



SERVIZIO APPALTI, CONTRATTI E SEMPLIFICAZIONE AMMINISTRATIVA

U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti

Via San Pietro Martire, 3 – 42121 Reggio Emilia
C.F. e P. IVA 00145920351
tel. 0522.456842 - 456121- fax. 0522.456037
<http://www.municipio.re.it/gare>



Servizio Officina Educativa
Via Guido da Castello, 12 - 42121 Reggio Emilia
C.FISC. - P. IVA: 00145920351 - C.U.U. I.P.A.: 150NNN



SCUOLE E NIDI D'INFANZIA
Istituzione del
Comune di Reggio Emilia
REGGIO EMILIA APPROACH



BANDO-DISCIPLINARE DI GARA

Gara europea a lotti, mediante procedura aperta, per l'affidamento di servizi di refezione:

LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA):

Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900075 – CPV 55524000-9 – CIG 79214592C3.

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900074 – CPV 55524000-9 – CIG 7921590EDA.

LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20 -2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: F00145920351201900024 – CPV: 15000000-8 - CIG 7921603996.

LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA): servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 31 agosto 2022 – CPV: 55320000-9 Servizi di distribuzione pasti - CIG 79187528DE.

Indice

1. Premesse
2. Documentazione di gara, chiarimenti e comunicazioni
 - 2.1. Documenti di gara
 - 2.2. Chiarimenti
 - 2.3. Comunicazioni
3. Oggetto dell'appalto, importo e suddivisione in lotti
4. Durata dell'appalto, opzioni e rinnovi
 - 4.1. Durata
 - 4.2. Opzioni e rinnovi
5. Soggetti ammessi in forma singola e associata e condizioni di partecipazione
6. Requisiti generali
7. Requisiti speciali e mezzi di prova
 - 7.1. Requisiti di idoneità professionale e loro comprova
 - 7.2. Requisiti di capacità economica e finanziaria
 - 7.2.1. Comprova dei requisiti richiesti di capacità economica e finanziaria
 - 7.3. Requisiti di capacità tecnica e professionale
 - 7.3.1. Comprova dei requisiti richiesti di capacità tecnica e professionale
 - 7.4. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE
 - 7.5. Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili
8. Avalimento
9. Subappalto
10. Garanzia provvisoria
11. Pagamento del contributo a favore di ANAC
12. Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara
13. Soccorso istruttorio
14. Contenuto della Busta A "Documentazione Amministrativa"
 - 14.1. Domanda di partecipazione
 - 14.2. Documento di Gara Unico Europeo
 - 14.3. Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo
 - 14.3.1. Dichiarazioni integrative
 - 14.3.2. Documentazione a corredo
 - 14.3.3. Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati
15. Contenuto della Busta B "Offerta Tecnico Qualitativa"

16. Contenuto della Busta C: “Offerta Tecnico Quantitativa” ed “Offerta Economica”
17. Criterio di aggiudicazione
 - 17.1. Criteri di valutazione dell’Offerta ed attribuzione punteggi
 - 17.1.1. LOTTO 1
 - 17.1.1.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa
 - 17.1.1.b Criteri di valutazione offerta tecnica
 - 17.1.1.c Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica
 - 17.1.1.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica
 - 17.1.2. LOTTO 2
 - 17.1.2.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa
 - 17.1.2.b Criteri di valutazione offerta tecnica
 - 17.1.2.c Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica
 - 17.1.2.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica
 - 17.1.3. LOTTO 3
 - 17.1.3.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa
 - 17.1.3.b Criteri di valutazione offerta tecnica
 - 17.1.3.c Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica
 - 17.1.3.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica
 - 17.1.4. LOTTO 4
 - 17.1.4.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa
 - 17.1.4.b Criteri di valutazione offerta tecnica
 - 17.1.4.c Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica
 - 17.1.4.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica
 - 17.2. Metodo di attribuzione del punteggio all’offerta
18. Sopralluogo – per il solo LOTTO 1
19. Svolgimento operazioni di gara: Apertura della busta “A” - Verifica documentazione amministrativa

20. Commissione giudicatrice
21. Apertura delle buste “B” e “C” - Valutazione delle offerte tecnico qualitative e delle offerte tecnico quantitative ed economiche
22. Verifica di anomalia delle offerte
23. Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto
24. Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione - LOTTI 1,2,4
25. Definizione delle controversie
26. Trattamento dei dati personali
27. Whistleblowing dipendenti appaltatori/concessionari/gestori di servizio
28. Trasparenza e procedure di ricorso
29. Protocolli di Intesa

BANDO-DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A LOTTI PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI DI REFEZIONE.

1. PREMESSE.

Visti e richiamati:

il D. Lgs. 50/2016 “Codice degli Appalti pubblici” e sue ss.mm.ii.;

il D.P.R. n. 207/2010 e sue ss.mm.ii. per le parti rimaste in vigore;

il D.L. n. 32/2019 (c.d. “Sblocca Cantieri”);

i Protocolli d’Intesa:

- “contro il lavoro nero ed irregolare e l’evasione contributiva negli appalti di opere e lavori pubblici” siglato in data 23/10/2006, recepito con Deliberazione di Giunta Comunale P.G. n. 4699 del 23/03/2007;
- “per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici”, recepito con Deliberazione di Giunta Comunale P.G. n. 23050 del 30/07/2013;
- in materia di affidamento dei contratti pubblici di lavori, forniture e servizi dopo il correttivo al Codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i. avente ad oggetto: “Valorizzazione della qualità negli appalti e dei principi di legalità”, approvato con Deliberazione di Giunta Comunale I.D. n. 165 del 04.10.2018, legalmente esecutiva, e sottoscritto con le Associazioni di categoria in data 18 ottobre 2018, in atti al P.G. 2018/132414 in pari data;
consultabili sul Profilo di Committente del Comune di Reggio Emilia, all’indirizzo web <http://www.municipio.re.it/gare>;

il Programma biennale degli acquisti del Comune di Reggio Emilia approvato con Deliberazione Consiliare n. 23 del 5.2.2019 "Documento Unico di Programmazione - DUP 2019-2021 - Bilancio di previsione finanziario 2019-2021" e modificato con deliberazione consiliare n. 44 del 8.4.2019 "Variazione al bilancio 2019/21, al DUP e ai relativi allegati".

In ossequio ai principi di economicità ed efficienza dell’azione amministrativa, al fine di un’ottimizzazione delle risorse e riduzione dei tempi delle procedure di affidamento, si procede, ai sensi dell’art. 37 commi 10 e 11 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni ed integrazioni, alla pubblicazione congiunta in unico bando di gara per procedura aperta a lotti per l’affidamento di Servizi di refezione: Lotto 1 Comune di Reggio Emilia - Servizio Officina

Educativa; Lotti 2 e 3 Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia e Lotto 4 azienda speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia (società partecipata).

Con Atti a contrarre:

- Determinazione Dirigenziale del Comune di Reggio Emilia - Servizio Officina Educativa, R.U.D. n. 553 del 24.05.2019 legalmente esecutiva in data 27.05.2019,
- Determinazione Dirigenziale dell'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia, R.U.I.D. n. 80 del 24.05.2019, legalmente esecutiva in pari data,
- Deliberazione n. 24 del C.D.A. dell'Azienda Speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia - Verbale dell'adunanza n. 5 - seduta del 08.04.2019.

rispettivamente il Comune di Reggio Emilia - Servizio Officina Educativa, Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia ed Azienda Speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia hanno deliberato di affidare:

LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA): Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Durata 36 mesi. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022, con servizio attivo in corrispondenza dei calendari scolastici dei tre anni scolastici di riferimento – Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900075 – CPV 55524000-9 – **CIG 79214592C3** – **importo a base asta: 8.676.570,00** al netto d'IVA, di cui € 5.056.335,00 per costo della manodopera comprensivo di tutti gli oneri diretti e riflessi e nessun onere per costi connessi alla sicurezza.

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): Servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Durata 36 mesi. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022, con servizio attivo in corrispondenza dei calendari scolastici dei tre anni scolastici di riferimento - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900074 – CPV 55524000-9 – **CIG 7921590EDA** – **importo a base asta: Euro 1.050.680,00** al netto d'IVA, di cui € 514.500,00 per costo della manodopera comprensivo di tutti gli oneri diretti e riflessi e nessun onere per costi connessi alla sicurezza.

LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): Fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Durata 36 mesi. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022, con servizio attivo in corrispondenza dei calendari scolastici dei tre anni scolastici di riferimento - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: F00145920351201900024 – CPV: 15000000-8 - **CIG 7921603996** – . **importo a base asta: Euro 2.835.000,00** al netto d'IVA e

nessun onere per costi connessi alla sicurezza.

LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA): Servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 31 agosto 2022 – CPV: 55320000-9 Servizi di distribuzione pasti – **CIG 79187528DE – importo a base asta: Euro 1.274.310,00** al netto d’IVA, di cui € 789.450,00 per costo della manodopera comprensivo di tutti gli oneri diretti e riflessi e nessun onere per costi connessi alla sicurezza.

I Committenti:

- Comune di Reggio Emilia - Servizio Officina Educativa;
- Scuole e Nidi d’Infanzia Istituzione del Comune di Reggio Emilia;
- Azienda Speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia.

L’affidamento di **appalti misti di servizi e forniture, con prevalenza di servizi (Lotti 1,2,4)** ovvero di **appalto misto di forniture e servizi con prevalenza di forniture (Lotto 3)**, avverrà mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria a singoli lotti e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni ed integrazioni - Codice dei contratti pubblici (in seguito, per brevità anche solo: “Codice” o “D.Lgs. n. 50/2016”).

Il luogo di esecuzione dei contratti: Reggio nell’Emilia, - codice NUTS ITH53.

Responsabile del Procedimento della procedura unica di affidamento Dr. Roberto Montagnani, Dirigente del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa.

Responsabile Unico del Procedimento dei singoli contratti, ai sensi dell’art. 31 del Codice:

LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA): la dirigente del Servizio Officina Educativa Dott.ssa Paola Cagliari.

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D’INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): il direttore dell’ Istituzione Scuole e Nidi d’infanzia del Comune di Reggio Emilia Dott.ssa Paola Cagliari.

LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D’INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): il direttore dell’ Istituzione Scuole e Nidi d’infanzia del Comune di Reggio Emilia Dott.ssa Paola Cagliari Dott.ssa Paola Cagliari.

LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO

EMILIA): Rag. Carlo Bergamini, vicedirettore e Vicario del Direttore dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite.

Direttore di Esecuzione del Contratto:

LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA): il Funzionario Responsabile della U.O.C. Servizi Educativi Territoriali e Diritto allo Studio, Dott. Eugenio Paterlini.

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): il Funzionario Responsabile della U.O.C. Amministrativa, Dott.ssa Anna Maria Mazzocchi;

LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): il Funzionario Responsabile della U.O.C. Amministrativa, Dott.ssa Anna Maria Mazzocchi;

LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA): dott.ssa Veronica Ceinar, Coordinatrice area servizi alla persona dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 Documenti di gara

La documentazione di gara comprende:

1) Atti a contrarre:

- Determinazione Dirigenziale del Comune di Reggio Emilia - Servizio Officina Educativa, R.U.D. n. 553 del 24.05.2019 legalmente esecutiva in data 27.05.2019,
- Determinazione Dirigenziale dell'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia, R.U.I.D. n. 80 del 24.05.2019, legalmente esecutiva in pari data,
- Deliberazione n. 24 del C.D.A. dell'Azienda Speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia - Verbale dell'adunanza n. 5 - seduta del 08.04.2019.

2) Capitolati speciali d'appalto (Progetto Esecutivo), ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15, del Codice, con i contenuti ivi previsti, approvati con gli atti a contrarre di cui al paragrafo 1 e relativi allegati:

LOTTO 1:

- Allegato "1-A" - Organizzazione del servizio
- Allegato "1-B" - Tabelle merceologiche del servizio
- Planimetrie mense
- Allegato - personale impiegato

- DUVRI

LOTTO 2:

- Allegato A - Organizzazione del servizio

- Allegato B - Tabelle merceologiche

- Allegato D - Personale impiegato

LOTTO 3:

- Allegato A - Organizzazione del servizio

- Allegato B - Tabella delle quantità presunte e dei costi per articolo

- Allegato C - Tabelle merceologiche

LOTTO 4:

- Allegato 1 – Tabella indicativa pesi

- Allegato 2 - Tabelle merceologiche

- Allegato 3 – Schema di contratto utenti

- Allegato 4 - Personale impiegato

3) Bando-disciplinare di gara e suoi allegati:

- Allegato A1: Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva;

- Allegato A2: Dichiarazione sostitutiva assenza cause di esclusione art. 80, comma 1, 2 e 5, lett. I), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

- Allegato A3: Dichiarazione sostitutiva cessati dalla carica art. 80, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

- Allegato A4: Dichiarazione relativa alla composizione societaria;

- Allegato A5: Dichiarazione di impegno a costituire A.T.I. ex art. 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

- Allegato C: Modulo Offerta Economica LOTTI 1, 2, 3, 4;

- Allegato C1: A.T.I. - Modulo Offerta Economica LOTTI 1, 2, 3, 4;

- Documento di gara unico europeo (DGUE) in formato elettronico;

4) Schemi di contratto di appalto LOTTI 1, 2, 3, 4.

Oltre agli elaborati progettuali sono contrattualmente vincolanti :

- le Polizze di garanzia;
- l'Offerta Tecnica ed Economica dell'Appaltatore prodotta in fase di gara.

Sono inoltre contrattualmente vincolanti tutte le leggi e le norme vigenti in materia di servizi e forniture pubbliche ancorché non materialmente allegato e in particolare:

- il “Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163”, approvato con D.P.R. n.207 del 5-10-2010, per gli articoli ancora vigenti;
- il Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 con i relativi allegati;

- il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice degli appalti pubblici", come modificato dal D. Lgs. n. 56/2017 "Decreto correttivo";
- il D.L. n. 32/2019 c.d. "Sblocca Cantieri".

La documentazione di gara è disponibile sui siti internet:

<http://www.comune.re.it/gare>

<http://www.fcr.re.it> .

2.2 Chiarimenti.

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo e-mail: garesenzacarta@comune.re.it o all'indirizzo PEC: uocappalticontratti@pec.municipio.re.it, **almeno 9 giorni prima della scadenza** del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno inoltrate a mezzo PEC (il cui indirizzo dovrà essere pertanto indicato dal mittente in sede di richiesta chiarimenti) **almeno sei giorni prima della scadenza** del termine fissato per la presentazione delle offerte, nonché mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.comune.re.it/gare>, nel caso di quesiti che rivestano carattere generale.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 Comunicazioni.

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

Salvo quanto disposto nel **paragrafo 2.2** del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC: uocappalticontratti@pec.municipio.re.it e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

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

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

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

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

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

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	Oggetto del lotto	Codice unico di intervento CUI dell'appalto:	CPV	CIG
1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA)	Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia.	S00145920351201900075	CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	79214592C3
2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA)	Servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali.	S00145920351201900074	CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	7921590EDA
3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA)	Servizio fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali.	F00145920351201900024	CPV: 15000000-8 Prodotti alimentari, bevande, tabacco e prodotti affini	7921603996
4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA)	Servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia.	///	55320000-9 Servizi di distribuzione pasti	79187528DE

Ai sensi della normativa vigente, si precisa che per il lotto 4 non è indicato il codice CUI in quanto l'Ente Azienda Speciale F.C.R. Farmacie Comunali Riunite di Reggio Emilia non è soggetta a detto obbligo.

I quattro lotti singoli non sono ulteriormente suddivisibili in quanto le prestazioni oggetto dei relativi affidamenti non consentono l'ulteriore suddivisione in lotti né funzionali né prestazionali.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto 1 è il seguente:

Lotto 1- Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022 –(COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA):

n.	Descrizione delle prestazioni
	<i>Servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie statali ubicate nel Comune di Reggio Emilia:</i>
1	<i>approvvigionamento delle materie prime e preparazione dei pasti con legume “fresco-caldo” presso centri cottura adeguatamente attrezzati e con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti</i>
2	<i>fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria (trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione sale da pranzo, pulizia ordinaria tavoli e sedute per ogni turno di distribuzione, rigoverno delle stoviglie e pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina, gestione del recupero eccedenze alimentari e dei rimanenti rifiuti relativi al servizio, promozione di attività educative e divulgative coerenti) o subappaltatori per le parti subappaltabili</i>
3	<i>fornitura presso le singole scuole delle stoviglie, tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura, la distribuzione ed il rigoverno: lavastoviglie, lavelli, tavoli, frigoriferi, armadi contenitori per stoviglie, ecc... come meglio descritti negli Allegati 1-A e 1-B</i>

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio dell'Amministrazione Comunale di Reggio nell'Emilia.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto 2 è il seguente:

Lotto 2- Servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22 – ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA:

n.	Descrizione delle prestazioni
1	<i>l'organizzazione e lo svolgimento, nelle sedi elencate nell'Allegato A dei servizi connessi alla ristorazione nelle scuole dell'infanzia statali e una scuola d'infanzia comunale ubicate nel Comune di Reggio Emilia. Nello specifico l'organizzazione e la realizzazione del servizio di preparazione, trasporto e consegna di pasti nelle scuole dell'infanzia indicate nell'Allegato A, secondo i contenuti e con le modalità di cui agli Allegati A (organizzazione) e B (tabella merceologica)</i>

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio dell'Istituzione Nidi e Scuole d'Infanzia del Comune di Reggio nell'Emilia .

Il dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto 3 è il seguente:

Lotto 3 - Servizio fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20 -2020/21-2021/22 – ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA

del COMUNE DI REGGIO EMILIA:

n.	Descrizione delle prestazioni
1	<p><i>La fornitura nelle sedi elencate nell' Allegato A dei prodotti alimentari per i nidi e le scuole dell'infanzia comunali e statali ubicate nel Comune di Reggio Emilia.</i></p> <p><i>La fornitura comprende il trasporto e la consegna di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti per i bambini e il personale che opera nei nidi e nelle scuole. I contenuti e le modalità della fornitura sono descritti negli Allegati A-Organizzazione, B -Elenco derrate, C -Tabelle merceologiche.</i></p>

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio dell'Istituzione Nidi e Scuole d'Infanzia del Comune di Reggio nell'Emilia.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto 4 è il seguente:

Lotto 4- Servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 30 giugno 2022– AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA:

n.	Descrizione delle prestazioni
1	<p><i>Servizio di produzione, confezionamento e trasporto al domicilio dei pasti a favore della popolazione anziana, disabile, fragile e/o con diagnosi tale per cui il pasto rappresenta una progettualità necessaria per il mantenimento a domicilio, residenti nel Comune di Reggio Emilia</i></p> <p><i>Il servizio prevede la consegna dei pasti direttamente al domicilio degli utenti, in tutto il territorio cittadino, incluse le frazioni. Gli utenti del servizio verranno determinati ed indicati dai Poli di Servizio Sociale Territoriale secondo le modalità descritte nel capitolato speciale d'appalto.</i></p> <p><i>Il servizio, in sintesi, comprende:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal Capitolato;</i>• <i>l'approvvigionamento, lo stoccaggio ed il controllo di qualità sulle derrate necessarie per la realizzazione del menù e delle eventuali diete personalizzate;</i>• <i>la predisposizione e la gestione del servizio di prenotazione pasti presso l'utenza;</i>• <i>la preparazione dei pasti presso il centro di cottura in proprietà/disponibilità del soggetto aggiudicatario;</i>• <i>il confezionamento dei pasti per ogni singolo utente;</i>• <i>il trasporto e la consegna dei pasti al domicilio degli utenti indicati dai Poli di Servizio Sociale Territoriale;</i>• <i>la pulizia e la sanificazione, secondo il piano di pulizie, sanificazione e disinfezione elaborato dalla Ditta aggiudicataria, del centro di cottura, degli altri locali adibiti (magazzini, servizi igienici, spogliatoi, ecc.), dei materiali, delle attrezzature, dei veicoli e di quanto altro venga utilizzato;</i>• <i>la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;</i>• <i>la raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla trasformazione degli alimenti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dalle normative comunali;</i>• <i>la messa a disposizione e l'utilizzo di un gestionale dalle prestazioni avanzate in quanto ad elaborazioni e sintesi di dati rispetto ai pasti consegnati ed agli utenti serviti;</i>• <i>l'utilizzo del gestionale comunale per l'inserimento e la trasmissione dei dati relativi ai pasti giornalmente consegnati ed agli utenti serviti e/o l'invio mensile di tracciati informatici compatibili con il sistema comunale al fine di consentire lo scambio di dati gestionali;</i>• <i>la fatturazione diretta agli utenti del servizio reso secondo le tariffe stabilite per ciascun utente dai Poli di Servizio Sociale territoriale in osservanza di quanto stabilito annualmente dalla Giunta Comunale in apposita deliberazione denominata "Prontuario tariffe dei Servizi Comunali".</i>

L'appalto è finanziato (per la differenza tra totale tariffe sostenute dagli utenti e costo dei pasti

erogati) con fondi di bilancio di Farmacie Comunali Riunite di Reggio nell'Emilia (art. 12 Capitolato speciale d'appalto).

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.

4.1 Durata.

La durata dell'appalto è:

Numero Lotto	Oggetto del lotto	PERIODO CONTRATTUALE	IMPORTO A BASE D'ASTA Euro, al netto IVA
1 (OFFICINA EDUCATIVA)	Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del comune di reggio emilia.	Tre anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022, a far tempo dal 26/08/2019 terminando pertanto il 25/08/2022	8.676.570,00
2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA)	Servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali.	Tre anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022, a far tempo dal 26/08/2019 terminando pertanto il 25/08/2022	1.050.680,00
3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA)	Servizio fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali.	Tre anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022, a far tempo dal 26/08/2019 terminando pertanto il 25/08/2022	2.835.000,00
4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA)	Servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia,	Periodo 01 settembre 2019 – 31 agosto 2022	1.274.310,00

4.2 Opzioni e rinnovi.

Le stazioni appaltanti, qualora i risultati dell'appalto siano soddisfacenti, sia accertato il pubblico interesse, la convenienza al rinnovo del rapporto e siano verificate le compatibilità di bilancio, si riservano la facoltà delle opzioni e rinnovi **che seguono:**

Per tutti i Lotti

I Committenti, qualora i risultati dell'appalto siano soddisfacenti, sia accertato il pubblico interesse, la convenienza al rinnovo del rapporto e siano verificate le compatibilità di bilancio, si riservano la facoltà:

- di rinnovo agli stessi patti e condizioni dell'affidamento oggetto del presente bando di gara per ulteriori mesi 36 (trentasei) – ex art. 63 co. 5 del D.Lgs. n. 50/2016;
- della proroga tecnica per ulteriori 4 (quattro) mesi per i Lotti 1,2,3 e per ulteriori 6 (sei) mesi per il Lotto 4 – ex art. 106 co. 11 del D.Lgs. n. 50/2016;
- di aumento fino ad un massimo di un quinto dell'importo del contratto di cui all'art. 106 co. 12 del D.Lgs. 50/2016.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, il valore massimo stimato (comprensivo della facoltà di rinnovo agli stessi patti e condizioni dell'affidamento oggetto del presente bando di gara per ulteriori mesi 36 (trentasei) – ex art. 63 co. 5 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché della proroga tecnica per mesi 4 (quattro) per i Lotti 1,2,3 e per ulteriori mesi 6 (sei) per il Lotto 4 – ex art. 106 co. 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell' aumento fino ad un massimo di un quinto dell'importo del contratto di cui all'art. 106 co. 12 del D.Lgs. 50/2016) **ammonta a:**

Lotto 1: € 22.206.268,00 al netto d'IVA;

Lotto 2: € 2.661.729,89 al netto d'IVA;

Lotto 3: € 7.182.000,00 al netto d'IVA;

Lotto 4: € 3.270.729,00 al netto d'IVA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste

partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

6. REQUISITI GENERALI.

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

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 30.3.2001, n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in L. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1, comma 3, del D.M. 14 dicembre 2010.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.

Per **tutti e quattro i lotti**, i concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

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

7.1 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE E LORO COMPROVA

PER TUTTI E QUATTRO I LOTTI:

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività rientranti nell'oggetto coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Iscrizione nel Registro professionale dello Stato di residenza per gli operatori economici non aventi sede in Italia. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

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

LOTTO 1

- a) Fatturato globale d'impresa** (il valore valutabile del fatturato generale dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) pari o superiore ad € 22.210.000,00 (IVA esclusa);
- b) Fatturato specifico** (il valore valutabile del fatturato specifico dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) conseguito per la prestazione di servizi analoghi alla ristorazione scolastica rivolta alla fascia 6-14 anni relativa al presente lotto 1, in misura non inferiore a: € 8.700.000,00 (IVA esclusa).

LOTTO 2

- a) Fatturato globale d'impresa** (il valore valutabile del fatturato generale dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) pari o superiore ad € 2.101.360,00 (IVA esclusa);
- b) Fatturato specifico** (il valore valutabile del fatturato specifico dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) conseguito per la prestazione di servizi analoghi a quelli oggetto del lotto specifico, in misura non inferiore a : € 1.050.680,00 (IVA esclusa).

LOTTO 3

- a) Fatturato globale d'impresa** (il valore valutabile del fatturato generale dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) pari o superiore ad € 5.670.000,00 (IVA esclusa);
- b) Fatturato specifico** (il valore valutabile del fatturato specifico dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) conseguito per la prestazione di servizi analoghi a quelli oggetto del lotto specifico, in misura non inferiore a: € 2.835.000,00 (IVA esclusa).

LOTTO 4

- a) Fatturato globale d'impresa** (il valore valutabile del fatturato generale dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) pari o superiore ad euro 2.548.620,00 (IVA esclusa) .
- b) Fatturato specifico** (il valore valutabile del fatturato specifico dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 - 2016 - 2017) conseguito

per la produzione di pasti a domicilio, in misura non inferiore ad euro 1.274.310,00 (IVA esclusa).

7.2.1 Comprova dei requisiti richiesti di capacità economica e finanziaria

Ai sensi del comma 7 dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., fermo restando quanto previsto in materia di prova documentale preliminare dall'art. 85 del Codice, la dimostrazione dei requisiti di capacità economico – finanziaria è fornita utilizzando i mezzi di prova di cui all'art. 86, commi 4 e 5, dello stesso Codice. La verifica verrà effettuata tramite la piattaforma AVCPass.

Fatturato globale d'impresa:

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Fatturato specifico:

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante:

- una dichiarazione concernente il fatturato specifico per la prestazione di servizi analoghi, rilasciati da un'amministrazione pubblica o ente pubblico contraente (da richiedersi ad opera della stazione appaltante, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti);
- una dichiarazione concernente il fatturato specifico per la prestazione di servizi analoghi, debitamente descritta anche in termini temporali, rilasciata da un committente privato (da produrre ad opera dell'operatore economico concorrente).

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato

l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.

LOTTO 1

a) aver gestito negli ultimi tre esercizi, con riferimento alla data di pubblicazione del presente bando di gara, almeno 3 commesse in contemporanea relative ai servizi di pasti asporto per alunni 6-14 anni come indicato al presente lotto 1, di cui almeno una per 3.500 pasti giornalieri, in unico continuativo ciclo di lavorazione e con distribuzione sul territorio;

b) possedere entro la data di inizio esecuzione dei servizi di cui trattasi, la disponibilità di uno o più centri di preparazione e cottura dei pasti sia titolari che di riserva/emergenza adeguati alla fornitura e svolgimento del servizio aventi integralmente le caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto all'art. 5, paragrafo 5.a.3, fino al punto 4 incluso, che si elencano di seguito per utilità:

.....

“Entro il 20 agosto 2019, o comunque entro 15 giorni dalla consegna del servizio la Ditta dovrà attivare in proprio, non essendo consentita l'attivazione in subappalto per questa prestazione, il centro o i centri di preparazione e cottura dei pasti d'asporto da essa predisposti; il centro/i centri pasti dovranno avere dimensione, struttura operativa e potenzialità adeguate alla produzione quotidiana del numero di pasti d'asporto giornalieri richiesti ed allo svolgimento delle attività connesse per consentire tempi di preparazione e consegna dei pasti in ogni singola scuola che non superino la decorrenza massima di due ore tra la fine della cottura/immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione in ogni plesso servito a qualsiasi ora essa avvenga, ed aventi le caratteristiche più sotto dettagliate.

La ditta dovrà dichiarare in sede di offerta, oltre all'impegno ad attivare i suddetti centri, la disponibilità all'uso o la proprietà di un ulteriore analogo centro di cottura adeguatamente capiente quale “riserva” nel caso di incidenti, guasti, cattivi funzionamenti o black-out delle cucine abituali. Anche questo centro dovrà garantire il medesimo tempo tra la cottura e l'inizio della somministrazione, consentito eccezionalmente superiore di 30 minuti per un massimo di 5 giorni consecutivi.

Caratteristiche dei centri pasti e della piattaforma di stoccaggio – certificazioni da documentare:

1. Avere piena disponibilità ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità ed operatività, in proprietà o in affitto, con contratto registrato o altro titolo legittimo, con decorrenza dalla data indicata al punto 5.a.3 e per tutta la durata dell'appalto, **di uno o più centri di produzione pasti principale**, certificati UNI EN ISO 9001 come indicato in seguito ubicati ad una distanza massima corrispondente alla percorrenza di 1 ora e 15 minuti da esso alle sedi di ciascuna struttura scolastica ove è prevista la fornitura del pasto in asporto per la ristorazione delle scuole primarie.

La distanza massima corrispondente alla percorrenza di 1 ora e 15 minuti dall'esatto indirizzo del centro pasti alle sedi delle strutture scolastiche servite da ognuno di essi tra le elencate all'Allegato 1-A, riferimenti da dichiarare precisamente in offerta tecnica, dovrà essere conteggiato e documentato tramite: a) il sito web: www.mapsgoogle.it, selezionando: indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce, escludendo il traffico attuale; b) i tempi che intercorrono tra fine cottura e confezionamento dovranno essere chiaramente descritti e indicati nel progetto organizzativo.

I centri pasti dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere muniti di autorizzazione sanitaria specifica per la produzione di pasti in asporto per collettività **intestata direttamente all'operatore economico concorrente** (nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo);
- Avere capacità produttiva giornaliera residua contemporanea (quindi libera ed impegnabile) di almeno 4.000 pasti in unico continuativo ciclo di lavorazione (pranzo) da destinare esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica delle scuole primarie;
- Essere dotati di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- Essere dotati di una isolata ed adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- Essere muniti di impianti e attrezzature idonee alla produzione di pasti per collettività secondo la vigente normativa;
- Essere certificati UNI EN ISO 9001 in corso di validità come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tali cucine, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO).

In caso di Associazione Temporanea d'Impresa il requisito dovrà essere posseduto dall'Impresa Capogruppo.

2. Avere la piena e incondizionata disponibilità (locazione o proprietà) ovvero di impegnarsi ad avere la piena disponibilità con decorrenza dalla data indicata al punto 5.a.3 del capitolato speciale d'appalto e per tutta la durata dell'appalto, di ulteriori uno o più centri di produzione pasti di riserva, certificati UNI EN ISO 9001 come indicato di seguito, ubicati ad una distanza massima corrispondente alla percorrenza di 1 ora e 15 minuti, da essi alle sedi di ciascuna struttura scolastica di cui alla presente gara (Allegato 1-A).

La distanza massima corrispondente alla percorrenza di 1 ora e 15 minuti dall'esatto indirizzo del centro pasti alle sedi delle strutture scolastiche servite da esso delle elencate all'Allegato 1-A, riferimenti da dichiarare precisamente in offerta tecnica, dovrà essere conteggiato e documentato tramite: a) il sito web: www.mapsgoogle.it, selezionando: indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce, escludendo il traffico attuale; b) i tempi che intercorrono tra fine cottura e confezionamento dovranno essere chiaramente descritti e indicati nel progetto organizzativo.

Il/i centri pasti ulteriori (“di riserva”) dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Avere capacità produttiva giornaliera residua contemporanea sufficiente per garantire complessivamente fino a 4.000 pasti in unico continuativo ciclo di lavorazione necessari ai servizi oggetto del presente lotto 1 (asporto scuole primarie);
- Essere dotati di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- Essere dotati di una isolata ed adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti), come il centro pasti titolare;
- Essere muniti di impianti e attrezzature idonee alla produzione di pasti per collettività secondo la vigente normativa;
- Essere muniti di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestata direttamente all'operatore economico concorrente (nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo);
- Essere certificati UNI EN ISO 9001 in corso di validità come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tali cucine, tra le più produttive oggetto della certificazione ISO).

In caso di Associazione Temporanea d'Impresa il requisito dovrà essere posseduto dall'Impresa capogruppo.

3. Avere piena disponibilità di una piattaforma di stoccaggio della materia prima deperibile e non, utilizzata nell'appalto, munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 in corso di validità; tale piattaforma non dovrà trovarsi ad una distanza superiore a **50** km tassativi stradali dalla sede del Comune di Reggio Emilia.

Relativamente a tale piattaforma l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di:

Certificazione di qualità ISO 9001;

Certificazione sistema di sicurezza alimentare ISO 22000 in corso di validità.

Certificazione per la la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005 in corso di validità.

4. Essere in possesso delle seguenti Certificazioni Aziendali in corso di validità:

- 4.1- Certificazione UNI 10854:1999 per la gestione dell'autocontrollo basati sui criteri HACCP;
- 4.2- Certificazione di sistema di sicurezza alimentare ISO 22000;
- 4.3- Certificazione per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005.”

c) disporre o provvedere a disporre del personale adeguatamente assunto, inquadrato e formato per l'esecuzione del servizio, come dettagliatamente indicato in capitolato speciale d'appalto, art 21 e seguenti;

d) disporre o provvedere a disporre di servizio di trasporto continuativo e regolare per tutto l'anno scolastico con mezzi idonei e adeguati alla quantità dei pasti da consegnare con la minore permanenza possibile, muniti di autorizzazione sanitaria e comunque conformi alle disposizioni in materia (in particolare Reg. CEE 852/2004 e s.m.i. e Reg. CEE 853/2004 e s.m.i.). I conducenti dovranno essere in possesso anche dell' autorizzazione sanitaria ex art. 44 DPR n. 327/80.

I mezzi adibiti al servizio di trasporto delle vivande cucinate, riposte in contenitori isoterme di ultima generazione, dovranno essere predisposti e coibentati internamente affinché possa essere assicurata la migliore conservazione ed il massimo mantenimento della qualità alimentare e organolettica dei cibi preparati per l'asporto, garantendo il più possibile l'inalterabilità delle preparazioni durante il trasporto fino all'arrivo ai terminali di distribuzione presso i plessi scolastici, come previsto dalle esigenze di garanzia di salubrità del servizio indicate nel capitolato speciale d'appalto e all'allegato 1-A.

LOTTO 2

a) aver gestito negli ultimi tre esercizi, con riferimento alla data di pubblicazione del bando di gara, almeno 3 commesse in contemporanea relative ai servizi di cui al lotto specifico di cui almeno una per la gestione di un numero di pasti giornalieri pari a 1.000 ;

b) avere piena disponibilità ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, con decorrenza **entro il 20 agosto 2019** ovvero **entro 7 giorni dalla consegna del servizio** e per tutta la durata dell'appalto di uno o più centri di produzione pasti principale, certificati UNI EN ISO 9001 in corso di validità, ubicato ad una distanza dalle strutture oggetto del servizio tale da consentire tempi di consegna dei pasti che **non superino un'ora e mezzo** tra la fine della cottura/l'immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione, a qualsiasi ora essa avvenga.

Tale/i centro/i pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere munito di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività **intestata direttamente all'operatore economico concorrente** /(nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo);
- avere capacità produttiva giornaliera residua (quindi libera ed impegnabile) di almeno 2000

pranzi per ciclo di lavorazione (pranzo);

- essere dotato di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotato di una isolata ed adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- essere munito di impianti e attrezzature idonee alla produzione di pasti per collettività secondo la vigente normativa;
- essere certificato UNI EN ISO 9001 in corso di validità come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);

La distanza dalle strutture di cui all'Allegato A - oggetto del servizio - tale da consentire tempi di consegna dei pasti che non superino **un'ora e mezzo tra la fine della cottura/l'immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione**, a qualsiasi ora essa avvenga sarà conteggiato e documentato tramite :

1) per tempi di percorrenza e distanza, il sito web **www.mapsgoogle.it, selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce;**

2) i tempi che intercorrono tra fine cottura e confezionamento dovranno essere chiaramente descritti e indicati nel progetto organizzativo.

In caso di Associazione Temporanea di Impresa il requisito b) dovrà essere posseduto dall'Impresa Capogruppo.

c) avere la piena ed incondizionata disponibilità (locazione o proprietà) ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità con decorrenza **entro il 20 agosto 2019** ovvero **entro 7 giorni dalla consegna del servizio** e per tutta la durata dell'appalto, di uno o più centri di produzione pasti di riserva, certificato UNI EN ISO 14001 in corso di validità, ubicato ad una distanza dalle strutture oggetto del servizio (Allegato A) tale da consentire tempi di consegna dei pasti che **non superino un'ora e mezzo** tra la fine della cottura/l'immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione, a qualsiasi ora essa avvenga.

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- avere capacità produttiva giornaliera residua di almeno 3000 pasti per ciclo di lavorazione al fine di poter fungere da cucina di emergenza per tutti i servizi oggetto del lotto specifico della presente gara (compreso le cucine gestite in economia dall'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia);
- essere dotato di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotato di una isolata ed adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- essere munito di impianti e attrezzature idonee alla produzione di pasti per collettività

secondo la vigente normativa;

- essere munita di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestata direttamente all'operatore economico concorrente (nel caso di imprese riunite deve fare capo alla capogruppo);
- essere certificata UNI EN ISO 9001 in corso di validità, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO (il certificato UNI EN ISO 9001 deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le più produttive oggetto della certificazione ISO).

La distanza dalle strutture oggetto del servizio tale da consentire tempi di consegna dei pasti che non superino un'ora e mezzo tra la fine della cottura/l'immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione, a qualsiasi ora essa avvenga sarà conteggiato e documentato tramite :

- 1) per tempi di percorrenza distanza, il sito web **www.mapsgoogle.it, selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce;**
- 2) i tempi che intercorrono tra fine cottura e confezionamento dovranno essere chiaramente descritti e indicati nel progetto organizzativo.

In caso di Associazione Temporanea d'Impresa il requisito dovrà essere posseduto dall'Impresa capogruppo.

d) Disponibilità di una piattaforma di stoccaggio della materia prima deperibile e non, utilizzata nell'appalto, munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 in corso di validità; tale piattaforma non dovrà trovarsi ad una distanza superiore a 50 km tassativi stradali dalla sede del Comune di Reggio Emilia conteggiati sul sito web **www.mapsgoogle.it, selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce .**

Relativamente a tale piattaforma l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di:

Certificazione ISO 9001:2015

Certificazione sistema di sicurezza alimentare ISO 22000 in corso di validità

Certificazione per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005 in corso di validità

e) Essere in possesso della Certificazione di qualità, relativa sia all'azienda sia ai centri di produzione pasti utilizzati quali cucina principale e cucina di riserva, conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001 in corso di validità rilasciata da organismi accreditati;

f) Certificazione sistema gestione ambientale UNI EN ISO 14001 in corso di validità;

Essere in possesso inoltre delle seguenti certificazioni aziendali :

- Certificazione UNI 10854:1999 per la gestione dell'autocontrollo basati sui criteri HACCP
- Certificazione di sistema di sicurezza alimentare ISO 22000 in corso di validità

- Certificazione per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari- UNI EN ISO 22005 in corso di validità.

LOTTO 3

a) Aver gestito negli ultimi tre esercizi, con riferimento alla data di pubblicazione del presente bando di gara, almeno 3 commesse in contemporanea di cui almeno una relativa ai servizi di cui al lotto specifico con medesima capacità distributiva;

b) Disponibilità **entro il 20 agosto 2019** ovvero **entro 7 giorni dalla consegna del servizio** di una piattaforma di stoccaggio della materia prima deperibile e non, utilizzata nell'appalto, munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 in corso di validità; tale piattaforma non dovrà trovarsi ad una distanza superiore a 50 km tassativi stradali dalla sede dell'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune di Reggio Emilia (via Guido da Castello 12-Reggio Emilia) conteggiati sul sito web www.mapsgoogle.it, selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce .

LOTTO 4

a. avere gestito, negli ultimi tre esercizi con riferimento alla data di pubblicazione del presente bando di gara, almeno 3 commesse in contemporanea aventi ad oggetto servizi analoghi a quello relativo alla presente procedura, di cui almeno uno di produzione e consegna di minimo 130 pasti al domicilio giornalieri.

7.3.1 Comprova dei requisiti richiesti di capacità tecnica e professionale.

Ai sensi del comma 7 dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e sue ss.mm.i.i., fermo restando quanto previsto in materia di prova documentale preliminare dall'art. 85 del Codice, la dimostrazione dei requisiti di capacità tecnico - professionale è fornita utilizzando i mezzi di prova di cui all'art. 86, commi 4 e 5, dello stesso Codice. La verifica verrà effettuata tramite la piattaforma AVCPass.

La comprova del requisito relativo all'esecuzione di servizi di cui al lotto specifico è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante le seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente (pubblico)

contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione (da richiedersi ad opera della stazione appaltante, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti).

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione (da produrre ad opera del concorrente).

Ulteriori documenti da produrre, per il lotto specifico, a comprova del possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale:

LOTTO 1:

Dovranno essere prodotti i documenti indicati all'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto relativi ai:

- centri di cottura che si intendono utilizzare e, per ciascuno, le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, certificazioni, ecc. con la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che ogni centro è in grado di produrre;
- le planimetrie del/dei centri pasti (cucina principale e di emergenza) dalle quali si evincano:
 - caratteristiche delle cucine (zone e ambienti di lavorazione) con elenco e descrizione delle attrezzature presenti indicando la classe energetica, flussi e percorsi;
 - documentazione attestante l'effettiva e piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto delle cucine e della piattaforma di stoccaggio;
 - certificazione UNI EN ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati, sia relativa all'azienda sia alle cucine principali e di riserva;
 - certificazione UNI EN ISO 14001 riferita specificatamente alla piattaforma di stoccaggio
 - certificazione UNI 10854:1999 per la gestione dell'autocontrollo basati sui criteri HACCP;
 - certificazione di sistema di sicurezza alimentare ISO 22000;
 - certificazione per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005.
- mezzi e numero di addetti che si intendono impiegare per tutto il servizio e le relative certificazioni o attestazioni;

Inoltre dovrà essere prodotta tutta la documentazione richiesta, schede tecniche, caratteristiche, ecc., ulteriore rispetto a quanto indicato all'art. 5, come prescritto in tutti i rispettivi paragrafi di dettaglio inseriti nel capitolato speciale d'appalto e nei relativi Allegato 1-A e Allegato 1-B, cui si rimanda per la definizione precisa.

LOTTO 2:

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di servizio richiesti dovrà essere presentata la seguente documentazione:

le planimetrie del/dei centri pasti (cucina principale e di emergenza) dalle quali si evincano:

- caratteristiche delle cucine (zone e ambienti di lavorazione) elenco e descrizione attrezzature presenti, flussi e percorsi
- documentazione attestante l'effettiva e piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto delle cucine e della piattaforma di stoccaggio;
- certificazione UNI EN ISO 9001 in corso di validità riferita specificatamente alle cucine in oggetto
- certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità riferito specificatamente alla piattaforma di stoccaggio.

LOTTO 3:

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di servizio richiesti dovrà essere presentata la seguente documentazione:

- certificazione ISO 9001 in corso di validità
- certificazione per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005 in corso di validità
- certificazione di Magazzinaggio e frigoconservazione di prodotti di origine biologica (Reg. CEE 834/07)
- certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità riferita alla piattaforma di stoccaggio.

7.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

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

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

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

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete

medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato globale relativo a ciascun lotto di cui al **punto 7.2 lett. a)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Il requisito relativo al fatturato specifico relativo a ciascun lotto di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale i requisiti di cui al precedente punto **7.3 lett. a), b), c), d)** devono essere posseduti dal raggruppamento nel complesso, in misura maggioritaria dalla mandataria.

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** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

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'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.

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

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

Per quanto riguarda i requisiti titoli di studio e/o professionali o esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti, solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi per cui tali capacità sono richieste.

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

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

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

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

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

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

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

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

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

9. SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti ed in conformità ai vari Capitolati speciali d'appalto- progetti esecutivi approvati dai singoli R.U.P. e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 105 del Codice, come modificato dal D.L. n. 32/2019 (Decreto "Sblocca - Cantieri"); in mancanza di tali indicazioni, il subappalto è vietato.

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

LOTTO 1:

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, il subappalto è vietato in qualsiasi operazione inerente: l'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione, il confezionamento e la distribuzione presso le scuole dei pasti d'asporto come definiti all'art. 2, nonché della gestione dei refettori e dei terminali di distribuzione, come disciplinato nel presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

E' possibile il subappalto per i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal servizio di trasporto dei pasti (inteso come movimentazione dei contenitori, già chiusi e sigillati nel centro di cottura, sino alla consegna al personale della ditta aggiudicataria), in misura massima del 30% del valore complessivo dell'appalto.

La ditta che intende avvalersi del subappalto dovrà dichiararne l'intenzione in sede d'offerta ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii., indicando valore % e valore assoluto dell'importo a base di gara a questa parte destinato.

In mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato, con le modalità indicate nel bando di gara.

Ai sensi dell'articolo 105 comma 4 del Codice non è consentito affidare subappalti a soggetti che:

- Non siano qualificati per la categoria e dimensione oggetto della prestazione;
- Nei cui confronti sussistano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice.

LOTTO 2

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, il subappalto è vietato per qualsiasi operazione inerente la preparazione ed il confezionamento dei pasti come disciplinato nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

E' possibile il subappalto per i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal servizio di trasporto dei pasti (inteso come movimentazione dei contenitori chiusi e sigillati nel centro di cottura) nella misura massima del 30% del valore dell'appalto.

La ditta che intende avvalersi del subappalto dovrà dichiararne l'intenzione ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

In mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato.

Ai sensi dell'articolo 105 comma 4 del Codice non è consentito affidare subappalti a soggetti:

- Che non siano qualificati per la categoria oggetto della prestazione
- Nei cui confronti sussistano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice.

LOTTO 3

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, il subappalto è parzialmente vietato .

E' possibile il subappalto per i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal solo servizio di trasporto nella misura massima del 50% sul valore dell'appalto.

La ditta che intende avvalersi del subappalto dovrà dichiararne l'intenzione ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

In mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato.

Ai sensi dell'articolo 105 comma 4 del Codice non è consentito affidare subappalti a soggetti:

- Che non siano qualificati per la categoria oggetto della prestazione
- Nei cui confronti sussistano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice.

LOTTO 4:

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, il subappalto è vietato per qualsiasi operazione inerente la preparazione ed il confezionamento dei pasti come disciplinato nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

E' possibile il subappalto per i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal servizio di trasporto dei pasti domicilio degli utenti nella misura massima del 30% del valore dell'appalto.

La ditta che intende avvalersi del subappalto dovrà dichiararne l'intenzione ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

In mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato.

Ai sensi dell'articolo 105 comma 4 del Codice non è consentito affidare subappalti a soggetti:

- che non siano qualificati per la categoria oggetto della prestazione;
- nei cui confronti sussistano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

10. GARANZIA PROVVISORIA.

L'offerta è corredata da:

1) **singole e distinte garanzie provvisorie**, come definite dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto ai sensi dell'art. 93, comma 1, del Codice come segue:

- Lotto n. 1	€ 173.531,40
- Lotto n. 2	€ 21.013,60
- Lotto n. 3	€ 56.700,00
- Lotto n. 4	€ 25.486,20

salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7, del Codice.

2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del

Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

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

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

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

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso:
 - UNICREDIT BANCA S.p.a. - Servizio di tesoreria comunale - Via Toschi, 9 - 42121 Reggio Emilia, IBAN coordinate bancarie: IT38C0200812834000100311263 (per i pagamenti dall'estero - Codice BIC SWIFT: UNCRITM1447)
 - Poste Italiane S.p.a., IBAN coordinate postali - Servizio di tesoreria: IT08B0760112800000013831425;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

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

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

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

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze, essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (ora D.M. Ministero dello sviluppo economico n. 31 del 391.1.2018 (G.U. n. 83 del 10.4.2018 - S.O. n. 16);
- 4) avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) **riportare l'autentica notarile della sottoscrizione;**
- 8) essere 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;
- 9) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 60 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 **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DI ANAC.

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19/12/2018 "*Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2019*" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 55 del 6 marzo 2019 e pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "attività / albo delle deliberazioni del Consiglio" 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
Lotto 1	79214592C3	€ 500,00
Lotto 2	7921590EDA	€ 140,00
Lotto 3	7921603996	€ 200,00
Lotto 4	79187528DE	€ 140,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

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

I concorrenti dovranno far pervenire tutta la documentazione necessaria rispettando, le seguenti condizioni:

UN PLICO ESTERNO UNICO CONTENENTE:

- **UN'UNICA BUSTA AMMINISTRATIVA per tutti i lotti per i quali si partecipa, nonché**
- **UN PLICO PER CIASCUN LOTTO PER IL QUALE SI PARTECIPA, contenente:**
 - **UNA BUSTA PER LA RELATIVA OFFERTA TECNICO QUALITATIVA**
 - **UNA BUSTA PER LA RELATIVA OFFERTA TECNICO QUANTITATIVA E LA RELATIVA OFFERTA ECONOMICA.**

Il plico contenente l'offerta, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano tutti giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle ore 13.00 presso l'ARCHIVIO GENERALE – SEZIONE PROTOCOLLO, Via Mazzacurati n. 11, 42122, Reggio nell'Emilia.

Il plico deve pervenire **entro le ore 13:00 del giorno 12.07.2019, esclusivamente all'indirizzo: COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA - ARCHIVIO GENERALE – SEZIONE**

PROTOCOLLO, Via Mazzacurati n. 11, 42122, Reggio nell'Emilia.

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per “sigillatura” deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente: denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni e riportare la dicitura, utile a comprendere la partecipazione a uno o a più lotti:

LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA): Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – **CIG 79214592C3** .

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – **CIG 7921590EDA**.

LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20 -2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 - **CIG 7921603996**

LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA): servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 30 giugno 2022 - **CIG 79187528DE**.

Scadenza offerte: 12.07.2019 - Non aprire

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

Il plico contiene al suo interno:

la seguente busta, chiusa e sigillata, recante l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto, la dicitura:

“A - Documentazione amministrativa ”

le seguenti buste, chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto, la dicitura:

“B - Offerta tecnico qualitativa - lotto/i a cui si riferisce”

“C - Offerta tecnico quantitativa e Offerta economica- lotto/i a cui si riferisce”.

La mancata sigillatura delle buste “A”, “B” e “C” inserite nel plico, nonché la non integrità delle medesime tale da compromettere la segretezza, sono **cause di esclusione** dalla gara.

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 al plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

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. n. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

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

Le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione *ex art. 80, comma 1, 2 e 5, lett. l), D.Lgs. n. 50/2016 (All. A2); sui cessati dalla carica art. 80, comma 3, D. Lgs. 50/2016 (All. A3); sull'impegno a costituire R.T.I. (o A.T.I.) ex art. 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 (All. A5)* potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.comune.re.it/gare>.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

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

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.

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 almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino ad ulteriori 60 giorni e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

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

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO.

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

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

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

collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

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

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

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

14. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

All'esterno della busta, sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, dovrà essere riportata la dicitura: "**BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" – "**GARA EUROPEA A LOTTI MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI SERVIZI DI REFEZIONE – LOTTO/I N./N.i**" (specificare gli elementi di cui al susesto punto 12 precisando in tal modo a quale lotto/i si riferisce la documentazione inserita). e contenere la seguente documentazione:

14.1 Domanda di partecipazione.

La domanda di partecipazione è redatta preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato "A1 – Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva" e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

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

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

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

La domanda è sottoscritta:

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

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

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) 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.

14.2 Documento di gara unico europeo.

Il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) deve essere presentato, ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs. 50/2016, **sia in formato cartaceo firmato autografo che in formato elettronico firmato digitalmente su supporto informatico (CD o chiavetta USB)**, debitamente compilato

e sottoscritto in ogni sua pagina, allegato al presente bando in formato modificabile. Detto documento dovrà essere integrato con le restanti autocertificazioni in merito ai motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e da altre normative attualmente in vigore, contenute negli allegati predisposti dalla Stazione Appaltante (vedi Allegato D.G.U.E.).

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

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

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

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

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

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

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

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

In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list":

- 6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del D.L. n. 78/2010, conv. in L. n. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1, comma 3, del D.M. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

Parte III – Motivi di esclusione

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

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» (**in caso di soggetti associati**, ognuno dichiara di possedere la parte di requisiti relativi alla propria quota di esecuzione).

Parte VI – Dichiarazioni finali

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

Il DGUE deve essere presentato:

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

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

14.3 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo.

14.3.1 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. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/forniture;
- b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, ivi compresi i prezzi di riferimento pubblicati dall'ANAC che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/forniture*, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara e dichiara di possedere i requisiti professionali, economico-finanziari e tecnico – organizzativi richiesti per la partecipazione (in caso di soggetti associati, ognuno dichiara la parte di requisiti posseduti, in relazione alla quota di esecuzione);
5. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Reggio nell'Emilia adottato dalla stazione appaltante con deliberazione di Giunta comunale I.D. n. 19 del 05.02.2014, riconfermato con successive deliberazioni di G.C. I.D. n. 44 del 19.03.2015 e I.D. n. 18 del 29.01.2016, reperibile a <http://www.comune.re.it/retecivica/urp/pes.nsf/web/ttgnrl2?opendocument> 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;
6. accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2, del Codice, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario;

Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

7. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

8. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
9. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
10. autorizza 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 dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e

comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

11. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, 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.

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

12. 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.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da **1.** a **12.**, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

14.3.2 Documentazione a corredo.

Il concorrente allega:

13. **PASSOE** (*nel caso di partecipazione a più lotti deve essere presentato un PASSOE per ogni lotto per il quale si partecipa*) di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente (nel caso di R.T.I.: PASSOE relativo a tutti i soggetti partecipanti); in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;
14. documento attestante la **garanzia provvisoria** (*nel caso di partecipazione a più lotti deve essere presentato una garanzia provvisoria per ogni lotto per il quale si partecipa*) con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8, del Codice;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice:

15. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
16. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC.

14.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al **punto 14.1.**

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/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

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

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

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n. 82/2005, il mandato nel contratto di rete

non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005;

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

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

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

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

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

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

15. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICO QUALITATIVA.

Dovrà essere presentata una “BUSTA B – OFFERTA TECNICO QUALITATIVA” che contenga IN DISTINTE BUSTE chiuse e sigillate L’OFFERTA TECNICO QUALITATIVA RELATIVA A CIASCUN LOTTO PER IL QUALE SI PARTECIPA.

All'esterno della busta, sigillata e controfirmata/e su tutti i lembi di chiusura,, dovrà essere riportata la dicitura: **“BUSTA B – OFFERTA TECNICO QUALITATIVA” – “GARA EUROPEA A LOTTI MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI DI REFEZIONE – LOTTO N.”** (specificare gli elementi di cui al suesposto punto 12 precisando in tal modo a quale lotto si riferisce la documentazione inserita). e contenere la seguente documentazione:

La busta “B – Offerta tecnico qualitativa” relativa a ciascun lotto contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **relazione tecnica dei servizi offerti.**

La relazione contiene, in separate sezioni, tutti i dati, progetti e le indicazione/informazioni riportate nelle colonne relative alla “Valutazione Offerta tecnica” delle tabelle di cui al successivo **punto 17.1** e contenute nei progetti esecutivi – capitolato d’oneri che accedono al presente bando-disciplinare, per ogni lotto.

L’offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto esecutivo-capitolato d’oneri, **pena l’esclusione** della procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’art. 68 del Codice.

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

Nel caso di concorrenti associati, l’offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al **punto 14.1**.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA TECNICO QUANTITATIVA ed OFFERTA ECONOMICA .

La “BUSTA C – OFFERTA TECNICO QUANTITATIVA ED OFFERTA ECONOMICA” dovrà contenere IN DISTINTE BUSTE chiuse e sigillate L’OFFERTA ECONOMICA e L’OFFERTA TECNICO QUANTITATIVA RELATIVE A CIASCUN LOTTO PER IL QUALE SI PARTECIPA.

All'esterno della busta, sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, dovrà essere riportata la dicitura: **“BUSTA C – OFFERTA TECNICO QUANTITATIVA ed OFFERTA ECONOMICA” – “GARA EUROPEA A LOTTI MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI DI REFEZIONE – LOTTO N./Ni.”** (specificare gli elementi di cui al suesposto punto 12 precisando in tal modo a quale lotto si riferisce la documentazione inserita). e contenere la seguente documentazione:

BUSTA 1) “C – Offerta TECNICA QUANTITATIVA LOTTO..... “ che contiene, in separate sezioni, tutti i dati, progetti e le indicazioni/informazioni riportate nelle colonne relative alla “Valutazione Offerta tecnica quantitativa” delle tabelle di cui al successivo **punto 17.1** e contenute nei progetti esecutivi – capitolato d’oneri che accedono al presente bando-disciplinare, per ogni lotto.

L’offerta tecnica quantitativa deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto esecutivo-capitolato d’oneri, **pena l’esclusione** della procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’art. 68 del Codice.

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

Nel caso di concorrenti associati, l’offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1.

LA BUSTA 2) “C – Offerta ECONOMICA LOTTO..... “contiene, **a pena di esclusione**, l’offerta economica predisposta secondo il modello Allegato C: Modulo di offerta economica (C1: A.T.I. - Modulo di offerta economica) allegati al presente bando - disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

LOTTO 1: ribasso unico percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara: € 5,53 al netto dell’IVA (4%)

LOTTO 2: ribasso unico percentuale sull'elenco dei prezzi unitari posto a base di gara relativo ad ogni singolo pasto/ merenda/ merendone al netto dell’IVA (4%);

LOTTO 3: Ribasso unico percentuale da applicare ad ogni prodotto in elenco (Allegato B) rispetto al prezzo posto a base di gara per ogni prodotto al netto dell’IVA;

LOTTO 4: ribasso unico percentuale sull'elenco dei prezzi unitari posto a base di gara relativo ad ogni singolo pasto / pasto con minestrina al netto dell’IVA.

Il ribasso unico percentuale offerto per ciascun lotto è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio indicato nel relativo Capitolato, fatta eccezione per l’IVA.

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al **paragrafo 14.1**.

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

17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

L’appalto è aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del

Codice, come specificato nel progetto esecutivo-capitolato d'oneri relativo a ciascun lotto.

OGNI PARTECIPANTE HA LA FACOLTÀ DI PRESENTARE UN'OFFERTA E RISULTARE AGGIUDICATARIO DI UNO O PIÙ LOTTI CONGIUNTAMENTE IN COERENZA CON QUANTO INDICATO NEL CODICE DEI CONTRATTI (ART. 51).

La valutazione dell'offerta tecnica qualitativa, dell'offerta tecnica quantitativa e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti parametri/criteri di valutazione ai quali potranno essere assegnati complessivamente fino ad un massimo di punti 100 così suddivisi:

LOTTO 1:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Offerta tecnica qualitativa	58
B - Offerta tecnica quantitativa	22
C - Offerta economica	20
TOTALE	100

LOTTO 2:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A- Offerta tecnica QUALITATIVA	60
B- Offerta tecnica QUANTITATIVA	20
C - Offerta economica	20
TOTALE	100

LOTTO 3:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A- Offerta tecnica QUALITATIVA	62
B- Offerta tecnica QUANTITATIVA	18
C - Offerta economica	20
TOTALE	100

LOTTO 4:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A- Offerta tecnica QUALITATIVA	65
B- Offerta tecnica QUANTITATIVA	15
C - Offerta economica	20
TOTALE	100

17.1 Criteri di valutazione dell'Offerta ed attribuzione punteggi.

17.1.1. LOTTO 1 (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA

EDUCATIVA): Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – CIG 79214592C3 .

Le ditte partecipanti alla gara devono presentare un progetto per la completa gestione di tutti i servizi previsti nel Capitolato speciale d'appalto predisponendo parti distinte per ciascuno di essi in coerenza con gli allegati specifici, ai fini di una più agevole comprensione. Il progetto organizzativo ed economico, completo di tutto quanto richiesto dal capitolato, deve essere redatto in lingua italiana. La commissione, ai fini del giudizio sui vari elementi dell'offerta, terrà anche conto della capacità di sintesi e della rilevanza dei contenuti proposti ai fini del giudizio sull'offerta stessa.

Per ogni impresa partecipante all'eventuale raggruppamento, nell'atto di offerta va dichiarato il/i servizio/i che la stessa si impegna a svolgere con proprio personale e quelli marginali che intenda affidare a terzi.

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà avvenire tramite la presentazione di una relazione descrittiva, composta da massimo 30 (trenta) facciate in A4, tipo carattere Arial, dimensione carattere 12, interlinea 1,5, esclusi gli allegati e schemi richiesti nei documenti di gara del presente lotto 1 (schema organizzativo, planimetrie, certificazioni, schede tecniche, ed ogni altro documento comprovante il possesso di elementi qualitativi).

Al riguardo la ditta dovrà elencare in apposito allegato al progetto tecnico l'elenco dei mezzi e il numero del personale che intende impiegare per il servizio di ristorazione (organizzazione della produzione delle diete speciali, trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione sale da pranzo, pulizia ordinaria tavoli e sedute per ogni turno di distribuzione, rigoverno delle stoviglie e pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina, gestione delle eccedenze alimentari in base al progetto condiviso e gestione dei rifiuti relativi al servizio).

La documentazione eccedente rispetto ai limiti indicati dal presente capitolato di gara, per par condicio dei concorrenti, sarà considerata dalla Commissione giudicatrice come irrilevante, pertanto dalla 31^a facciata non sarà esaminata e valutata.

17.1.1.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

17.1.1.b Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica qualitativa è attribuito sulla base dei criteri di valutazione

elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Con riferimento agli elementi di valutazione di cui alla lettera A (**OFFERTA TECNICA QUALITATIVA**) l'Amministrazione individua i seguenti sotto elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

A. OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	Fino a 58	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio con l'indicazione se opera stabilmente in azienda	5	<p>Con riferimento all'organizzazione aziendale il concorrente è invitato a proporre un quadro del personale a tempo indeterminato che intende dedicare al servizio in oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo sintetici curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.</p> <p>Sarà valutata l'esperienza dei Responsabili (di produzione e di distribuzione) superiore al requisito minimo.</p> <p>Verrà valutata inoltre l'efficacia delle azioni adottate per garantire la tempestiva sostituzione del personale.</p>
A.1.2 _ Formazione del personale dedicato	2	<p>Tutto il personale <u>addetto alle lavorazioni</u> dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP. Questa unica formazione equivale ad un punteggio pari a 0. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il personale ha effettuato negli ultimi 5 anni e/ o che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi.</p>
A.1.3 _ Sistemi di verifica, controllo di qualità e relazioni con il Servizio Officina Educativa che la ditta si impegna a garantire	3	<p>Il concorrente dovrà indicare quali meccanismi di controllo intende mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al</p>

		sistema che meglio garantisce la periodicità e la trasparenza nelle verifiche.
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 29	
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato di fornitura di pasti in asporto, con particolare riferimento a: - modalità di produzione/confezionamento dei pasti - modalità di evidenziazione dei tempi intercorrenti tra il confezionamento e il consumo, - modalità della medesima evidenziazione in relazione alle diete speciali, - modalità di gestione del servizio di distribuzione nelle scuole - modalità di gestione del recupero delle eccedenze alimentari - eventuali ulteriori certificazioni di qualità dell'azienda rispetto a quelle richieste	15	I concorrenti dovranno indicare quali modalità di produzione, confezionamento e lavorazione nelle scuole intendono mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che garantisce maggiore varietà, personalizzazione e sostenibilità (minore impatto ambientale) dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti, migliorando le qualità organolettiche e le procedure per la distribuzione.
A.2.2_ Caratteristiche del centro pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti, collocazione territoriale, addetti) e aggiornamento dello stoccaggio (periodicità di rifornimento)	4	Il punteggio verrà assegnato in rapporto alla: maggiore potenzialità di ogni centro pasti; all'adattamento delle procedure di produzione e tempestività di intervento in caso di insorgenza di imprevisti; alla disponibilità di materie prime con la maggiore conservabilità possibile.
A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	4	Il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011" Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Il maggior punteggio verrà assegnato al

		concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.4 - Gestione delle emergenze (inagibilità strade, interruzione utenze, scioperi)	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente in grado di rispondere nel minore tempo possibile ai casi di emergenza (impraticabilità strade/ imprevedibili interruzioni di utenze / scioperi o chiusure delle strutture scolastiche segnalate con breve preavviso/ improvvise richieste non programmate...) ed in ragione della qualità/varietà migliore offerta.
A.2.5 - Sostituzione progressiva degli elettrodomestici e banchi caldi a basso impatto ambientale	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente che offrirà la migliore e più sostenibile programmazione della progressiva sostituzione delle attrezzature.
A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 19	
A.3.1 _ N. e caratteristiche elettrodomestici ed attrezzature certificati a ridotto impatto ambientale, in aggiunta a quanto richiesto	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente che offrirà l'implementazione con attrezzature di ultima generazione e con minore impatto ambientale, in ragione del numero e delle caratteristiche.
A.3.2 _ Prodotti DOP e tipici (tipologie e peso %) in aggiunta a quanto richiesto	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà ulteriore varietà di prodotti DOP e tipici e quantità in peso % rispetto a quanto già previsto o offerto precedentemente.
A.3.3 _ Produzione dedicata e consegna aggiuntiva dei pasti nelle scuole con doppio turno di distribuzione, tramite mezzi a basso impatto ambientale (superiori al minimo richiesto)	8	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che offrirà consegne aggiuntive con mezzi ecologici, in proporzione al n. di consegne e delle caratteristiche dei mezzi.
A.3.4 _ Proposte aggiuntive per il pasto di emergenza, oltre a quanto richiesto	2	Sarà attribuito il punteggio maggiore in ragione di ulteriori migliorative strategie ecosostenibili per i casi di emergenza, aggiuntive rispetto a quanto richiesto ed offerto precedentemente.
A.3.5 _ Dotazioni, attrezzature, proposte di menù per realizzazione di Pic-Nic scolastici	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore in riferimento al numero di dotazioni offerte ed alle soluzioni più agevoli e versatili per

		gli alunni e le scuole.
--	--	-------------------------

Con riferimento all'elemento di valutazione di cui alla lettera B (OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA) l'Amministrazione individua i seguenti sottoelencati criteri che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

B. OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA	Fino a 22	
B.1 Sistemi e attrezzature per la gestione della preparazione, trasporti e delle consegne in riferimento ai tempi:	5	Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente in grado di garantire il minor lasso di tempo intercorrente tra la fine cottura, il confezionamento e la consegna dei pasti a garanzia delle temperature previste dalla normativa di settore per la ristorazione scolastica collettiva e tenuto conto di quanto richiesto all'art. 5, punto 5.a.3 del presente capitolato ed all'art. 7, punto 7.2 dell'Allegato 1-A. Valore massimo ammissibile h. 1,15'.
B.2 Prossimità del centro pasti al luogo di consumo, distanza media calcolata tra l'origine e tutte le destinazioni dei terminali di riferimento, calcolato come indicato al punto 5.a.3 Centri Pasti del Capitolato speciale d'appalto	8	Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente che potrà dimostrare la maggiore vicinanza dei centri pasti ai luoghi di somministrazione (in ragione della distanza media in Km tra il centro pasti e le scuole di riferimento di esso) Valore massimo ammissibile 60 km.
B.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'		
B.3.1 _ Mezzi utilizzati per il trasporto a minor impatto ambientale rispetto a quanto richiesto in Allegato 1A	3	Il concorrente è invitato ad indicare la percentuale rispetto al totale dei veicoli che intende impiegare per la consegna dei pasti di veicoli con classificazione superiore ad euro 5, a metano e/o elettrici e/o ibridi che si impiegheranno. Il punteggio massimo è attribuito al concorrente con la percentuale maggiore.
B.3.2 _ tipologia di materie prime utilizzate a filiera corta	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti a filiera corta di

		quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.
B.3.3 _ tipologia di materie prime utilizzate di tipo biologico certificato	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti biologici certificati di quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, si procederà ad esclusione dei concorrenti che **non avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 42 (quarantadue) punti sui 58 (cinquantotto) disponibili per gli elementi di valutazione di natura TECNICA QUALITATIVA e pertanto non si procederà all'apertura della "Busta C offerta tecnico quantitativa ed economica"**. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione, come prevista al paragrafo 17.1.1.a.

17.1.1.c. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

I coefficienti (individuati "V(a) i" nella formula del "metodo aggregativo compensatore" riportata al successivo paragrafo "Metodo per il calcolo dei punteggi", variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica (**OFFERTA TECNICA QUALITATIVA**), variabili tra zero ed uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente	Criterio motivazionale:
0,0	Assente- completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Appena insufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1,0	Eccellente

Si compirà, quindi, la media aritmetica dei coefficienti assegnati da ogni commissario (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) relativamente ad ogni singolo elemento di valutazione.

I coefficienti (individuati “V(a) i” nella formula del “metodo aggregativo compensatore” riportata al successivo paragrafo “Metodo per il calcolo dei punteggi”, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi quantitativi:

B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti)

B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 8 punti)

B3.1 (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti)

B3.2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti)

B3.3 (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti)

dell'**OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA**, saranno attribuiti utilizzando:

per l'elemento B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti), attraverso la seguente formula a proporzionalità inversa:

$$V(a) i = \frac{[T_{max}-T_a]}{[T_{max}-T_{min}]}$$

dove:

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Tmax = tempo (minuti) massimo ammesso tra la preparazione e la consegna dei pasti

Ta = tempo (minuti) offerto dal concorrente tra la preparazione e la consegna dei pasti

Tmin = tempo (minuti) più basso tra quelli offerti in gara tra la preparazione e la consegna dei pasti

Il risultato sarà arrotondato a 2 decimali.

per l'elemento B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 8 punti), attraverso la seguente formula a proporzionalità inversa:

$$V(a) i = \frac{[D_{max}-D_a]}{[D_{max}-D_{min}]}$$

dove:

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Dmax = distanza (in KM) media massima ammessa tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti

Da = distanza media (in KM) tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti offerta dal concorrente

Dmin = distanza minima (in KM) tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti offerta

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.1 (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta $V(a)$ è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = Pa/P_{max}$$

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)
 Pa = % mezzi in più offerto dal concorrente
 P_{max} = % massimo di mezzi in più offerto dai concorrenti

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta $V(a)$ è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = Ma/M_{max}$$

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)
 Ma = numero prodotti a filiera corta in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.
 M_{max} = numero prodotti a filiera corta in più massimo offerto dai concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.3 (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta $V(a)$ è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = Ma/M_{max}$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Ma = numero prodotti biologici in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Mmax = numero prodotti biologici in più massimo offerto dai concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

17.1.1.d. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.

ELEMENTI OFFERTA ECONOMICA			
ELENCO PREZZI UNITARI A BASE DI GARA			
ELENCO QUANTITA' PRESUNTE RELATIVE AI 36 MESI DEL CONTRATTO INIZIALE			
Prezzo Unitario		SERVIZIO	Quantità presunte 36 mesi (agosto 2019/ agosto 2022)
Base di gara	Offerta		
5,53		a) pasti per alunni Scuole Primarie a tempo pieno con cinque rientri pomeridiani ALLEGATO 1-A – Tabella punto 3.	1.477.500
5,53		b) pasti per personale adulto che opera nelle scuole primarie a tempo pieno, tenuto conto di possibili variazioni come da Allegato 1-A – Tabella punto 3.	91.500

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è pari a 20 punti, sarà valutata sulla base del **Ribasso unico percentuale** a valersi sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara: € **5,53** al netto dell'IVA (4%) come da tabella soprariportata,

(che moltiplicato per la quantità presunta soprariportata raggiunge il valore complessivo presunto dell'appalto di € 8.676.570,00 Iva esclusa relativo ai 36 mesi del presente contratto, fermo restando quanto indicato al 6° ed ultimo cpv. dell'art. 10 – Durata e valore dell'appalto).

ELEMENTI OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO
Ribasso unico % su 5,53	20
TOTALE	20

Il ribasso unico percentuale offerto sul costo del pasto posto a base di gara è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio indicato nel presente Capitolato, fatta eccezione per l'IVA.

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

Il numero dei pasti annuali si intende comunque previsionale, l'importo definitivo sarà in ogni caso determinato dal prezzo offerto per il totale dei pasti effettivamente distribuiti.

Il coefficiente di valutazione relativo all'offerta economica sarà assegnato utilizzando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i/R_{max})^a$$

Dove:

V_i = Coefficiente dell'offerta i -esima

R_i = ribasso unico % offerto dal concorrente

R_{max} = ribasso unico % massimo offerto in gara

a = coefficiente >0

impiegando valori dell'esponente $a=0,5$

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

17.1.2. LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – CIG 7921590EDA.

La formulazione dell'offerta tecnico-qualitativa dovrà avvenire tramite la presentazione di una relazione descrittiva, composta da massimo 15 (quindici) facciate in A4, tipo carattere Arial, dimensione carattere 12 oltre alle schede tecniche. Dalla 15° facciata non verrà ulteriormente analizzata l'offerta.

17.1.2.a. Riparametrazione

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

17.1.2.b. Criteri di valutazione offerta tecnica

Il punteggio dell'Offerta Tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con le relative ripartizioni dei punteggi.

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

A. ELEMENTI QUALITATIVI	60	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	4	Con riferimento all'organizzazione aziendale il concorrente è invitato a proporre un quadro del personale che intende dedicare al servizio in oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo SINTETICI curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	3	Tutto il personale <u>addetto alle lavorazioni</u> dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP . Questa unica formazione equivale ad un punteggio pari a 0. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il personale ha effettuato negli ultimi 5 anni e/o che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi. Verrà inoltre valutato il possesso di Certificazione per "sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro" secondo la norma OHSAS 18001:2007 o la norma ISO 45001
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	3	Il concorrente dovrà indicare quali meccanismi di controllo intende mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che meglio garantisce la periodicità e la trasparenza nelle verifiche
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 40	
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione/confezionamento dei pasti	15	i concorrenti dovranno indicare quali modalità di produzione e confezionamento intendono mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che garantisce maggiore varietà e sostenibilità (minore impatto ambientale) dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti migliorando le qualità organolettiche.
A2.2 gestione delle diete speciali	7	Il punteggio maggiore verrà assegnato al

		concorrente che illustri modalità di intervento con la maggiore flessibilità e varietà del menù nel rispondere ad esigenze speciali
A.2.3 _ Caratteristiche del centro pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti...)	3	Il punteggio verrà assegnato in rapporto alla maggiore potenzialità di ogni centro pasti di far fronte al servizio rivolto all'utenza prescolastica
A.2.4 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	5	il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011" Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti". Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.5 - Gestione delle emergenze	5	il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente in grado di rispondere nel minore tempo possibile alla emergenza (determinata da inagibilità del proprio centro pasti/ da improvvise richieste non programmate / scioperi o chiusure delle strutture comunali segnalate con breve preavviso...) e che offre qualità/varietà migliore.
A. 2.6 - Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi .	5	Il concorrente è invitato a descrivere eventuali soluzioni a tutela della salute dei lavoratori nelle scuole d'infanzia statali e comunali relativamente alla movimentazione manuale dei carichi (es. peso dei colli, logistica nella consegna, attrezzature..)
A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 10	
A.3.1 _ Innovazioni significative nel sistema di informatizzazione di prenotazione dei pasti	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore alla proposta di informatizzazione della prenotazione dei pasti più agevole e meno impattante per il personale delle scuole

A.3.2 _ Attività finalizzate all'informazione alle famiglie sul pasto fornito e sulle modalità di organizzazione del servizio: Incontri-laboratorio aggiuntivi ai 12 richiesti	3	Il punteggio più alto viene attribuito al concorrente con l'offerta maggiore rispetto a quanto già previsto da capitolato.
A.3.3 _ Altro	4	La Commissione si riserva di valutare altre proposte purchè attinenti all'appalto

Con riferimento all'elemento di valutazione di cui alla lettera B (OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA) l'Amministrazione individua i seguenti sottoelencati criteri che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

B. ELEMENTI QUANTITATIVI	Fino a 20	
B.1 Sistemi e attrezzature per la gestione dei trasporti e delle consegne in riferimento ai tempi	2	Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente in grado di garantire il minor lasso di tempo tra la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti a garanzia delle temperature previste per la ristorazione prescolastica collettiva - (Valore massimo ammissibile h.1:15' , tenuto conto che, come precisato nell'Allegato A art. 8, la consegna è prevista tra le ore 10:45 e 11:00 di ogni giorno e che deve essere garantita anche la somministrazione entro un tempo massimo di h. 1:30'). Convenzionalmente si valuterà il tempo medio tra i centri di cottura e la sede dell'Istituzione Scuole e Nidi d'infanzia -Via Guido da Castello 12/ Reggio Emilia, documentato dal sito web www.mapsgoogle.it , selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce.
B.2 Prossimità del centro pasti al luogo di consumo	8	Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo espresse in Km. Convenzionalmente si valuterà il chilometraggio medio tra i centri di cottura

		e la sede dell'Istituzione Scuole e Nidi d'infanzia -Via Guido da Castello 12/Reggio Emilia documentati sul sito web www.mapsgoogle.it , selezionando: indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce. <u>Distanza massima ammissibile 60 km</u>
B.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'		
B.3.1 _ Mezzi utilizzati per il trasporto con indicazione di quanti e quali a basso impatto ambientale	3	Il concorrente è invitato ad indicare, rispetto al totale dei veicoli che intende impiegare per la consegna dei pasti, la percentuale di veicoli con classificazione superiore ad euro 5, a metano e/o elettrici e/o ibridi che si impiegheranno. Il punteggio massimo è attribuito al concorrente con la percentuale maggiore
B.3.2 Tipologie di materie prime utilizzate a filiera corta	5	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti a filiera corta di quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.
B.3.3 Tipologie di materie prime utilizzate di tipo "biologico" certificato oltre a quanto già indicato nella tabella merceologica allegata al presente capitolato	2	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti biologici di quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, si procederà ad esclusione dei concorrenti che **non avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 43 (quarantatré) punti sui 60 (sessanta) disponibili per gli elementi di valutazione di natura TECNICA QUALITATIVA e pertanto non si procederà all'apertura della "Busta C offerta tecnico quantitativa ed economica"**. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione, come prevista al paragrafo 17.1.2a.

17.1.2.c. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

I coefficienti (individuati "V(a) i" nella formula del "metodo aggregativo compensatore" riportata al successivo paragrafo "Metodo per il calcolo dei punteggi", variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica (**OFFERTA**

TECNICA QUALITATIVA), variabili tra zero ed uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente	Criterio motivazionale:
0,0	Assente- completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Appena insufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1,0	Eccellente

Si compirà, quindi, la media aritmetica dei coefficienti assegnati da ogni commissario (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) relativamente ad ogni singolo elemento di valutazione.

I coefficienti (individuati “V(a) i” nella formula del “metodo aggregativo compensatore” riportata al successivo paragrafo “Metodo per il calcolo dei punteggi”, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi quantitativi:

- B1** (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti)
- B2** (punteggio massimo assegnabile pari a 8 punti)
- B3.1** (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti)
- B3.2** (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti)
- B3.3** (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti)

dell'**OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA**, saranno attribuiti utilizzando:

per l'elemento B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti), attraverso la seguente formula a proporzionalità inversa:

$$V(a) i = \frac{[T_{max}-T_a]}{[T_{max}-T_{min}]}$$

dove:

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Tmax = tempo massimo ammesso (Minuti) tra la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti

Ta = tempo offerto dal concorrente (Minuti) tra la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti

Tmin = tempo più basso (Minuti) tra quelli offerti in gara tra la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti

Il risultato sarà arrotondato a 2 decimali.

per l'elemento B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 8 punti), attraverso la seguente formula a proporzionalità inversa::

$$V(a) i = \frac{[Dmax-Da]}{[Dmax-Dmin]}$$

dove:

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Dmax = distanza massima ammissibile (Km) tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti (convenzionalmente sede dell'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia)

Da = distanza media (Km) tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti offerta dal concorrente (convenzionalmente sede dell'Istituzione scuole e nidi d'infanzia)

Dmin = distanza minima (Km) tra centri preparazione e luoghi di somministrazione dei pasti offerta (convenzionalmente sede dell'Istituzione scuole e nidi d'infanzia)

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.1 (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti), attraverso la seguente formula ::

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = Pa/Pmax$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Pa = % mezzi ecologici in più offerta dal concorrente rispetto al totale dei veicoli che intende impiegare per la consegna dei pasti

Pmax = % massima di mezzi ecologici in più offerta tra tutti i concorrenti rispetto al totale dei veicoli che intendono impiegare per la consegna dei pasti

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti), attraverso la seguente formula :

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta $V(a)_i$ è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = \frac{M_a}{M_{max}}$$

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

M_a = numero prodotti a filiera corta in più offerto dal concorrente rispetto a quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche

M_{max} = numero massimo prodotti a filiera corta in più offerto dai concorrenti rispetto a quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.3 (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti), attraverso la seguente formula :

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta $V(a)_i$ è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = \frac{M_a}{M_{max}}$$

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

M_a = numero prodotti biologici in più offerto dal concorrente rispetto a quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche

M_{max} = numero massimo prodotti biologici in più offerti dai concorrenti rispetto a quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

17.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è pari a 20 punti, sarà valutata sulla base del **Ribasso unico % sull'elenco dei prezzi unitari a base di gara** relativo ad ogni singolo

pasto / merenda/ merendone al netto dell'IVA (4%) come da tabella sottoriportata.

Il ribasso sul costo del pasto/ merenda/merendone posto a base di gara è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio, fatta eccezione per l'IVA.

ELEMENTI OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO
Ribasso unico % su elenco dei prezzi unitari a base di gara relativo ad ogni singolo pasto / merenda/ merendone al netto dell'IVA (4%) come da tabella sottoriportata	20
TOTALE	20

Il numero dei pasti annuali si intende comunque previsionale, l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

ELENCO PREZZI UNITARI A BASE DI GARA			
ELENCO QUANTITA' PRESUNTE RELATIVE A 36 MESI DEL CONTRATTO INIZIALE			
Prezzo Unitario			Quantità presunte 36 mesi (agosto 2019/giugno 2022)
Base di gara	Offerta	SERVIZIO	
4,23		Per ogni pasto fornito ai bambini delle scuole dell'infanzia compresa merenda del mattino TABELLA 1 ALLEGATO A al capitolato speciale d'appalto	212.556
4,23		Per ogni pasto fornito agli adulti delle scuole dell'infanzia TABELLA 1 ALLEGATO A al capitolato speciale d'appalto tenuto conto di possibili variazioni come da Allegato A / ART 5	19.513
0,122		Per ogni merenda fornita ai bambini delle scuole dell'infanzia. TABELLA 1 ALLEGATO A al capitolato speciale d'appalto	212.556
0,353		Per ogni cosiddetto "merendone" fornito ai bimbi delle scuole dell'infanzia part time TABELLA 2 e TABELLA3 ALLEGATO A al capitolato speciale d'appalto	122.087

Il coefficiente di valutazione relativo all'offerta economica sarà assegnato utilizzando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i/R_{max})^a$$

Dove:

V_i = Coefficiente dell'offerta i -esima

R_i = ribasso % offerto dal concorrente

R_{max} = ribasso massimo % offerto in gara

a = coefficiente >0

impiegando valori dell'esponente $a=0,5$

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

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

17.1.3. LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): Servizio fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – CIG 7921603996 .

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà avvenire tramite la presentazione di una relazione descrittiva, composta da massimo 15 (quindici) facciate in A4, tipo carattere Arial, dimensione carattere 12 oltre alle schede tecniche. Dalla 15° facciata non verrà ulteriormente analizzata l'offerta.

17.1.3.a. Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa

Così come previsto dalla Determinazione Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

17.1.3.b Criteri di valutazione offerta tecnica

Il punteggio dell'Offerta Tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con le relative ripartizioni dei punteggi.

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

A. ELEMENTI QUALITATIVI	62	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	4	Con riferimento all'organizzazione aziendale il

		concorrente è invitato a proporre un quadro del personale che intende dedicare al servizio in oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo SINTETICI curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	3	Tutto il personale addetto dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP riferite alla conservazione degli alimenti. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi.
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	3	Oltre a quanto previsto da capitolato - art 14- controlli e indicatori di qualità il concorrente indichi modalità di controllo aggiuntive
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 43	
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato anche in termini di organizzazione dell'approvvigionamento	17	La descrizione del servizio in termini di capacità di risposta alle esigenze delle strutture/ di elasticità nella gestione delle consegne/ di rispetto delle tempistiche imposte dai ritmi delle cucine nelle strutture prescolastiche (orari di consegna). In particolare l'impostazione della gestione delle forniture di prodotti ortofrutticoli e le misure prese in atto a garanzia della freschezza degli stessi verrà valutata con il punteggio maggiore.
A.2.2 _ Caratteristiche dei centri di stoccaggio	5	Descrizione dettagliata dei cicli di lavorazione seguiti e elenco delle attrezzature utilizzate nel confezionamento delle derrate deperibili (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature e abbattitori di temperatura).
A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	8	Il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011"

		Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti". Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.4 Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne in riferimento al peso dei singoli colli ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi .	4	Il concorrente è invitato a descrivere eventuali soluzioni a tutela della salute dei lavoratori nelle scuole d'infanzia statali e comunali relativamente alla movimentazione manuale dei carichi (es. peso dei colli, logistica nella consegna, attrezzature...)
A.2.5 Sistema ed attrezzature fornite per la prenotazione informatizzata delle derrate	4	Il concorrente descriva le attrezzature informatiche- già previste da capitolato- che intende fornire a tutte le strutture per la gestione degli ordini. La valutazione tende a premiare i progetti che garantiscano una maggiore armonizzazione con il sistema di elaborazione dati (anch'esso previsto da capitolato) che consenta all'Istituzione immediato riscontro delle quantità/costi/periodi di consegna di tutti i prodotti per ogni centro di costo.
A.2.6 Gestione delle emergenze	5	Il concorrente dovrà esporre un piano che individui modalità di risposta nel minore tempo possibile ad ogni emergenza(determinata da improvvise richieste non programmate /indisponibilità improvvisa delle materie prime richieste / scioperi o chiusure delle strutture comunali ecc.....).
A.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'	Fino a 4	
A.3.1 _ dotazioni e attrezzature fornite alle strutture come previsto da capitolato e Allegati -con riguardo alla classe energetica	2	Il concorrente descriva i criteri in base ai quali intende provvedere alle dotazioni richieste con riguardo al minor consumo energetico possibile rilevabile da apposita

		documentazione tecnica o Energy Label (D.M. 25/7/2011 art. 5.3.4)
A.3.2 - Caratteristiche delle confezioni "a perdere"	2	Il concorrente dovrà indicare quali tipologie di materiali a perdere vengono principalmente utilizzati negli imballaggi dei prodotti e le misure intraprese per ridurre al minimo il volume degli imballaggi (DM. 25/7/2011 art. 5.3.6).
A.4 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 5	
A.4.1 Attività rivolte alle famiglie legate all'educazione alimentare in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato	3	Sono valutate proposte aggiuntive
A.4.2 Altro	2	La commissione si riserva di valutare altre proposte purché attinenti all'appalto.

Con riferimento all'elemento di valutazione di cui alla lettera B (OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA) l'Amministrazione individua i seguenti sottoelencati criteri che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

B. ELEMENTI QUANTITATIVI	Fino a 18	
B.1 Sistemi e attrezzature per la gestione dei trasporti e delle consegne in riferimento alla distanza dalle sedi di consegna delle derrate	6	Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente i cui centri di stoccaggio e/o i fornitori siano ad una distanza minore dalle sedi di la consegna delle derrate considerando convenzionalmente la sede dell'Istituzione Scuole e Nidi d'infanzia -Via Guido da Castello 12/Reggio Emilia. Distanza conteggiata e documentata su sito web www.mapsgoogle.it, selezionando : indicazioni stradali nell'opzione percorso più veloce
B.2 Possibilità di forniture di carni "fresche" anziché "surgelate" (indicare una percentuale)	2	Viene valutata la percentuale maggiore di carni fresche BOVINE offerte rispetto ai quantitativi , riferiti al periodo contrattuale, previsti nella tabella

		Allegato B alla voce "Carne Congelata"
B.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'		
B.3.1 _ Mezzi utilizzati per il trasporto con indicazione di quanti e quali a basso impatto ambientale	3	Il concorrente è invitato ad indicare, rispetto al totale dei veicoli che intende impiegare per la consegna delle derrate, la percentuale di veicoli con classificazione superiore ad euro 5, a metano e/o elettrici e/o ibridi che si impiegheranno. Il punteggio massimo è attribuito al concorrente con la percentuale maggiore
B.3.2 _ Prodotti DOP, tipici ed a filiera corta in aggiunta a quanto richiesto da capitolato e dalla tabella merceologica	4	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti a filiera corta/ DOP/ TIPICI di quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.
B.3.3 tipologie di materie prime utilizzate biologiche oltre a quanto già previsto dalla tabella merceologica	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà un numero maggiore di prodotti <u>biologici</u> di quanti già previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, si procederà ad esclusione dei concorrenti che **non avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 45 (quarantacinque) punti sui 62 (sessantadue) disponibili per gli elementi di valutazione di natura TECNICA QUALITATIVA e pertanto non si procederà all'apertura della "Busta C offerta tecnico quantitativa ed economica"**. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione, come prevista al paragrafo 17.1.3.a..

17.1.3.c. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

I coefficienti (individuati "V(a) i" nella formula del "metodo aggregativo compensatore" riportata al successivo paragrafo "*Metodo per il calcolo dei punteggi*", variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica (**OFFERTA**

TECNICA QUALITATIVA), variabili tra zero ed uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente	Criterio motivazionale:
0,0	Assente- completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Appena insufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1,0	Eccellente

Si compirà, quindi, la media aritmetica dei coefficienti assegnati da ogni commissario (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) relativamente ad ogni singolo elemento di valutazione.

I coefficienti (individuati “V(a) i” nella formula del “metodo aggregativo compensatore” riportata al successivo paragrafo “Metodo per il calcolo dei punteggi”, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi quantitativi:

- B1** (punteggio massimo assegnabile pari a 6 punti)
- B2** (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti)
- B3.1** (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti)
- B3.2** (punteggio massimo assegnabile pari a 4 punti)
- B3.3** (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti)

dell'**OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA**, saranno attribuiti utilizzando:

per l'elemento B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 6 punti), attraverso la seguente **formula** :

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente che offre la minor distanza dalle sedi di consegna delle derrate. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = \frac{KM_{max}}{KMa}$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

KMa = distanza espressa in km. offerta dal concorrente
KMmax = minor distanza espressa in km. offerta tra tutti i concorrenti

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 2 punti), attraverso la seguente formula::

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = Pa/Pmax$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Pa = % di quantitativo di carni bovine in più fresche offerte dal concorrente rispetto ai quantitativi previsti dalla tabella Allegato B- voce Carne Congelata

Pmax = % massima di quantitativo di carni bovine in più fresche offerte tra tutti i concorrenti rispetto ai quantitativi previsti dalla tabella Allegato B- voce Carne Congelata

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.1 (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti), attraverso la seguente formula ::

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = Pa/Pmax$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Pa = % mezzi ecologici in più offerta dal concorrente rispetto al totale dei mezzi impiegati per l'appalto

Pmax = % massima di mezzi ecologici in più offerti tra tutti i concorrenti rispetto al totale dei mezzi impiegati per l'appalto

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.2 (punteggio massimo assegnabile pari a 4 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = \frac{M_a}{M_{max}}$$

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

M_a = numero prodotti a filiera corta/ DOP/ TIPICI in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

M_{max} = numero massimo di prodotti a filiera corta/ DOP/ TIPICI in più offerto tra tutti i concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

per l'elemento B3.3 (punteggio massimo assegnabile pari a 3 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = \frac{M_a}{M_{max}}$$

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

M_a = numero prodotti biologici in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

M_{max} = numero massimo prodotti biologici in più offerto tra tutti i concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

17.1.3.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è pari a 20 punti, sarà valutata sulla base **Ribasso unico % da applicare ad ogni prodotto in elenco (Allegato B al Capitolato speciale d'appalto) rispetto al prezzo posto a base di gara per ogni prodotto al netto dell'IVA.**

Il ribasso sul costo dei prodotti posti a base di gara è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio indicato nel presente Capitolato, fatta eccezione per l'IVA.

I quantitativi annuali si intendono comunque previsionali; l'importo definitivo sarà determinato dalle quantità di derrate effettivamente fornite.

ELEMENTI OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO
Ribasso unico % da applicare ad ogni prodotto in elenco (Allegato B al Capitolato speciale d'appalto) rispetto al prezzo di ogni prodotto posto a base di gara al netto dell'IVA	20
TOTALE	20

Il coefficiente di valutazione relativo all'offerta economica sarà assegnato utilizzando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i/R_{max})^a$$

Dove:

V_i = Coefficiente dell'offerta i -esima

R_i = ribasso % offerto dal concorrente

R_{max} = ribasso % massimo offerto in gara

a = coefficiente >0

impiegando valori dell'esponente $a=0,5$

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

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

17.1.4. LOTTO 4 (F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA):

Servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 31 agosto 2022 – CIG 79187528DE.

L'Offerta Tecnica qualitativa del lotto in oggetto dovrà essere suddivisa in 8 (otto) distinti capitoli coincidenti rispettivamente con gli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica qualitativa che di seguito saranno indicati al paragrafo "Criteri di valutazione offerta tecnica".

Gli standard prestazionali minimi (livello minimo prestazionale) di servizio sono riportati nel Capitolato Tecnico (il cui articolo di riferimento specifico è di seguito richiamato per ogni capitolo di Offerta) e sono immutabili in peius; sono ammesse solo varianti migliorative e/o ampliative.

17.1.4.a Riparametrazione punteggi offerta tecnico qualitativa

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza (ora Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC) con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa dell'offerta tecnica, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

17.1.4.b Criteri di valutazione offerta tecnica

Il presente Lotto verrà aggiudicato col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione e dei relativi pesi ponderali:

OFFERTA TECNICA QUALITATIVA:

CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù - peso punti 10;

CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale- peso punti 10;

CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore- peso punti 8;

CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale- peso punti 7;

CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati- peso punti 5;

CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza - peso punti 10;

CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio – peso punti 10;

CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari– peso punti 5;

OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA:

B.1 - Sistema di approvvigionamento delle materie prime- peso punti 10;

B.2 - Caratteristiche dei veicoli impiegati per la consegna dei pasti- peso punti 5;

PREZZO – punti 20.

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

Con riferimento agli elementi di valutazione di cui alla lettera A (OFFERTA TECNICA QUALITATIVA) si individuano i seguenti sotto elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

A. ELEMENTI QUALITATIVI	Fino a 65 pt
A.1 QUALITA' DEL PASTO	Fino a 20 pt
A.1.1 Struttura del menù	10
A.1.2 Menù con preparazioni della tradizione locale	10

A.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Fino a 20 pt
A.2.1 Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore	8
A.2.2 Formazione del personale	7
A.2.3 Piano di inserimento di soggetti svantaggiati	5
A.3 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA	Fino a 10 pt
A.3.1 Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza	10
A.4 CONTESTUALIZZAZIONE	Fino a 15 pt
A.4.1 Collocazione del servizio nel territorio	10
A.4.2 Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari	5

A.1 QUALITA' DEL PASTO

CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.1.1, il concorrente è chiamato ad illustrare la struttura del menù, relativa al pasto normale, descrivendo in maniera dettagliata le proposte di menù così come le si effettueranno articolate su un periodo di quattro settimane e distinte in menù invernale e menù estivo.

Il concorrente dovrà, inoltre, relativamente alle diete speciali, presentare un menù tipo esemplificativo per patologie ricorrenti e uno per situazioni particolari (es. motivi religiosi).

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 6 (sei) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.1.2, il concorrente è chiamato ad illustrare una proposta di menù con preparazioni della tradizione locale, inclusi i dolci, in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno e tipici delle stesse ricorrenze e festività.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

A.2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa

di settore

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. f) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.1, il concorrente è chiamato a descrivere quali azioni intende approntare affinché ad ogni utente il pasto venga consegnato caldo con riferimento al processo di produzione, confezionamento, trasporto e tenuto conto della distanza del centro di cottura dai luoghi della consegna.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 5 del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.2, il concorrente è chiamato a esplicitare contenuti e durata del corso di formazione di tutto il personale addetto al servizio (dalla produzione alla consegna).

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 1 (una) facciata formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 6, comma 2, del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.3, il concorrente è chiamato ad esplicitare se intende realizzare un piano di inserimento di persone svantaggiate ed in condizione di fragilità, ed in questo caso dovrà indicare:

- il progetto di inserimento lavorativo: caratteristiche del processo di reclutamento, valutazione, accoglienza e tutoraggio dei lavoratori svantaggiati impegnati sul servizio oggetto dell'appalto; numero, anzianità di servizio, qualifica degli operatori di supporto attivati ed attività formative previste; ore di formazione che verranno erogate ai lavoratori svantaggiati che verranno formati nel corso dell'appalto;
- numero complessivo previsto di inserimenti di lavoratori svantaggiati nell'ambito dei servizi oggetti dell'appalto;
- percentuale di lavoratori svantaggiati che saranno stabilizzati entro un certo periodo di contratto (es. 18 mesi) sul totale dei lavoratori svantaggiati impegnati sul servizio in oggetto;
- monte ore medie annue di attività sul servizio oggetto di appalto per lavoratore svantaggiato inserito.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

A.3 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA

CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza

(si vedano, come livello minimo prestazionale, gli artt. 3 lett. i) e lett. m), l'art. 7 e l'art. 14. , del Capitolato Tecnico).

Nel CAPITOLO A.3.1, il concorrente è chiamato a descrivere le modalità di gestione dei rapporti con l'utenza, in particolare illustrando:

- il prototipo della scheda di scelta dei menù per gli utenti e la sua eventuale traduzione nei principali linguaggi utilizzati da persone con disabilità (es. comunicazione aumentativa, braille..) o in lingua straniera;
- il piano di comunicazione per l'informazione agli utenti in caso emergenze per eventi legati al personale (scioperi, assenze ecc), alla mobilità e/o alle condizioni atmosferiche;
- il sistema di gestione e raccolta dei reclami degli utenti e le modalità con cui vengono restituiti all'Azienda;
- l'eventuale realizzazione di indagini di customer satisfaction ed altri strumenti di verifica della qualità del servizio fornito.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

Ai fini della descrizione del prototipo della scheda di scelta dei menù per gli utenti e della sua eventuale traduzione nei principali linguaggi utilizzati da persone con disabilità (es. comunicazione aumentativa, braille..) o in lingua straniera, il concorrente potrà redigere un elaborato specifico di massimo 1 (una) facciata formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola, per ogni esempio di menù.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

A.4 CONTESTUALIZZAZIONE

CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio

(si veda, come livello minimo prestazionale, l'art. 2 del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.4.1, il Concorrente è chiamato ad illustrare i dispositivi con cui colloca il servizio e la propria organizzazione nel territorio in base agli orientamenti espressi dalle politiche sociali del Comune di Reggio Emilia a favore di persone anziane e/o non autosufficienti.

Dovrà inoltre dettagliare le strategie ed azioni che intende mettere in campo per radicarsi nel territorio del servizio oggetto dell'affidamento, nonché descrivere il rapporto con la comunità locale, inteso come esplicitazione documentata del complesso delle sinergie sviluppate e che intende sviluppare in collaborazione con le risorse profit e no profit locali, dell'associazionismo e del volontariato e delle modalità di interazione con i servizi esistenti sul territorio.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. p) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.4.2, il Concorrente è chiamato a descrivere il progetto che intende realizzare per reimpiegare le materie prime non utilizzate e il cibo eventualmente non somministrato, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

I criteri di valutazione sono di seguito descritti per ogni singolo elemento di valutazione:

CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù- punti 10, al fine di:

garantire un pasto:

- Diversificato e vario
- Equilibrato dal punto di vista nutritivo e adatto per il consumo da parte di persone anziane e/o non autosufficienti
- Che rispetti i criteri di cui all'Allegato 1 al Capitolato tecnico tenendo conto del minimo delle grammature
- in grado di rispondere con flessibilità alle esigenze alimentari di utenti con richieste speciali e/o patologie ricorrenti.

CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale- punti 10,al fine di:

realizzare un servizio per gli utenti attento al rispetto delle tradizioni locali in occasioni delle principali festività dell'anno.

CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore – punti 8, al fine di:

di verificare il rispetto della consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore.

CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale – punti 7, al fine di:

disporre di risorse umane idoneamente formate in relazione alla specificità del Servizio e delle tipologie di utenza.

CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati – punti 5, al fine di:

- formulare un'offerta qualitativamente migliore;
- promuovere la responsabilità sociale d'impresa.

CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza – punti 10, al fine di:

instaurare con gli utenti e le loro famiglie un canale di comunicazione diretto che consenta lo scambio reciproco di informazioni relative al servizio in modo semplice, chiaro e puntuale, e relative alla consegna del pasto anche in situazioni di eventuale emergenza.

CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio – punti 10, al fine di:

- posizionare il servizio nel Sistema;

- realizzare un servizio integrato con le realtà che compongono il Sistema dei Servizi e il contesto;
- sviluppare capacità di lettura delle singole situazioni che possono tramutarsi in questioni sociali su cui lavorare in sinergia con gli altri attori della rete dei servizi;
- rendere il Servizio parte attiva e riconosciuta nella comunità locale.

CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari - punti 5, al fine di:

realizzare un progetto sociale per contrastare lo spreco alimentare ed instaurare buone pratiche di collaborazione sul territorio in ottica di prevenzione di rifiuti e di riutilizzo delle eccedenze alimentari a fini solidaristici.

Con riferimento all'elemento di valutazione di cui alla lettera B (OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA) l'Azienda individua i seguenti sottoelencati criteri che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

A. OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA	Fino a 15 punti	
B.1 Sistema di approvvigionamento delle materie prime	10	Il maggior punteggio sarà attribuito al concorrente con la maggiore quota percentuale, rispetto al 40%, di prodotti provenienti da produzione biologica e rispetto al 20%, di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata o da prodotti IGP, DOP e STG secondo le caratteristiche di cui al punto 5.3.1. dell'Allegato 1 al DM 25 luglio 2011 (<u>indicare un'unica quota percentuale</u>)
B.2 Caratteristiche dei veicoli impiegati per la consegna dei pasti	5	Il maggior punteggio sarà attribuito al concorrente con la percentuale maggiore di veicoli con classificazione superiore ad euro 5, a metano e/o ibridi

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, **si procederà ad esclusione dei concorrenti che non**

avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 40 (quaranta) punti sui 65 (sessantacinque) disponibili per gli elementi di valutazione di natura TECNICA QUALITATIVA e pertanto non si procederà all'apertura della "Busta C offerta tecnico quantitativa ed economica". Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione, come prevista al paragrafo 17.1.4.a..

17.1.4.c Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

I coefficienti (individuati "V(a) i" nella formula del "metodo aggregativo compensatore" riportata al successivo paragrafo "Metodo per il calcolo dei punteggi", variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica (**OFFERTA TECNICA QUALITATIVA**), variabili tra zero ed uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Il coefficiente 1 sarà assegnato alla miglior offerta tra quelle presentate, elemento per elemento; il coefficiente 0 sarà assegnato al concorrente che non ha migliorato il livello minimo previsto dal capitolato; i coefficienti intermedi saranno attribuiti mediante valutazioni di merito tecnico:

- 0 - nessuna miglioria rispetto al livello prestazione del capitolato speciale d'appalto in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,1 - amplissimo scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,2 - ampio scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,3 - deciso scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,4 - notevole scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,5 - importante scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,6 - considerevole scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,7 - moderato scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,8 - lieve scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,9 - minimo scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 1 - miglior offerta tra quelle presentate in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità.

Si compirà, quindi, la media aritmetica dei coefficienti assegnati da ogni commissario (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) relativamente ad ogni singolo elemento di valutazione.

I coefficienti (individuati “V(a) i” nella formula del “metodo aggregativo compensatore” riportata al successivo paragrafo “Metodo per il calcolo dei punteggi”, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi quantitativi:

B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 10 punti)

B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti)

dell'**OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA**, saranno attribuiti utilizzando:

per l'elemento B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 10 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = \frac{Ma}{Mmax}$$

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Ma = % di prodotti in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Mmax = % di prodotti in più massimo offerto dai concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 decimali.

per l'elemento B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta V(a) è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a ≤ 1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a) i = \frac{Pa}{Pmax}$$

V(a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Pa = % mezzi in più offerto dal concorrente

P_{max} = % massimo di mezzi in più offerto dai concorrenti

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

17.1.4.d Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è pari a 20 punti, sarà valutata sulla base del **ribasso unico percentuale** sull'elenco dei prezzi unitari posto a base di gara relativo ad ogni singolo pasto / pasto con minestrina al netto dell'IVA come da tabella sottoriportata, Il ribasso sul costo del pasto/ pasto con minestrina posto a base di gara è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio indicato nel presente Capitolato, fatta eccezione per l'IVA.

Il numero dei pasti annuali si intende comunque previsionale, l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

Prezzo Unitario		SERVIZIO	Quantità presunte 36 mesi (settembre 2019/ agosto 2022)
Base di gara	Offerta		
8,63		Per ogni pasto consegnato	63.000
9,02		Per ogni pasto con minestrina consegnato	81.000

Il coefficiente di valutazione relativo all'offerta economica sarà assegnato utilizzando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i/R_{max})^a$$

Dove:

V_i = Coefficiente dell'offerta i -esima

R_i = ribasso unico % offerto dal concorrente

R_{max} = ribasso unico % massimo offerto in gara

a = coefficiente >0

impiegando valori dell'esponente $a = 0,5$

17.2 Metodo di attribuzione del punteggio all'offerta

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi (sia tecnici che economici), procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: "metodo aggregativo compensatore".

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a);

n = Numero totale degli elementi e sub-elementi di valutazione (i)

$\sum n$ = sommatoria

W_i = Peso o punteggio attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i);

$V(a)_i$ = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i) dell'offerta (a)

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza (ora Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC) con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa dell'offerta tecnica, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

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

Si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., alla determinazione e verifica delle offerte anormalmente basse, facendo seguito alle Linee Guida v. 2 dell' ANAC, approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21/09/2016 ed, espressamente, si prenderanno in considerazione i punteggi assegnati dalla Commissione successivamente alla riparametrazione.

E' possibile non addivenire all'aggiudicazione in argomento qualora nessuna offerta sia ritenuta idonea senza che ciò possa giustificare eccezioni, proteste o pretese da parte delle ditte offerenti e l'appalto di ogni lotto potrà essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida ai sensi dell'art. 69 del RD 827/1924, purché ritenuta congrua e vantaggiosa.

L'Azienda potrà non dar luogo ad alcuna aggiudicazione, ovvero sospendere l'aggiudicazione già intervenuta, per motivi di interesse pubblico che sarà debitamente comunicato alle ditte offerenti, senza che gli stessi operatori economici offerenti possano vantare richieste per danno emergente o lucro cessante.

In caso di positivo riscontro al presente e di positiva valutazione dell'offerta da parte dell'Azienda, seguiranno appositi atti di aggiudicazione e conseguente stipula del contratto nelle forme previste dalla vigente normativa.

Per ulteriori precisazioni sul punto, si rimanda agli articoli pertinenti del progetto esecutivo - capitolato d'oneri di ogni lotto.

18. SOPRALLUOGO PER IL SOLO LOTTO 1

Il sopralluogo presso i seguenti immobili 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 indicati. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il rispetto dei tempi e delle modalità indicate deve considerarsi tassativo ed inderogabile.

Il sopralluogo obbligatorio si potrà effettuare entro il 28 Giugno, in giornata ed orario che verranno indicati dai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale all'atto della prenotazione, con ritrovo davanti alla scuola "G. Leopardi" Via Kennedy, 20 - R.E. – Reggio Emilia e riguarderà le scuole sotto riportate:

Giacomo Leopardi - Via Kennedy, 20;

Dante Alighieri - via Puccini, 4I;

A. Bergonzi - Via Tosti, 1;

S.G. Bosco - Via Bismantova, 23;

Italo Calvino - Via Canalina, 21;

Collodi - Via Veneri, 57.

Ai fini di una migliore organizzazione delle visite è richiesta ai concorrenti la richiesta per iscritto – al massimo entro il 26 Giugno - indirizzata a: Ufficio Gare del Comune di Reggio nell'Emilia (Email: garesenzacarta@comune.re.it).

E' ammessa la partecipazione alle visite di un numero massimo di n. 2 rappresentanti per concorrente, muniti di apposita delega o procura firmata dal legale rappresentante. Non è consentito effettuare fotografie all'interno e all'esterno delle strutture. Le ditte potranno richiedere di effettuare altri sopralluoghi NON OBBLIGATORI specificando quali strutture e la motivazione, previa prenotazione per iscritto all'indirizzo sopra riportato .

L'aggiudicatario non potrà eccepire, durante l'esecuzione dei servizi previsti nell'appalto, la

mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, tranne che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal Codice Civile e non escluse da altre norme dei documenti di gara.

Il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente dal titolare, da un legale rappresentante dell'operatore economico, dal direttore tecnico dell'operatore medesimo, da altro soggetto munito di procura notarile, da dipendente dell'operatore economico. Per i raggruppamenti temporanei di professionisti, anche se non ancora costituiti, il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente dal titolare o dal legale rappresentante (o da uno dei soggetti sopraelencati) di uno degli operatori economici facenti parte dell'RTP; per i consorzi e i gruppi GEIE il sopralluogo potrà essere effettuato da uno degli operatori facenti parte del consorzio o del gruppo. Al sopralluogo il soggetto preposto, ai sensi di quanto sopra, potrà rappresentare un solo operatore economico, pena il mancato rilascio dell'attestazione/dichiarazione per tutti gli operatori economici rappresentati, e dovrà presentarsi munito di documento d'identità e di documenti che consentano di verificare la qualità di titolare, di legale rappresentante o di direttore tecnico (da dimostrare tramite copia del certificato della Camera di Commercio) o di procuratore (da dimostrare tramite copia della procura). Qualora il sopralluogo venga effettuato da un dipendente dell'operatore economico, questi dovrà presentarsi munito di documento d'identità e di dichiarazione resa, ai sensi del D.P.R. 445/2000, esclusivamente dal legale rappresentante della ditta, su carta intestata dell'impresa e corredata da una fotocopia del documento d'identità valido del sottoscrittore, con il quale si attesta che la persona incaricata è dipendente dell'impresa.

Delle attività relative a ciascun sopralluogo sarà redatto, in duplice copia, apposito Verbale/Attestato predisposto dalla Stazione Appaltante che sarà sottoscritto, per la parte di rispettiva competenza, dall'incaricato della Stazione Appaltante e dal singolo concorrente (nella persona del titolare, del legale rappresentante o di soggetto da quest'ultimo all'uopo delegato) al termine del medesimo sopralluogo.

Tale "Attestato di avvenuto sopralluogo" dovrà essere inserito nella documentazione di gara.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **15.07.2019, alle ore 09,00** presso il Servizio acquisti, appalti e semplificazione amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti, Via San Pietro Martire 3 – 41121 Reggio nell'Emilia (Palazzo Prini) e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

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 a mezzo pubblicazione sul sito informatico almeno 3 (tre) giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito informatico/PEC almeno 3 (tre) giorni prima della data fissata.

Il RUP procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il RUP procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente bando-disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente **paragrafo 13**;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 76 del Codice, senza avvalersi della facoltà di cui all'art. 36 co. 5 del Codice.

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di trasferimento degli stessi dal RUP alla commissione giudicatrice: i plichi, nel periodo fra il loro arrivo e la prima seduta pubblica di gara, sono conservati in armadio blindato presso l'Ufficio Appalti e contratti; successivamente le buste delle offerte economiche, previa verifica della loro integrità, sono inserite in altra busta della stazione appaltante, che viene sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal RUP per essere quindi custodita in apposito armadio blindato sino alla seduta pubblica conclusiva della gara presso l'Ufficio Appalti e contratti. Le buste con la documentazione amministrativa e tecnica sono conservate a cura del RUP.

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

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE.

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

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

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

21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICO QUALITATIVE E DELLE OFFERTE TECNICO QUANTITATIVE ED ECONOMICHE.

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare. Provvederà, quindi, a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

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

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche qualitative, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all’apertura della busta contenente le offerte tecnico quantitative ed economiche e quindi alla relativa valutazione, secondo i criteri e le modalità descritte al **par. 17**.

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

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

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

All’esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al **paragrafo 21**.

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**.

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

- mancata separazione dell’offerta economica e offerta tecnico quantitativa dall’offerta

tecnico qualitativa, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, 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, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

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

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

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.

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

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

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

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85, comma 5, del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass. Questa Stazione Appaltante si atterrà ai criteri interpretativi di cui alla Determinazione A.N.A.C. n. 1 dell'8 Gennaio 2015 e di cui alle Linee Guida A.N.A.C. n. 6, di attuazione del D. Lgs. n. 50/2016, non avvalendosi della facoltà di cui all'art. 36 comma 5 del D.L.32/2019.

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

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1, del Codice, **aggiudica l'appalto**.

A decorrere dall'aggiudicazione, la stazione appaltante procede, entro 5 giorni, alle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 lett. a).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il contratto sarà stipulato, per i lotti 1 – 2 – 3, in modalità elettronica con firma digitale, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante, con oneri a carico della ditta aggiudicataria.

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

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

Ai sensi del dell'art. 35 comma 18 del D. Lgs. 50/2016 e sue ss.mm.ii. la Stazione Appaltante eroga all'appaltatore l'anticipazione sull'importo contrattuale nella misura del 20% dell'importo contrattuale, entro quindici giorni dalla data di effettivo inizio dei lavori accertata dal R.U.P. e comunque non prima della stipula contrattuale, nel caso in cui l'appaltatore lo richieda.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorata del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il Cronoprogramma dei lavori e maggiorata dell'I.V.A. all'aliquota di legge.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario di ogni lotto in misura proporzionale al valore del singolo contratto e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 6.000,00. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario o aggiudicatari l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

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

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

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

N.B.: ogni modifica, proroga, rettifica e/o qualsiasi comunicazione relativa al presente bando di gara durante la sua pubblicazione, verrà portata a conoscenza degli interessati, in primis, attraverso la pubblicazione sul Profilo di committente: <http://www.comune.re.it/gare> e, ove previsto dalla normativa, con le restanti modalità di pubblicità legale.

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE - LOTTI 1,2,4

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 nei nuovi contratti, l'aggiudicatario del contratto di appalto di ciascun lotto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Si fa riferimento a quanto previsto al riguardo dai capitolati di ciascun lotto in appalto.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato "Personale impiegato ditta uscente" del Capitolato Speciale d'appalto.

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente esclusivamente il Foro di Reggio nell'Emilia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

27. WISTHLEBLOWING DIPENDENTI APPALTATORI/CONCESSIONARI/GESTORI DI SERVIZIO.

In Dicembre 2018, il Comune di Reggio Emilia ha attivato la piattaforma informatica dedicata al "Whistleblowing" che permette ai dipendenti, agli appaltatori, ai concessionari di segnalare, con garanzia di riservatezza, illeciti, abusi, illegalità o irregolarità lesivi dell'interesse pubblico.

L'Appaltatore/Il Concessionario/Il Gestore di Servizio, partecipando alla procedura di gara indetta dal Comune di Reggio Emilia, prende atto dell'attivazione da parte dell'Ente del sistema suddetto, comunicando ai propri dipendenti/collaboratori interessati, tramite e-mail dedicata, la possibilità di accesso al sistema di whistleblowing del Comune di Reggio Emilia, ai fini della segnalazione di condotte illecite di cui siano venuti a conoscenza in ragione del rapporto di lavoro (art. 54 – bis del D. Lgs. n. 165/2001, commi 1 e 2).

Detta e-mail è inoltrata per conoscenza al Comune di Reggio Emilia.

L'Appaltatore/Il Concessionario/Il Gestore di Servizio si impegna solennemente a non adottare misure ritorsive nei confronti dei segnalanti.

Il software è conforme alla Legge n. 179/2017 nonché alle LINEE GUIDA ANAC, Determinazione n. 6 del 2015, e al Comunicato del Presidente ANAC del 5 Settembre 2018. Il software, infatti, con modalità strettamente aderenti alla norma, separa la segnalazione dall'identità del segnalante. L'accesso all'identità del segnalante è concesso esclusivamente al Responsabile della Prevenzione della Corruzione tramite stringente procedura di sicurezza, che registra l'accesso all'identità, con richiesta della specifica motivazione. Dal punto di vista informatico, è garantita la assoluta inviolabilità dei sistemi e la massima riservatezza. Il Responsabile Anticorruzione è l'unico utente in grado di ricevere le segnalazioni attraverso la console di amministrazione del software, mantenendole riservate nel rispetto del quadro normativo.

Di seguito, il percorso per accedere alla piattaforma attivata dal Comune di Reggio Emilia, messo a disposizione anche dei dipendenti delle imprese fornitrici:

www.comune.re.it - [Il Comune](#)>[Amministrazione trasparente](#)>[Altri contenuti](#)>[Prevenzione della corruzione](#)>whistleblowing .

Nella medesima sezione sono disponibili il manuale operativo per le modalità di segnalazione e i relativi moduli.

28. TRASPARENZA E PROCEDURE DI RICORSO

Ai sensi dell'art. 29, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ogni atto relativo alla presente procedura di affidamento, sarà pubblicato e aggiornato sul Profilo di Committente, nella Sezione "Amministrazione trasparente", con applicazione delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 33 del 2013.

Al fine di consentire l'eventuale proposizione del ricorso ai sensi dell'art. 120 del codice del processo amministrativo, saranno altresì pubblicati, nei successivi due giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi, economico – finanziari e tecnico – organizzativi.

Contestualmente alla pubblicazione di cui sopra, verrà dato avviso ai concorrenti, mediante PEC o strumento analogo negli altri Stati membri, del provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni ad essa all'esito della valutazione dei requisiti soggettivi, economico – finanziari e tecnico – organizzativi, indicando l'ufficio o il collegamento informatico ad accesso riservato dove sono disponibili i relativi atti (Art. 76 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

Come previsto dall'art. 74 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., la Stazione Appaltante offrirà un accesso gratuito, illimitato e diretto, per via elettronica, ai documenti di gara a decorrere dalla data di

pubblicazione del bando di gara. L'indirizzo Internet presso il quale i documenti di gara sono accessibili è <http://www.comune.re.it/gare>.

Contro il bando di gara per quanto autonomamente lesivo, contro il provvedimento di aggiudicazione definitiva o gli eventuali atti di esclusione, può essere proposto ricorso avanti al competente Tribunale Amministrativo Regionale.

29.PROTOCOLLI DI INTESA

- Gli Enti Locali Territoriali della Provincia di Reggio Emilia hanno stipulato i seguenti Protocolli di Intesa:
- “Protocollo di intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici”;
- “Protocollo di intesa contro il lavoro nero ed irregolare e l’evasione contributiva negli appalti di opere e lavori pubbliche”;
- “Protocollo di Intesa per la Valorizzazione della qualità negli appalti e dei principi di legalità”.
- I Protocolli di Intesa di cui al precedenti commi, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente Bando integrale, sono reperibili al seguente indirizzo: <http://www.comune.re.it/gare>.
- Le clausole di tutti i Protocolli di Intesa di cui al presente articolo, integrano le clausole del Contratto di Appalto e devono intendersi vincolanti ad ogni effetto per l’Appaltatore.

Per quanto non espressamente previsto dal Bando di gara, si fa riferimento a quanto previsto al riguardo dai capitolati speciali d’appalto di ciascun lotto.

Allegati

All. A1: Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva;

All. A2: Dichiarazione sostitutiva art. 80, comma 1, 2 e 5 lett. l) del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;

All. A3: Dichiarazione sostitutiva cessati dalla carica art. 80, comma 1, D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;

All. A4: Dichiarazione Protocolli d’Intesa e Antimafia;

All. A5: Dichiarazione di impegno a costituire A.T.I.;

All. C: Modulo Offerta Economica, Lotti 1, 2, 3, 4;

All. C1: A.T.I. - Modulo Offerta Economica LOTTI 1, 2, 3, 4;

All. E: Schema di contratto di appalto, Lotti 1, 2, 3, 4;

Schema di DGUE;

Capitolati speciali d’appalto (Progetto Esecutivo) e relativi allegati:

- LOTTO 1:
 - Allegato “1-A” - Organizzazione del servizio
 - Allegato “1-B” - Tabelle merceologiche del servizio
 - Planimetrie mense

- Allegato - personale impiegato
- DUVRI
- LOTTO 2:
 - Allegato A - Organizzazione del servizio
 - Allegato B - Tabelle merceologiche
 - Allegato D - Personale impiegato
- LOTTO 3:
 - Allegato A - Organizzazione del servizio
 - Allegato B - Tabella delle quantita' presunte e dei costi per articolo
 - Allegato C - Tabelle merceologiche
- LOTTO 4:
 - Allegato 1 – Tabella indicativa pesi
 - Allegato 2 - Tabelle merceologiche
 - Allegato 3 – Schema di contratto utenti
 - Allegato 4 - Personale impiegato .

Invio/ricezione per la pubblicazione in G.U.U.E. in data 03.06.2019, NO_DOC_EXT: 2019-077883.

Pubblicazione G.U.R.I. - 5^ Serie Speciale “Contratti Pubblici” n. 65 del 05.06.2019.

Reggio nell’Emilia, li 04.06.2019

Il Dirigente
del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa e RUP,
Dott. Roberto Montagnani
(Firmato digitalmente a norma di legge)