione tecnica e la conseguente attribuzioni dei punteggi.
- 2) valutazione offerta economica: lettura dei ribassi contenuti nelle offerte economiche degli operatori economici partecipanti e determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di offerte identiche si procederà a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827.

In seduta pubblica, si procederà alla formalizzazione della graduatoria di merito tramite il sistema MePA, in base alla quale definisce l'aggiudicazione dell'appalto.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il soggetto deputato all'espletamento della gara redigerà la graduatoria.

Il contratto verrà stipulato attraverso il MEPA con l'invio a sistema del Documento di Stipula sottoscritto con Firma Digitale. La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Resta inteso che la presente richiesta non ha natura di proposta contrattuale, per cui l'Amministrazione non assume alcun vincolo in ordine alla prosecuzione della stessa. In ogni caso i concorrenti non potranno pretendere alcun compenso a nessun titolo, neanche risarcitorio, in ragione della partecipazione alla gara o delle spese sostenute per l'effettuazione dell'offerta. L'aggiudicazione sarà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato la lettera di invito, se detta impugnazione non sia stata ancora respinta con pronuncia giurisdizionale definitiva.

## **20. Ulteriori disposizioni**

- a) Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- a) L'offerta vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine decorrente dal termine di scadenza della presentazione dell'offerta;
- b) Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario;
- c) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'articolo 110 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- d) In caso di offerte uguali si procederà a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827;
- e) l'aggiudicatario deve prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- f) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- g) gli eventuali subappalti ed i rapporti intercorrenti tra appaltatore e sub-appaltatore saranno disciplinati ai sensi delle vigenti leggi;
- h) La Stazione Appaltante provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;

b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;

l) la presente lettera d'invito non prevede l'applicazione della clausola compromissoria;

m) la Stazione Appaltante rende noto di aver aderito al Protocollo di legalità sottoscritto il 17.9.2019 dalla Regione Veneto, Prefetture, ANCI e UPI, che sarà vincolante anche per l'appaltatore in sede di esecuzione dell'appalto. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.;

n) Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Settore servizi alla persona, Antonella Mariani; Telefono: 0425 53671 Fax: 0425 53678; PEC: segreteria.comune.badiapolesine.ro@pecveneto.it  
E-mail: istruzione@comune.badiapolesine.ro.it – servizi.sociali@comune.badiapolesine.ro.it

## **21. Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016**

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

**Titolare del trattamento:** Comune di Badia Polesine con sede in Piazza Vittorio Emanuele II n. 279; telefono 0425 53671; Fax 0425 53678 PEC segreteria.comune.badiapolesine.ro@pecveneto.it

**Responsabile della protezione dei dati personali:** il Responsabile della protezione dei dati è la società N 1 Servizi Informatici Srls con sede in via Don Minzoni, 64 - 45100 Rovigo - P. IVA/C.F. 01488130293 - PEC enneunosrls@pec.it - E-mail: dpo@enneuno.it , tel. 042528879.

**Responsabile del trattamento:** il Responsabile del Settore Servizi alla persona.

**Finalità e base giuridica del trattamento:** il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione;

**Destinatari dei dati personali:** i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

**Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE:** i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

**Periodo di conservazione:** i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

**Diritti dell'interessato:** l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

**Reclamo:** l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma, t. (+39)06 696771, fax (+39)06 69677 3785, PEC protocollo@pec.gpdp.it, Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gpdp.it .

Data 30 maggio 2022

Il Responsabile del Servizio  
Dr.ssa Antonella Mariani  
(firmato digitalmente)

## **ALLEGATI AL DISCIPLINARE:**

Allegato A Domanda di partecipazione alla gara

Allegato B Formulario DGUE

Allegato C Presa visione dei luoghi

Allegato D Schema di offerta (a fini esplicativi e orientativi: nella RDO il sistema presenta già un fac-simile di Offerta Economica Obbligatorio e non modificabile)