



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Palaia, Pontedera

Provincia di Pisa
DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA - APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA GENERI ALIMENTARI PER UNIONE VALDERA E COMUNE DI PONSACCO
Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa

Il presente disciplinare è parte integrante del bando di gara relativo all'appalto del servizio in oggetto, da espletare mediante **procedura aperta** con modalità **telematica**, in esecuzione dei seguenti atti:

- determinazione n. 420 del 30/06/2022 del Dirigente Area Socio/Educativa servizi scolastici dell'Unione Valdera;
- determinazione a contrarre n. 424 del 04/07/2022 del Responsabile del Servizio Gare e Segreteria Generale dell'Unione Valdera.
- determinazione n. 469 del 21/07/2022 e n. 501 del 29/07/2022 di rettifica atti di gara rispettivamente del Dirigente Area Socio/Educativa servizi scolastici dell'Unione Valdera e del Responsabile del Servizio Gare e Segreteria Generale dell'Unione Valdera.

La gara si svolgerà interamente per via telematica. Tutte le informazioni per partecipare alla gara sono contenute nel sito <https://start.toscana.it/>.

Per informazioni tecniche inerenti le modalità di registrazione sul Sistema di acquisti telematici dell'Unione Valdera, è possibile rivolgersi alla Società i-Faber - tel 055 6560174 - o all'indirizzo di posta elettronica infopleiade@i-faber.com.

Per informazioni sull'oggetto dell'appalto è possibile rivolgersi servizi scolastici - dott.ssa Patrizia Deri 0587-299575.

Per informazioni di natura amministrativa è possibile rivolgersi all'ufficio gare dell'Unione Valdera, Geom. Gabriele Novelli, Dott.ssa Serena Ceccotti, Dott. Valerio Panicucci tel. 0587-299576/557/559-

1 Disciplina normativa dell'appalto

I rapporti fra l'Unione Valdera e l'Impresa aggiudicataria sono regolati da:

1. Condizioni contenute nel bando di gara e nel presente disciplinare;
2. Offerta tecnica presentata dall'Impresa in sede di gara;
3. D.lgs n. 50/2016 e s.m.i. e, per le parti non abrogate, dal D.P.R. n. 207/2010;
4. L.R. n. 38/2007 come modificata dalla L.R. n. 13/2008;
5. D.lgs. n. 81/2008;
6. Disciplina contenuta nel Codice Civile;
7. Norme tecniche di funzionamento del Sistema telematico di acquisto dell'Unione Valdera, consultabili all'indirizzo internet: <http://start.toscana.it>;

¹A seguito di integrazione e/o modifiche del CSA, si è provveduto alla conseguente rettifica del Bando e delle parti del presente disciplinare **evidenziate in giallo**.

8. DPGR Toscana n. 79R del 24/12/2009 Regolamento per l'attuazione delle procedure telematiche per l'affidamento di forniture, servizi e lavori, di cui al Capo VI della legge regionale 13 luglio 2007 n. 38, come modificata dalla L.R. n. 13/2008 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro).

COMUNICAZIONI

Tutte le **COMUNICAZIONI nell'ambito della procedura di gara, ad eccezione di quanto previsto al paragrafo 12 "Comunicazione dell'amministrazione ex art. 76 del D.Lgs. 50/2016" del presente disciplinare**, avvengono e si danno per eseguite mediante spedizione di messaggi di posta elettronica alla casella di posta elettronica non certificata, ai sensi dell'art. 10 del DPGR 24 dicembre 2009 n. 79/r - Regolamento per l'attuazione delle procedure telematiche, indicata dal concorrente ai fini della procedura telematica di acquisto nella "domanda di partecipazione e scheda di rilevazione relativa ai requisiti di ordine generale" di cui al successivo punto A.1. Le comunicazioni sono anche replicate sul sito nell'area relativa alla gara riservata al singolo concorrente. Il concorrente si impegna a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica. In assenza di tale comunicazione l'Amministrazione e il Gestore non sono responsabili per l'avvenuta mancanza di comunicazione.

Eventuali comunicazioni aventi carattere generale, da parte dell'Amministrazione, inerenti la documentazione di gara o relative ai chiarimenti forniti, vengono pubblicate sul Sito nell'area riservata alla gara.

Le imprese sono pregate di entrare nel sistema ed inserire la PEC.

Attenzione: Il sistema telematico di acquisti online della Regione Toscana - Giunta Regionale utilizza la casella denominata noreply@start.e.toscana.it per inviare tutti i messaggi di posta elettronica.

I concorrenti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni.

Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve:

1. Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password)
- 2 Selezionare la gara di interesse
- 3 Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema

2. Oggetto, durata, ammontare dell'appalto – Subappalto – soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione - Criteri di valutazione delle offerte e modalità di attribuzione dei punteggi – Clausola Sociale.
--

Oggetto dell'appalto: Gestione del servizio di refezione scolastica e fornitura di generi alimentari, come meglio specificato nel CSA e negli atti di gara.

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Descrizione servizio	CIG	CPV	IMPORTO TRIENNALE A BASE D'ASTA AL NETTO DI IVA E ONERI DELLA SICUREZZA- €
Lotto 1- Capannoli, Palaia e Ponsacco	9301381E68	55524000-9	1.923.290,34
Lotto 2- Casciana Terme Lari	930141172C	55524000-9	1.509.818,52
Lotto 3 – Pontedera e Calcinaia	93014810F2	55524000-9	4.345.082,76

Ciascun concorrente potrà partecipare, a sua scelta ad ognuno o a tutti.

PER TUTTI I LOTTI:

Durata del Servizio: 3 anni (periodo **aa.ss. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025**), decorrenti dalla data del contratto o dal verbale di consegna anticipata del servizio.

E' facoltà dell'Amministrazione appaltante esercitare **un'opzione di rinnovo contrattuale** per un massimo di **2 anni**, anche con rinnovi di un singolo anno scolastico, mediante provvedimento motivato.

L'importo contrattuale dell'eventuale rinnovo sarà calcolato sul prezzo di aggiudicazione rivalutato in base agli indici ISTAT dei prezzi al consumo.

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con congruo anticipo, la data di inizio effettivo del servizio. Nel caso non sia possibile armonizzare i tempi di affidamento con l'inizio dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di posticipare l'avvio del servizio indicativamente dal 1 gennaio 2023.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio anche in mancanza di esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

E' ammessa l'opzione di proroga tecnica: La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, e comunque per un massimo di 6 mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto ad erogare il servizio alle medesime condizioni contrattuali.

IMPORTO A BASE DI GARA² E IMPORTO PRESUNTO APPALTO:

L'importo a base di gara per il servizio di refezione scolastica è calcolato sulla base di un costo unitario a pasto a base di gara, diverso per ogni Comune in quanto diversa è la tipologia del servizio richiesto e l'ammontare dell'utenza. Per il **Lotto 3**, dove per alcune scuole è richiesta soltanto la fornitura di generi alimentari, l'importo a base di gara è calcolato sulla base del costo unitario del pasto a base di gara e dei prezzi unitari a base di gara dei generi alimentari (di cui al Modulo Dettaglio Offerta Economica), come di seguito specificato, individuato in:

Lotto 1: Comune di Capannoli, Palaia e Ponsacco

- **€ 5,47 (cinque/quarantasette)** iva esclusa a pasto per le scuole del comune di Capannoli
- **€ 3,99 (tre/novantanove)** iva esclusa a pasto per il nido d'infanzia comunale
- **€ 4,49 (quattro/quarantanove)** iva esclusa a pasto per il nido d'infanzia privato "Il nido di Agnes"
- **€ 7,37 (sette/venticinque)** iva esclusa a pasto per le scuole del comune di Palaia
- **€ 6,91 (sei/novantuno)** iva esclusa a pasto per le scuole del comune di Ponsacco
- **€ 5,42 (cinque/novantadue)** iva esclusa per il nido d'infanzia privato l'Albero Azzurro

Lotto 2: Comune di Casciana Terme Lari

- **€ 5,32 (cinque/trentadue)** iva esclusa a pasto per i nidi d'infanzia accreditati e per la scuola paritaria E. Fairmani
- **€ 6,02 (sei/due)** iva esclusa a pasto per tutte le altre scuole

² Si specifica che gli importi complessivi presunti a base di gara dei singoli lotti a cui fare riferimento sono quelli riportati esclusivamente nel presente documento.

Lotto 3: Comuni di Pontedera e Calcinaia

- € 6,11 (sei/undici) iva esclusa a pasto per le scuole del comune di Pontedera
- € 4,75 (quattro/settantacinque) iva esclusa a pasto per i nidi d'infanzia del comune di Pontedera
- € 1,45 (uno/cinquantadue) iva esclusa a pasto per la scuola dell'infanzia di Fornacette
- € 6,64 (sei/sessantaquattro) iva esclusa a pasto per la scuola dell'infanzia di Calcinaia
- Fornitura generi alimentari € 200.911,41 (duecentomilanovecentoundici/41) iva esclusa per ogni anno scolastico.

L'importo complessivo presunto a base di gara, come risulta dalle tabelle sottostanti, ammonta a € 7.784.121,62 oltre iva di cui € 7.778.191,62 soggetti a ribasso e € 5.930,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in quanto relativi all'eliminazione dei rischi di interferenze.

Gli importi si intendono escluso IVA. L'importo posto a base di gara costituisce l'importo massimo ammissibile. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto a ciascuna base di gara individuata.

LOTTO N. 1 CAPANNOLI, PALAIA, PONSACCO

	Costo pasto a base di gara	n. pasti presunti annui	Importo a base di gara per 1 a.s.	Importo a base di gara per 3 aa.ss.	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Totale presunto importo complessivo a base di gara
CAPANNOLI SCUOLE – PASTI	5,47	44.930	245.767,10	737.301,30		
CAPANNOLI NIDO COMUNALE – PASTI	3,99	8.580	34.234,20	102.702,60	640,00	
CAPANNOLI NIDO PRIVATO – PASTI	4,49	2.200	9.878,00	29.634,00		
TOTALE			289.879,30	869.637,90	640,00	870.277,90
PONSACCO SCUOLE – PASTI	6,91	35.298	243.909,18	731.727,54	790,00	
PONSACCO NIDO – PASTI	5,42	6.160	33.387,20	100.161,60		
TOTALE			277.296,38	831.889,14	790,00	832.679,14
PALAIA – PASTI	7,37	10.030	73.921,10	221.763,30	490,00	222.253,30
TOTALE LOTTO		107.198	641.096,78	1.923.290,34	1.920,00	1.925.210,34

LOTTO N. 2 – CASCIANA TERME LARI

	Costo pasto a base di gara	n. pasti presunti annui	Importo a base di gara per 1 a.s.	Importo a base di gara per 3 aa.ss.	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Totale presunto importo complessivo a base di gara
PASTI NIDI	5,32	7.700	40.964,00	122.892,00		
PASTI INFANZIA FAIRMAN	5,32	2.550	13.566,00	40.698,00	1.180,00	
PASTI ALTRE SCUOLE	6,02	74.542	448.742,84	1.346.228,52		
		84.792	503.272,84	1.509.818,52	1.180,00	1.510.998,52

LOTTO 3

PONTERA SCUOLE – PASTI 2022/2023	6,11	175.018	1.069.359,98	3.208.079,94	2.315,00	
NIDI PONTERA	4,75	14.000	66.500,00	199.500,00		
		189.018	1.135.859,98	3.407.579,94	2.315,00	3.409.894,94
PASTI INFANZIA CALCINAIA	6,64	11.560	76.758,40	230.275,20		
PASTI INFANZIA FORNACETTE	1,45	25.500	36.975,00	110.925,00	515,00	
		37.060	113.733,40	341.200,20	515,00	341.715,20
TOTALE SERVIZIO RISTORAZIONE		226.078	1.249.593,38	3.748.780,14	2.830,00	3.751.610,14
GENERI ALIMENTARI			198.767,54	596.302,62		596.302,62
TOTALE LOTTO			1.448.360,92	4.345.082,76	2.830,00	4.347.912,76

L'importo complessivo presunto dell'appalto (Iva esclusa), come risulta dall'allegato alla relazione tecnica, comprensivo dell'eventuale rinnovo e dell'eventuale della proroga, ammonta a € **14.800.316,45** oltre IVA, di cui oneri per la sicurezza a € **5.930,00**. I i costi per l'eliminazione dei rischi di interferenze sono a carico dell'anno scolastico 2022/2023 in quanto fanno riferimento a spese che devono essere effettuate prima di iniziare il servizio, come si deduce dal DUVRI allegato. L'importo complessivo presunto dell'appalto comprende, oltre alla fornitura di pasti e, per il Lotto n. 3, di generi alimentari, anche la fornitura delle merende per i comuni di Capannoli (Lotto n. 1) e Casciana Terme Lari (Lotto n. 2).

Subappalto: (art.16 CSA) Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. Stante la particolarità del servizio oggetto del presente appalto, rivolto ad un'utenza minore a bambini anche di età inferiore a 6 anni e la conseguente necessità di garantire, con correttezza e continuità, la qualità del servizio, ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, non è consentito subappaltare le attività di preparazione, confezionamento e sporzionamento dei pasti.

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

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

E' vietato all'aggiudicatario di cedere il contratto

Procedura di gara: procedura aperta di cui all'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., svolta in modalità completamente telematica ai sensi dell'art. 58 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Criterio di aggiudicazione: L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 95, comma 3) D.lgs. 50 del 18/04/2016 e s.m.i., con il criterio dell'Offerta Economicamente Più Vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come più avanti specificato.

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 dalla presente procedura di gara.

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

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

È vietato al concorrente che partecipa 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. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, che 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. Qualora la consorziata designata sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), quest'ultimo indicherà in gara la consorziata esecutrice.

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:

- 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;

-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;

- 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.

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

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

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

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

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE PER TUTTI I LOTTI:

1. 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 abbiamo affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001.

2. REQUISITI SPECIALI

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

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

2.1 REQUISITI DI IDONEITA'

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

Inoltre

- (se Cooperativa o Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016) essere iscritto all'albo delle Società Cooperative Istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.04 e s.m.i.;

2.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

b) Fatturato annuo medio nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizio di refezione scolastica) non inferiore all'importo netto annuale a base di gara relativo al lotto per il quale si partecipa (con riferimento all'ultimo triennio).

Tale requisito è richiesto secondo proporzioni volte a consentire il contemperamento tra la più ampia partecipazione possibile di operatori economici qualificati e la maturazione, da parte degli stessi, di esperienze adeguate a rispondere alle aspettative dell'Amministrazione.

2.3. REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

c) essere in possesso di Certificazione di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015

I REQUISITI GENERALI E SPECIALI SOPRA INDICATI DEVONO ESSERE DICHIARATI NEL DGUE COME MEGLIO SPECIFICATO DI SEGUITO AL PUNTO A2.

2.4. 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' aggregazioni 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:

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

Il requisito relativo iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i deve essere posseduto da quelle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE e da quelle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima (se ha soggettività giuridica) nel caso in cui queste siano delle società cooperative.

Il requisito relativo al fatturato annuo medio deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo al possesso della Certificazione di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 deve essere posseduto dal soggetto che nel raggruppamento riveste il ruolo di mandatario.

NB: Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico finanziario e tecnico professionale anche mediante ricorso all'avvalimento.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità.

2.5 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.

Il requisito relativo iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i deve essere posseduto dal consorzio e/o dalle imprese consorziate indicate come esecutrici qualora le stesse siano società cooperative.

I requisiti di capacità economico e finanziaria e capacità tecnica 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, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

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

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

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

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

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	
1	Organizzazione del servizio	33		Processo produttivo, somministrazione dei pasti, trasporto, gestione delle emergenze	33			
2	Impatto ambientale	2		Mezzi a basso impatto ambientale		2,00		
3	Qualità degli alimenti biologici prodotti a filiera corta e a chilometri zero	10	3.1	Frutta filiera corta e a chilometro zero offerta		2,50		
			3.2	Prodotti orticoli di filiera corta e a chilometro zero offerta		2,50		
			3.3	Formaggi di filiera corta e a chilometri zero offerti		2,50		
			3.4	Carne filiera corta e a chilometri zero (bovina, suina, avicola, coniglio)		2,50		
4	Qualità degli alimenti	4		Offerta di prodotti tipici DOP e IGP nazionali		4,00		
5	Comunicazione	3		Messa a disposizione del proprio Ufficio comunicazione o disponibilità a finanziare campagne comunicative/educative sulla Refezione Scolastica	3,00			
6	Rilevazione spreco alimentare e strategie di intervento per la sua riduzione	4		Monitoraggio, recupero, donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate scarto e spreco e loro riutilizzo	4,00			
7	Centro Cottura	4		Disponibilità di un centro cottura di emergenza		4,00		
8	Migliorie	20	8.1	Offerta di integrazione degli arredi e delle attrezzature dei locali adibiti alla refezione (centri cottura e refettori) e migliorie anche strutturali dei locali e degli spazi adibiti a centro cottura e sporzionamento che saranno offerti dalle ditte partecipanti	5,00			
			8.2	Proposte migliorative del servizio volte a migliorare la vivibilità dei refettori nel rispetto delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" (Aggiornamento Delibera Giunta Regione Toscana n. 1127/2010 Allegato A) e gli altri spazi scolastici al fine di favorire stili di vita sani:	5,00			
			8.3	Servizi aggiuntivi gratuiti per anno scolastico rispetto al servizio oggetto dell'appalto				
				8.3.1.	n. merende da somministrare in orario scolastico		3,00	
				8.3.2.	n. pasti completi per adulti		3,00	
8.3.3.	n. rinfreschi per attività extrascolastiche /sociali/ricreative		4,00					
TOTALE		80			50	30	0	

La relazione tecnica dovrà essere articolata in modo corrispondente alle voci di punteggio da attribuirsi ai sensi del presente Disciplinare, ovvero come segue:

PUNTO N. 1 PROCESSO PRODUTTIVO, SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, TRASPORTO E GESTIONE DELLE EMERGENZE)

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: max 33

Il concorrente dovrà descrivere il processo produttivo e di somministrazione dei pasti tenendo conto di quanto richiesto dal Capitolato e dai suoi allegati. La descrizione dovrà essere articolata nei seguenti punti:

- piano del ciclo produttivo (organizzazione del Centro Cottura, preparazione e cottura, confezionamento, tracciabilità degli alimenti, tracciabilità dei pasti, sporzionamento dei pasti, gestione dei rifiuti);
- piano di trasporti (modalità organizzative e gestionali adottate per il rispetto degli orari, indicazione di eventuali mezzi ecologici utilizzati)
- piano di risoluzione delle emergenze (es. mancato approvvigionamento generi alimentari, mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi metereologici, temporanea inutilizzabilità del centro cottura, sostituzione personale assente)

La descrizione non dovrà superare due facciate di un foglio formato A4 scritte con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola.

PUNTO N. 2 IMPATTO AMBIENTALE

Punti max attribuibili con criterio quantitativo: max 2

Il concorrente dovrà indicare il numero e la tipologia dell/i mezzo/i a minor impatto ambientale (come previsto nei CAM cfr. Decreto Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020 – G.U. n. 161 del 04 aprile 2020) che utilizzerà per la veicolazione dei pasti ed indicare la targa del mezzo o una dichiarazione nella quale la Ditta offerente si impegna, in caso di aggiudicazione dell'appalto, all'acquisto in tempo utile per svolgere il servizio entro sei mesi dalla comunicazione di aggiudicazione. A tale scopo deve essere allegata la relativa documentazione probatoria (preliminare di vendita, impegno irrevocabile del proprietario alla cessione) sottoscritta dall'acquirente (la Ditta concorrente) e dal venditore.

Il punteggio verrà attribuito applicando la percentuale del numero dei mezzi ecologici rispetto al totale dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti, come indicato nel piano di trasporto di cui al Punto 1 arrotondata al secondo decimale.

Es. Mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1

Mezzi ecologici utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1 (= 100%)

Punteggio = 2

Mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti = 2

Mezzi ecologici utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1 (= 50%)

Punteggio = 1

PUNTO N. 3 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI BIOLOGICI DI FILIERA CORTA

Punti max attribuibili con criterio quantitativo: 10 punti max.

Qualora il concorrente intenda offrire prodotti di filiera corta ed a chilometro zero ai sensi del DM 10 marzo 2020 e dell'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto, deve produrre all'interno dell'Offerta tecnica, per ciascun Lotto per cui concorre, la seguente documentazione compilando la tabella predisposta:

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione della/e tipologia/e di derrata/e (frutta e/o prodotti orticoli e/o formaggi e/o carne);

- dichiarazione relativa alla tipologia di derrata di filiera corta offerta espressa in termini quantitativi: i prodotti offerti devono essere soltanto quelli utilizzati nella preparazione dei pasti e quindi devono essere presenti nel menù e nelle tabelle merceologiche;

- elenco dei fornitori .

Il concorrente dovrà allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori i quali devono riportare gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute, le quantità che annualmente prevede di fornire per l'intera durata contrattuale, la localizzazione dei propri terreni o siti produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Per

i prodotti trasformati deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Qualora il concorrente non alleggi le suddette dichiarazioni non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio.

A chi offrirà, per ogni subcriterio, il maggior quantitativo di prodotti a filiera corta ed a chilometro zero sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Il punteggio verrà calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

P_{max} = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)_i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$Ra/R_{max}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

R_a = valore dell'offerta da valutare

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

PUNTO N. 4 OFFERTA DI PRODOTTI TIPICI DOP E IGP NAZIONALI

Punti max attribuibili con criterio quantitativo: 4 punti max

A chi presenterà la gamma più vasta di prodotti tipici DOP e IGP nazionali sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio:

- I prodotti offerti come tipici DOP e IGP nazionali devono riguardare prodotti presenti nei menù e nella tabella delle grammature, quindi utilizzati nella preparazione dei pasti;
- I prodotti offerti come tipici DOP e IGP nazionali devono soddisfare anche il requisito di prodotto biologico.

Il punteggio viene calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

P_{max} = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)_i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$Ra/R_{max}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

R_a = valore dell'offerta da valutare

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

PUNTO N. 5 COMUNICAZIONE

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: 3 punti max.

Oltre a quanto stabilito nell'art. 23 del Capitolato Speciale d'Appalto, il concorrente può presentare altri due Piani di Informazione all'Utenza per la durata ordinaria dell'appalto.

In ogni Piano di Informazione all'Utenza deve essere specificato: obiettivo, cronoprogramma, strumenti, target e canali di comunicazione. Non saranno presi in considerazione piani generici.

La descrizione non dovrà superare una facciata di un foglio formato A4 scritta con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola.

PUNTO N. 6 MONITORAGGIO, RECUPERO, DONAZIONE DEI PASTI NON DISTRIBUITI E DELLE MATERIE PRIME NON UTILIZZATE

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: 4 punti max.

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in funzione di azioni e impegni specifici, in riferimento alla Legge 166/2016, nell'ambito di protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi; la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali. La presentazione di sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito. Il progetto dell'Impresa dovrà indicare le organizzazioni (anche locali) beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative.

La descrizione non dovrà superare una facciata di un foglio formato A4 scritta con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola.

PUNTO N. 7 CENTRO COTTURA: DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

Punti max attribuibili con criterio quantitativo: 4,00 punti max

Verrà attribuito un punteggio alle ditte concorrenti che hanno a disposizione un centro cottura da utilizzare nelle situazioni di emergenza in caso di temporanea inutilizzabilità del centro cottura o dei centri cottura concessi in comodato dalla stazione appaltante o che si impegnano ad entrarne in disponibilità entro l'inizio dell'a.s. 2022/2023.

Per centro cottura di emergenza si intende un centro cottura idoneo secondo la normativa vigente, dotato del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP. Il centro cottura deve avere una capacità produttiva tale da poter sostituire la cucina o le cucine del lotto per il quale la ditta partecipa alla procedura di gara, anche se residua da eventuali obblighi in essere di prestazione di servizi a favore di altri enti committenti. La sede del centro cottura deve essere funzionale alla preparazione e al trasporto dei pasti in tempi utili a garantire il servizio di refezione nel rispetto di quanto previsto dall'art. 59. In caso di ATI è sufficiente il possesso del centro cottura da parte di una sola delle imprese raggruppate o raggruppande.

La disponibilità del centro cottura di emergenza dovrà essere dimostrata allegando all'offerta idonea documentazione (contratto di comodato, contratto di affitto, titolo attestante il possesso, ecc.). Nel caso in cui il centro cottura in disponibilità sia di proprietà di un ente pubblico è necessario allegare l'autorizzazione all'uso esterno del centro cottura da parte dell'Ente stesso.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio il centro cottura d'emergenza dovrà trovarsi ad una distanza massima di 30 km dalla sede dell'Unione Valdera. Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà il centro cottura di emergenza alla minor distanza dalla sede dell'Unione Valdera alle altre un punteggio decrescente.

La distanza fra il centro cottura di emergenza e la sede dell'Unione Valdera sarà calcolata utilizzando il sito Tutto Città e digitando come punto di partenza l'indirizzo del centro cottura di emergenza e come punto di destinazione l'indirizzo della Stazione Appaltante dando come criterio di ricerca il percorso più corto.

Alla ditta con il centro cottura alla distanza più breve verrà attribuito il punteggio massimo, alle altre un punteggio decrescente secondo la seguente formula:

Alla ditta che riduce maggiormente

$$P_{max} * V(a) i$$

Dove $V(a)i$ è calcolato con il rapporto Ra/R_{max} e

Ra = è dato dalla differenza fra 30 (distanza max del centro cottura) e la distanza dell'offerta da valutare

R_{max} = è dato dalla differenza fra 30 e la minor distanza

P_{max} = 4 punti

— La distanza sarà calcolata utilizzando il sito Tutto Città e digitando, come punto di partenza l'indirizzo del centro cottura e come punto di arrivo l'indirizzo dell'Unione Valdera e indicando come criterio il percorso più breve.

PUNTO 8 - MIGLIORIE

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: 20 punti max., così sotto articolati:

8.1 punti 5 offerta di integrazione degli arredi e delle attrezzature dei locali adibiti alla refezione (cucine o refettori) e migliorie anche strutturali dei locali e degli spazi adibiti a centro cottura e sporzionamento che saranno offerti dalle ditte partecipanti

Verrà attribuito un punteggio in base alle offerte relative a: integrazione degli arredi e delle attrezzature dei locali e degli spazi adibiti al servizio di refezione, migliorie anche strutturali dei locali e degli spazi adibiti a centro cottura e sporzionamento. In caso di attrezzature elettriche devono rispondere ai requisiti del Dm 10 marzo 2020.

Gli arredi, le attrezzature ed i lavori offerti rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre presentare l'elenco dei lavori, degli arredi e delle attrezzature allegando per ognuno di essi la scheda tecnica corredata dai cataloghi, la destinazione precisa di utilizzo e il layout degli arredi e delle attrezzature.

Sarà attribuito il punteggio in base alla tipologia e al valore (risultanti da catalogo) dei lavori, degli arredi e delle attrezzature offerte e qualità costruttiva dei materiali impiegati. Il punteggio terrà conto dell'impatto della proposta in relazione alla ricaduta concreta in termini di efficacia, ed efficienza sullo svolgimento del servizio, durata della garanzia, assistenza post-vendita, tempi di consegna e di allestimento (che non dovranno superare il 31.08.2023).

Per i **Lotti nn. 1 e 3** dovrà essere offerto almeno un intervento per comune e saranno attribuiti i seguenti sottopunteggi:

Lotto 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco: punti 2 per Capannoli, punto 1 per Palaia e punti 2 per Ponsacco

Lotto n. 3 – Pontedera e Calcinaia: punti 3,5 per Pontedera e punti 1,5 per Calcinaia

La non corrispondenza fra l'elenco e la tipologia degli arredi offerti e quelli effettivamente forniti entro il 31 agosto 2023 comporterà l'applicazione di una penale come indicato all'art. 88 del Capitolato Speciale d'appalto.

8.2 punti 5 proposte migliorative del servizio volte a migliorare la vivibilità dei refettori nel rispetto delle “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica” (Aggiornamento

Delibera di Giunta Regionale n. 1127 del 28.12.2010) e gli altri spazi scolastici al fine di favorire stili di vita sani

Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre presentare un progetto dettagliato nel quale viene illustrata la proposta migliorativa ed allegare la scheda tecnica, l'eventuale catalogo e la certificazione dei prodotti che saranno utilizzati per la realizzazione del progetto.

Il punteggio sarà attribuito in base ai seguenti sottocriteri:

- Impatto della proposta in relazione alla ricaduta concreta in termini di efficacia, ed efficienza sullo svolgimento del servizio; valore della proposta migliorativa (risultante da catalogo); qualità dei materiali impiegati
- Tempi di realizzazione del progetto: i tempi indicati saranno valutati in relazione alla tipologia di proposta presentata (non dovranno comunque superare il 31.08.2023); garanzia della proposta offerta: sarà valutata la garanzia della durata dell'intervento che si intende realizzare.

Per i **Lotto nn. 1 e 3** dovrà essere offerto almeno un intervento per comune: il punteggio sarà attribuito calcolando il punteggio medio derivante da quello ottenuto dai singoli interventi.

Per i **Lotti nn. 1 e 3** dovrà essere offerto almeno un intervento per comune e saranno attribuiti i seguenti sottopunteggi:

Lotto 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco: punti 2 per Capannoli, punto 1 per Palaia e punti 2 per Ponsacco

Lotto n. 3 – Pontedera e Calcinaia: punti 3,5 per Pontedera e punti 1,5 per Calcinaia

La non corrispondenza fra il progetto proposto con quello realizzato comporterà l'applicazione di una penale come indicato all'art. 88 del Capitolato Speciale d'appalto. Alle fatture dovranno essere allegati le eventuali certificazioni previste dalla normativa vigente.

La relazione tecnica, escluso i layout, non dovrà superare complessivamente per i Punti 8.1 e 8.2 n. 2 facciate di un foglio formato 4A scritte con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola). Sono esclusi dal conteggio dépliant illustrativi di materiali eventualmente offerti.

8.3 punti 10 servizi aggiuntivi gratuiti offerti per anno scolastico rispetto al servizio oggetto dell'appalto

Sarà attribuito un punteggio sulla base del numero di seguenti servizi aggiuntivi gratuiti offerti:

8.3.1. n. merende da somministrare in orario scolastico

8.3.2. n. pasti completi per adulti per anno scolastico

8.3.3 n. rinfreschi offerti per anno scolastico per attività extrascolastiche/ sociali/ricreative; ogni rinfresco dovrà essere composto da prodotti dolci, prodotti salati, bibite, caffè e tovagliato per un numero di persone pari a duecento.

Per ogni sottocriterio, a chi offrirà il maggior numero di merende/pasti/rinfreschi sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Il punteggio viene calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

P_{max} = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)_i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$Ra/R_{max}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

Ra = valore dell'offerta da valutare

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

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

Elementi qualitativi

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, in base alla seguente scala di giudizio, senza ammissione di coefficienti intermedi.

Coefficiente	Criterio motivazionale
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 sufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1	Eccellente

Il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al criterio o sub-criterio esaminato è determinato dalla media aritmetica semplice, con arrotondamento alla seconda cifra decimale, dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito a ciascuna offerta per ciascun criterio o sub criterio.

Si procede poi a trasformare la media come sopra calcolata in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Verrà poi attribuito il punteggio in base alla seguente formula:

$$\text{punteggio max} * V(a) i$$

Dove V(a)_i è il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno.

Elementi quantitativi

I punteggi previsti per i criteri e sub criteri quantitativi saranno calcolati secondo le formule specificate per ciascun criterio e sub criterio di valutazione

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

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

Lotti n 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco e n. 2 – Casciana Terme Lari:

	PUNTEGGIO MASSIMO
--	--------------------------

OFFERTA ECONOMICA PER GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE	20
--	-----------

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà sulla base della formula della "proporzionalità inversa" ovvero: le singole offerte **espresse in Valuta (€)** di ciascun concorrente (sia quella relativa alla gestione del servizio di ristorazione sia quelle relative alla fornitura di generi alimentari) vengono messe in relazione inversamente proporzionale alle corrispondenti offerte migliori (il prezzo più basso).

Le offerte migliori riceveranno il massimo del punteggio previsto, a tutte le altre viene attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente, secondo la seguente formula:

$$P_i = O_{min} / O_i \times P_{max}$$

- **P_i** = il punteggio del singolo partecipante
- **O_{min}**= l'offerta migliore tra quelle pervenute (Ossia quella con il prezzo minore)
- **O_i**= l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio
- **P_{max}** = il punteggio massimo

Tutti punteggi saranno calcolati con approssimazione al secondo decimale

Lotti n. 3 – Pontedera e Calcinaia:

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA ECONOMICA PER GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE	15
OFFERTA ECONOMICA PER FORNITURA GENERI ALIMENTARI	5
TOTALE OFFERTA ECONOMICA	20

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà sulla base della formula della "proporzionalità inversa" ovvero: le singole offerte **espresse in Valuta (€)** di ciascun concorrente (sia quella relativa alla gestione del servizio di ristorazione sia quelle relative alla fornitura di generi alimentari) vengono messe in relazione inversamente proporzionale alle corrispondenti offerte migliori (il prezzo più basso).

Per l'offerta relativa alla fornitura di generi alimentari si precisa che i prezzi unitari offerti possono essere anche superiori a quelli posti a base di gara purché il totale offerto risulti di importo complessivo più basso di quello a base di gara.

Le offerte migliori riceveranno il massimo del punteggio previsto, a tutte le altre viene attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente, secondo la seguente formula:

$$P_i = O_{min} / O_i \times P_{max}$$

- **P_i** = il punteggio del singolo partecipante
- **O_{min}**= l'offerta migliore tra quelle pervenute (Ossia quella con il prezzo minore)
- **O_i**= l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio
- **P_{max}** = il punteggio massimo

Tutti punteggi saranno calcolati con approssimazione al secondo decimale

CLAUSOLA SOCIALE: Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario

uscente, 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.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nella documentazione di gara.

E' OBBLIGATORIO IL SOPRALLUOGO:

A pena di esclusione, le imprese partecipanti dovranno effettuare il sopralluogo, elemento essenziale ai fini della formulazione dell'offerta, previo appuntamento per concordare il giorno e l'ora, con i referenti di seguito indicati:

Lotto n. 1:

Comune di Capannoli: Claudia Orlandini, Referente dell'Ufficio Scuola c/o il Comune di Capannoli, tel. 0587 606603, mail: scuola.capannoli@unione.valdera.pi.it

Comune di Palaia: Chiara Cappagli, Referente dell'Ufficio Scuola c/o il Comune di Palaia, tel 0587 621432, mail: scuola.palaia@unione.valdera.pi.it

Comune di Ponsacco: Grazia Marconcini, Referente dell'Ufficio Scuola del Comune di Ponsacco, tel 0587 738254, mail: marconcini@comune.ponsacco.pi.it;

Lotto n. 2:

Casciana Terme Lari: Monica Conforti, Referente dell'Ufficio Scuola c/o il Comune di Casciana Terme Lari, tel. 0587 687518, mail: scuola.cascianatermelari@unione.valdera.pi.it

Lotto n. 3:

Comune di Pontedera: Elisabetta Cioni, Referente dell'Ufficio Scuola c/o il Comune di Pontedera, tel 0587 299312, mail: scuola.pontedera@unione.valdera.pi.it

Comune di Calcinaia: Serena Biasci, Referente dell'Ufficio Scuola c/o il Comune di Calcinaia, tel. 0587 265469, mail: scuola.calcinaia@unione.valdera.pi.it

Il sopralluogo nei Centri Cottura e nei refettori 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. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo verrà effettuato dal lunedì al venerdì.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inviata tramite mail agli indirizzi sopra indicati entro il termine massimo previsto, riportando i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico;
- recapito indirizzo e-mail/PEC;
- nominativo/i della/e persona/e incaricata/e di effettuare il sopralluogo;
- qualifica della/e persona/e incaricata/e di effettuare il sopralluogo (la semplice dizione "dipendente" non è sufficiente, deve essere specificato il ruolo all'interno dell'azienda richiedente).

Non saranno accettate richieste che perverranno oltre le ore 12:00 del giorno 24 Agosto.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni di anticipo.

Nel periodo intercorrente tra il 15 e il 25 agosto il calendario dei sopralluoghi potrà subire dei rallentamenti.

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

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

Del sopralluogo di presa in visione dei luoghi viene redatta un'attestazione di partecipazione in duplice copia.

La Stazione appaltante, prima dell'apertura della gara, procederà, per le ditte offerenti, alla verifica dell'avvenuto sopralluogo.

NB: SI CONSIDERANO VALIDI I SOPRALLUOGHI EFFETTUATI ANTECEDENTEMENTE ALLA RIAPERTURA TERMINI DALLE DITTE INTERESSATE A PARTECIPARE ALLA PRESENTE PROCEDURA DI GARA.

3. Requisiti informatici per partecipare all'appalto

La partecipazione alle procedure di scelta del contraente svolte telematicamente è aperta, previa identificazione, a tutti gli operatori economici interessati, in possesso dei requisiti richiesti dalla singola procedura di gara.

Per poter operare sul sistema gli Utenti dovranno essere dotati della necessaria strumentazione.

Configurazione hardware minima di una postazione per l'accesso al sistema:

- Memoria RAM 2 GB o superiore;
- Scheda grafica e memoria on-board;
- Monitor di risoluzione 800x600 pixel o superiori;
- Accesso a internet ADSL a 640 kbit/s
- Tutti gli strumenti necessari al corretto funzionamento di una normale postazione (es. tastiere, mouse, video, stampante etc.);

Sulla postazione, dovrà essere disponibile un browser per la navigazione su internet: fra i seguenti:

- Microsoft Internet Explorer 6.0 o superiori;
- Mozilla Firefox 9.0 o superiori;

Inoltre devono essere presenti i software normalmente utilizzati per l'editing e la lettura dei documenti tipo (elenco indicativo):

- MS Office
- Open Office o Libre Office
- Acrobat Reader o altro lettore documenti .PDF

Va ricordato che per garantire una maggiore riservatezza delle trasmissioni viene richiesto certificato SSL con livello di codifica a 128bit.

I titolari o legali rappresentanti o procuratori degli operatori economici che intendono partecipare all'appalto dovranno essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto da DigitPA, secondo quanto previsto dal Codice dell'Amministrazione Digitale (art. 29 c.1) e specificato dal DPCM 30 marzo 2009, nonché del relativo software per la visualizzazione e la firma di documenti digitali.

Per garantire il massimo livello di sicurezza nelle connessioni telematiche si invitano gli operatori, ove possibile, a dotarsi anche di un certificato di autenticazione digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori, tenuto da DigitPA.

I documenti informatici trasmessi attraverso il sistema dovranno essere nei seguenti formati, atti a garantire più agevole lettura, trasmissione ed affidabile conservazione nel tempo:

- 1) estensione **.pdf** se non sono firmati digitalmente e non sono fogli excel
- 2) estensione **.xls** se sono fogli excel, ma non sono firmati digitalmente
- 3) estensione **p7m** se sono firmati digitalmente, tale estensione deve essere in aggiunta a quella del file non firmato, quindi un documento **pdf firmato digitalmente** dovrà avere estensione **pdf.p7m**; un documento **excel firmato digitalmente** dovrà avere estensione **.xls.p7m**

In ogni caso, i file con estensione pdf dovranno essere leggibili almeno con **acrobat reader versione 9 oppure foxit reader versione 3**

La Stazione Appaltante non assume responsabilità della eventuale non leggibilità di documenti inseriti sul sistema in formati diversi da quelli sopra richiesti.

Si precisa inoltre che:

- la presentazione della documentazione di gara e dell'offerta economica tramite il sistema è compiuta quando il concorrente visualizza un messaggio del sistema a conferma della ricezione, da parte del sistema stesso, della documentazione di gara e delle offerte;
- il recepimento della documentazione di gara e delle offerte da parte del sistema lascia, tuttavia, impregiudicata la valutazione della regolarità e completezza sia della documentazione di gara che delle offerte, valutazione che è infatti riservata alla stazione appaltante;
- in caso occorra apportare delle modifiche a documenti prodotti in automatico dal sistema sulla base di form on line, è necessario ripetere la procedura di compilazione del form on line ed ottenere un nuovo documento. Questa procedura si applica ad esempio all'offerta economica ed alla domanda di partecipazione.

4. - Modalità di identificazione sul sistema telematico

Per poter partecipare all'appalto, prima della scadenza del termine delle **ore 09:00** del giorno **12/09/2022**, gli operatori economici interessati dovranno identificarsi sul **Sistema di acquisti telematici dell'Unione della Valdera accessibile all'indirizzo: <https://start.toscana.it/>** ed inserire la documentazione di cui al successivo punto 5.

Per identificarsi gli operatori economici dovranno completare la procedura di registrazione on line presente sul Sistema.

La registrazione, completamente gratuita, avviene preferibilmente utilizzando un certificato digitale di autenticazione, in subordine tramite userid e password. Il certificato digitale e/o la userid e password utilizzati in sede di registrazione sono necessari per partecipare alla presente procedura di appalto e per ogni successivo accesso ai documenti della procedura.

L'utente è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso (User ID) a mezzo della quale verrà identificato dalla Stazione Appaltante e la password.

Istruzioni dettagliate su come completare la procedura di registrazione sono disponibili sul sito stesso nella sezione dedicata alla procedura di registrazione o possono essere richieste alla Società i-Faber tel. 02 377 37393, 02 377 37360, o all'indirizzo di posta elettronica infopleiade@i-faber.com.

5. -Modalità di presentazione della documentazione di gara

Per partecipare all'appalto dovrà essere inserita nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara di cui trattasi, **entro e non oltre lunedì 12/09/2022 ore 09:00** la seguente documentazione:

- A) Documentazione amministrativa** di cui ai successivi punti **A.1)**;
- B) Documentazione Tecnica**, di cui ai successivi punti **B.1) e B.2)**;
- C) Documentazione Economica**, di cui ai successivi punti **C.1) – C.2) – C.3)**.

La documentazione richiesta deve essere firmata digitalmente dai soggetti preposti

A) LA DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

A.1) la **“DOMANDA DI PARTECIPAZIONE”**, recante la forma di partecipazione, i dati generali dell'operatore economico e le dichiarazioni necessarie per la partecipazione non contenute nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE). La Domanda di partecipazione per il lotto al quale si partecipa, **soggetta all'imposta di bollo ai sensi del DPR 642/1972 di € 16,00**, è generata dal sistema telematico.

A tal fine il concorrente, dopo essersi identificato sul sistema dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Compilare** i form on line:
 - **“Forma di partecipazione / Dati identificativi”** (passo 1 della procedura di presentazione offerta);
 - **“Modelli dinamici: inserimento dati”** (passo 3 della procedura di presentazione offerta).
- **Scaricare** sul proprio pc il documento **“domanda di partecipazione”** generato dal sistema;
- **Firmare digitalmente** il documento **“domanda di partecipazione”** generato dal sistema. Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute.
- **Inserire** nel sistema il documento **“domanda di partecipazione”** firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

L'operatore economico deve indicare, **nel Form on-line “Forma di partecipazione/Dati identificativi”**, i dati anagrafici e di residenza di tutti i soggetti che **ricoprono o i soggetti cessati che abbiano ricoperto** nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara le cariche di cui al comma 3 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016; in particolare:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico,
- in caso di società in nome collettivo: socio e direttore tecnico,
- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico,
- in caso di altri tipo di società o consorzio: membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci. Si precisa che, in caso di due soli soci, persone fisiche, i quali siano in possesso ciascuno del 50% della partecipazione azionaria, devono essere indicati entrambi.

Salvo diversa indicazione del concorrente, le dichiarazioni rese nel DGUE dal legale rappresentante o altro soggetto legittimato sono da intendersi ascritte anche ai suddetti soggetti, indicati nella domanda di partecipazione.

OPERATORI RIUNITI (Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE)

Nel caso in cui l'operatore economico partecipi alla gara come operatore riunito:

- la mandataria dovrà compilare, per sé e per conto di ciascuno dei membri dell'operatore riunito, i rispettivi form on line, per procedere alla generazione della corrispondente "domanda di partecipazione". I form on line corrispondenti ad ogni membro dell'operatore riunito vanno compilati secondo le indicazioni e con le prescrizioni sopra riportate, comprese le dichiarazioni in relazione a eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

- per ogni membro dell'operatore riunito dovranno essere specificate, all'interno dell'apposito spazio previsto per "R.T.I. e forme multiple":

1. la quota percentuale di apporto di ogni requisito tecnico-professionale relativamente a tutti i membri dell'operatore riunito;

2. le parti della prestazione e la relativa quota percentuale o le prestazioni che saranno eseguite da tutti i membri dell'operatore riunito;

3. la quota percentuale di esecuzione rispetto al totale delle prestazioni oggetto dell'appalto relativa a tutti i membri del medesimo operatore riunito;

- ognuno dei membri dell'operatore riunito dovrà:

1. firmare digitalmente la "domanda di partecipazione" generata dal sistema e ad essi riferiti;

La suddetta documentazione prodotta da ciascuno dei membri dell'operatore riunito deve essere inserita nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria e abilitato ad operare sul sistema START.

Nel caso di partecipazione di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E. già costituiti deve essere, inoltre, prodotta ed inserita, nell'apposito spazio, da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria ed abilitato ad operare sul sistema START :

- **Copia autentica**, rilasciata dal notaio, **dell' ATTO DI COSTITUZIONE di RTI /CONSORZIO**

ORDINARIO DI CONCORRENTI /GEIE, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del D.Lgs. 50/2016, in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo.

CONSORZI ART. 45 COMMA 2, LETTERE b) e c)

Nel caso in cui l'operatore economico partecipante alla gara sia un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) o lettera c) del D.Lgs. 50/2016 deve:

- **compilare i form on line** per procedere alla generazione della corrispondente "domanda di partecipazione", **specificando la tipologia di consorzio** (consorzio lett. b) o consorzio lett. c), comma 2, art. 45 del D.Lgs. 50/2016);

- firmare digitalmente la "domanda di partecipazione" generata dal sistema;

A.2) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO – DGUE ALLEGATO B (e ulteriori modelli per consorziata esecutrice e impresa ausiliaria).

Le dichiarazioni sull'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016, **sul possesso dei criteri di selezione**, dovranno essere rese dal concorrente, ai sensi del D.P.R. 445/2000, **attraverso il DGUE** di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche.

Si evidenzia che il concorrente o altro soggetto tenuto alla presentazione del DGUE, è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese nel DGUE e sulla base di queste verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara.

Salvo diversa indicazione del concorrente, le dichiarazioni rese nel DGUE dal legale rappresentante o altro soggetto legittimato sono da intendersi ascritte anche ai soggetti, indicati nella domanda di partecipazione.

L'Amministrazione, nella successiva fase di controllo, verificherà la veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

Il **DGUE**, dovrà essere compilato come segue:

Parte II- Informazioni sull'operatore economico	Tutte le sezioni
Parte III – Motivi di esclusione	Tutte le sezioni
Parte IV- Criteri di selezione	<p>Sezione A – Idoneità punto 1) dichiarare iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. per categorie di attività che comprendano quella oggetto del presente appalto; in caso di cooperative o consorzi di cooperative l'iscrizione ai sensi del D.M. 23/06/2004 all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico) o secondo le modalità vigenti nello Stato di appartenenza, mentre in caso di cooperative sociali l'iscrizione all'Albo regionale;</p> <p>Sezione B - Capacità economica e finanziaria: - punto 2b) dichiarare un Fatturato annuo medio nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizio refezione scolastica) non inferiore all'importo netto annuale a base di gara relativo al lotto per il quale si partecipa (con riferimento all'ultimo triennio).</p> <p>Sezione D – Sistemi di Garanzia della qualità e norme di gestione ambientale. Dichiarare il possesso della Certificazione Aziendale di Qualità UNI EN ISO 9001-2015</p>
Parte V	Nessuna dichiarazione
Parte VI Dichiarazione finali	tutte le dichiarazioni ivi contenute

Il DGUE deve essere presentato e sottoscritto digitalmente:

- nel caso di impresa singola deve essere compilato e sottoscritto con firma digitale dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente ed inserito sul sistema telematico nell'apposito spazio previsto.

-nel caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, il DGUE dovrà essere compilato e firmato digitalmente (dal titolare o legale rappresentante o procuratore) da ciascun membro facente parte del Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti. L'inserimento di tale documento nel sistema avviene a cura del soggetto indicato quale mandatario;

- 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 Consorzio di cui alle lett. b) e c) del comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 il DGUE, dovrà essere compilato e firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del Consorzio e da ciascuna delle consorziate esecutrici per le quali il medesimo Consorzio concorre.

N.B.: In mancanza di un'espressa dichiarazione aggiuntiva/integrativa riguardante le fattispecie di esclusione non indicate nel modello DGUE successivamente introdotte dalla normativa, attraverso la sottoscrizione dello stesso DGUE, l'operatore economico è consapevole e dichiara di non rientrare, ad ogni titolo, in nessuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i comprese quelle introdotte dal D.L. 18/4/2019 n. 32 e successiva legge di conversione.

ULTERIORI MODELLI PER CONSORZIATA ESECUTRICE E IMPRESA AUSILIARIA

Nel caso di Consorzio di cui alle lett. b) e c) del comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 il DGUE, dovrà essere compilato e firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del Consorzio e da ciascuna delle consorziate esecutrici per le quali il medesimo Consorzio concorre. Inoltre ciascuna consorziate esecutrice dovrà rendere utilizzando l'apposito **modello B1 "CONSORZiate ESECUTRICI"**, disponibile nella documentazione di gara, i **dati generali della consorziate** e le ulteriori **dichiarazioni** che **non sono contenute nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)**; tale modello dovrà, analogamente a quanto previsto per il DGUE, essere compilato e firmato digitalmente dal relativo titolare o legale rappresentante o procuratore. Non potrà essere indicata quale consorziate esecutrice l'impresa che si trovi nelle condizioni di cui all'art. 110, comma 5, D. Lgs. 50/2016.

L'inserimento nel sistema dei DGUE e del modello "**CONSORZiate ESECUTRICI**" avviene a cura del Consorzio che provvederà ad inserire gli stessi negli appositi spazi presenti sul sistema, in particolare quello del Consorzio nell'apposito spazio riservato al concorrente, quelli delle consorziate esecutrici negli appositi spazi a questi dedicati. Tutta la documentazione richiesta per la partecipazione di un consorzio di cui alle lettere b) o c) dovrà essere presentata anche nel caso in cui il Consorzio stesso partecipi alla procedura come membro di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario, con la differenza che l'inserimento della documentazione nel sistema avviene a cura del soggetto indicato quale mandatario.

AVVALIMENTO (ART. 89 D. LGS 50/2016 e s.m.i.)

L'operatore economico partecipante alla gara, nel caso in cui si affida alla capacità di altri soggetti ai fini del raggiungimento delle soglie minime previste per l'ammissione alla gara (**avvalimento**) deve indicare nel **DGUE**:

- la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi (impresa ausiliaria);
- i requisiti oggetto di avvalimento.

L'operatore economico deve **inserire nell'apposito spazio** del sistema telematico il **CONTRATTO DI AVVALIMENTO**, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, in originale in formato elettronico firmato digitalmente dai contraenti, oppure mediante scansione della copia autentica dell'originale cartaceo rilasciata dal notaio, **in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto**. Detto contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- oggetto
- risorse e mezzi, (personale, attrezzature etc...) messi a disposizione per l'esecuzione dell'appalto, in modo determinato e specifico;
- durata;

ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento, così come prescritto dal comma 1 dell'art. 89 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'impresa ausiliaria, indicata dall'operatore economico, deve:

- produrre un proprio DGUE;
- rendere, utilizzando l'apposito **modello B2, "DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO art. 89"**, disponibile nella documentazione di gara, i **dati generali dell'operatore economico**, le ulteriori **dichiarazioni** che non sono contenute nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) e la dichiarazione di obbligarsi **verso il concorrente e verso l'amministrazione** a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie (personale, attrezzature, etc...) di cui è carente il concorrente.

Il DGUE e la "DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO art. 89", compilate e sottoscritte ciascuna dal titolare o legale rappresentante o procuratore dell'impresa ausiliaria con firma digitale devono essere inserite nei rispettivi appositi spazi previsti sul sistema telematico da parte dell'operatore economico partecipante alla gara ovvero, in caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, da parte della mandataria.

L'impresa ausiliaria, individuata dal concorrente ai sensi dell'art. 89 D. Lgs. 50/2016, non deve trovarsi nella situazione di cui all'art. 110, comma 5, D. Lgs. 50/2016.

CURATELA FALLIMENTARE E CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE

Nel caso in cui l'operatore economico sia stato ammesso a **concordato preventivo con continuità** aziendale nel DGUE nella sezione C – parte III dovrà indicare anche gli estremi dell'autorizzazione del giudice delegato ai sensi dell'art. 110 comma 3 lettera a) del Codice e dovrà **inserire nell'apposito spazio previsto sul sistema telematico:**

- **la relazione di un professionista, ai sensi del comma 4 dell'art. 186-bis R.D. 267/1942**, recante i dati identificativi dello stesso, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d) del medesimo Regio Decreto, che attesta la conformità al piano di concordato di cui all'art. 161 del R.D. 267/1942 e la ragionevole capacità di adempimento del contratto, in originale in formato elettronico firmato digitalmente dal professionista medesimo. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, il concorrente dovrà inserire nel sistema la scansione della relazione originale cartacea sottoscritta dal professionista.

Saranno tenuti a produrre la relazione di cui sopra, con le medesime modalità ivi riportate, le consorziate esecutrici ammesse a concordato preventivo con continuità aziendale e l'impresa ausiliaria art. 89 D. Lgs. 50/2016 che si trovino nella situazione di cui all'art. 110, comma 3, lett. a), D. Lgs. 50/2016 Nei casi in cui la partecipazione alle procedure di affidamento dell'impresa ammessa a concordato preventivo con continuità aziendale o del curatore di impresa in fallimento autorizzati, ai sensi dell'art. 110 comma 3 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, a partecipare alle procedure di affidamento, sia stata subordinata da ANAC, ai sensi dell'art. 110, comma 5, D. Lgs. 50/2016 e così come dichiarato nel relativo DGUE, ad avvalimento di altro operatore economico in possesso dei requisiti di carattere generale, e degli altri requisiti di selezione richiesti nel bando di gara l'impresa ausiliaria, ivi indicata, deve:

1. **produrre un proprio DGUE;**

2. rendere, utilizzando l'apposito **modello B3, "SCHEDA AVVALIMENTO art. 110 comma 5"**, disponibile nella documentazione di gara, i **dati generali** dell'operatore economico, le ulteriori **dichiarazioni** che non sono contenute nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) e la dichiarazione di obbligarsi **verso il concorrente e verso l'amministrazione** a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente nonché a subentrare al concorrente nel caso in cui questo nel corso della gara, ovvero dopo la stipulazione del contratto non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto.

Il DGUE e la "SCHEDA DI AVVALIMENTO – art. 110" compilate e sottoscritte ciascuna dal titolare o legale rappresentante o procuratore dell'impresa ausiliaria con firma digitale devono essere inserite nei rispettivi appositi spazi previsti sul sistema telematico da parte dell'operatore economico partecipante alla gara ovvero, in caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, da parte della mandataria.

L'impresa ausiliaria indicata ai sensi dell'art. 110, comma 5, D. Lgs. 50/2016 non deve trovarsi nelle ipotesi di cui all'art. 186 bis RD 267/1942 o sottoposta a curatela fallimentare.

A.3) PATTO DI INTEGRITA' sottoscritto per accettazione con firma digitale- dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente.

In caso di A.T.I./Consorti, lo stesso dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante di tutte le imprese raggruppate, nonché dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate quali esecutrici della prestazione.

Allo scopo di evitare le occasioni di pratiche illecite e di distorsioni nelle gare di appalto per lavori, forniture e servizi, l'Unione Valdera, in recepimento della normativa statale di riferimento ha introdotto l'obbligo per tutti i partecipanti di sottoscrivere e consegnare a garanzia dell'offerta, il "Patto d'Integrità", il cui modello viene messo a disposizione di tutti i concorrenti contestualmente agli atti di gara.

N.B.: la mancata presentazione del suddetto documento costituisce causa tassativa di esclusione, dalla procedura di gara, all'esito negativo della procedura di regolarizzazione ex art. 39 del D.L. n. 90/2014.

A.4) IL DOCUMENTO, attestante l'avvenuto pagamento a favore dell'A.N.AC. (Autorità Nazionale Anticorruzione) del contributo pari a:

€ 140,00 Lotto 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco: CIG.9301381E68
€ 140,00 Lotto 2 – Casciana Terme Lari: CIG.930141172C
€ 140,00 Lotto 3 – Pontedera e Calcinaia: CIG.93014810F2

da effettuare secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021 “Attuazione dell’articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266”, per l’anno 2022.

I concorrenti dovranno caricare all’interno dell’apposito spazio predisposto sul sistema telematico Start la documentazione comprovante l’avvenuto versamento del contributo di gara in favore di Anac (si rinvia alle istruzioni per le modalità di versamento nel sito dell’Autorità Nazionale Anticorruzione – www.anticorruzione.it – Servizi – Gestione contributi Gara).

Nella ricevuta da caricare a sistema, a comprova dell’avvenuto pagamento, dovranno risultare :

- il codice fiscale del partecipante;
- il CIG del lotto al quale si partecipa che identifica la presente procedura.

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

In caso di mancata dimostrazione dell’avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell’offerta, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell’articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

A.5) (Salvo i casi di esenzione) - DOCUMENTO F23, attestante l’avvenuto pagamento dell’imposta di bollo

(Scansione della ricevuta di pagamento – copia informatica dell’F23 - Sempre obbligatorio –Deve essere caricato sul sistema dal legale rappresentante del concorrente o della mandataria)

Il pagamento della imposta di bollo sulla domanda di partecipazione del valore di **Euro 16,00** dovrà avvenire mediante l’utilizzo del modello F23, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov. - codice fiscale);
- dei dati identificativi della stazione appaltante (campo 5: UNIONE VALDERA – via Brigate Partigiane, 4- 56025 PONTEDERA (PI) C.F. 01897660500);
- del codice ufficio o ente (campo 6: TZ4);
- del codice tributo (campo 11: 456T);
- della descrizione del pagamento [campo 12: “Imposta di bollo – lotto ----- CIG:-----”].

NB. Si consente l'assolvimento dell'imposta di bollo mediante apposizione di marca da bollo su foglio cartaceo riportante il CIG della gara del lotto a cui si partecipa, e il nominativo del concorrente, opportunamente annullata mediante l'apposizione di timbro e firma.

A.6) GARANZIA PROVVISORIA di:

€ 38.504,20 Lotto 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco: CIG.9301381E68
€ 30.219,97 Lotto 2 – Casciana Terme Lari: CIG.930141172C
€ 86.958,25 Lotto 3 – Pontedera e Calcinaia: CIG.93014810F2

intestata all’ UNIONE VALDERA, Pontedera (PI) via Brigate Partigiane, 4 – CF/P.IVA:01897660500, costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all’articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

In caso di costituzione della garanzia in contanti, il deposito provvisorio dovrà essere effettuato, presso la Tesoreria dell'Unione Valdera – Banca di Credito Cooperativo di Fornacette (**IBAN: IT94 V085 6270 9100 0003 0014 013**), riportando in causale, la dicitura **“Cauzione Provvisoria appalto servizio refezione scolastica LOTTO:----- CIG:-----”**. Si precisa che il deposito è infruttifero.

La garanzia deve essere conforme allo schema tipo di cui alla scheda tecnica del D.M. n. 31 del 19.01.2018, avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la GARANZIA FIDEIUSSORIA PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO, di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, salvo che il concorrente sia una microimpresa, piccola o media impresa o un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituito esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Nel caso in cui il concorrente presenti la cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari, l'impegno richiesto può fare parte integrante del contenuto della fideiussione stessa. Nel caso in cui la cauzione sia prestata attraverso versamento in tesoreria dell'Unione Valdera – Banca di Credito Cooperativo di Fornacette - l'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva deve essere inserito nel sistema insieme al documento attestante tale versamento. Il documento attestante l'impegno del fideiussore deve essere presentato, in originale, in formato elettronico e firmato digitalmente, nel medesimo spazio di cui alla lettera a.3). Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione della documentazione originale cartacea, resa conforme all'originale con l'apposizione della firma digitale del legale rappresentante dell'impresa che presenta la copia, a norma di quanto consentito dall'art.23 c.4 del Dlgs n. 82/05.

L'importo della garanzia può essere ridotto secondo le modalità e al ricorrere dei presupposti di cui all' art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Per fruire di tali benefici, l'operatore economico deve allegare alla garanzia provvisoria le relative certificazioni di qualità.

La/le certificazioni di qualità vanno prodotte in formato digitale (scansione dell'originale cartaceo) e inserite nel medesimo spazio relativo alla garanzia provvisoria.

Il documento attestante la costituzione della garanzia deve essere presentato, in originale, informato elettronico e firmato digitalmente. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione della documentazione originale cartacea.

Nel caso di imprese che intendano riunirsi o consorziarsi, la presentazione (cioè l'inserimento nel sistema) deve avvenire da parte dell'impresa mandataria con l'indicazione esplicita che la copertura del rischio vale anche per le altre imprese costituenti il raggruppamento.

B.) OFFERTA TECNICA

B.1) Il modello dell'offerta tecnica messo a disposizione del concorrente in formato editabile, dovrà essere scaricato, completato in ogni sua parte e reinserito nel sistema START nell'apposito spazio previsto.

La suddetta offerta tecnica articolata sulla base degli elementi di valutazione e nel rispetto dei criteri formali di cui al presente disciplinare, deve essere sottoscritta con firma digitale del titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente ed **inviata in unico file.**

Si ricorda che la dimensione massima del file inseribile nel sistema è pari a 40 MB

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE **non ancora costituiti**, l'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o procuratore di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

N.B. : A pena di esclusione, nell'offerta tecnica non devono essere inclusi l'offerta economica, né elementi consistenti dell'offerta economica o elementi che comunque consentano di ricostruirla.

B.2) la “Dichiarazione sui segreti tecnici o commerciali contenuti nell’Offerta Tecnica”

Il soggetto concorrente dovrà dichiarare la sussistenza o la non sussistenza di informazioni fornite nell'ambito delle offerte che costituiscano segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, utilizzando l'**apposito modello all. B4 disponibile nella documentazione di gara**.

Il soggetto concorrente è tenuto secondo motivata e comprovata dichiarazione, anche allegando la documentazione inerente, ad indicare le parti dell'offerta tecnica contenenti segreti tecnici o commerciali. Le informazioni rese, qualora adeguatamente motivate e comprovate, saranno sottratte dal diritto di accesso esercitabile da soggetti terzi. In ogni caso, ai sensi del comma 6 dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016, il diritto di accesso su queste informazioni è comunque consentito al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso.

Il predetto modello, corredato da eventuale documentazione allegata, in formato elettronico, firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente, dovrà essere inserito nel sistema nell'apposito spazio “**Dichiarazione sul contenuto dell’offerta tecnica**”.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, la dichiarazione deve essere sottoscritta con firma digitale da **tutti** i soggetti che costituiranno il concorrente.

C.) OFFERTA ECONOMICA

C.1) Per presentare l'offerta economica del servizio ristorazione, mediante indicazione del prezzo offerto (Espresso in Valuta - € - massimo due decimali) rispetto a quello posto a base di gara al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza, del lotto corrispondente, ovvero:

€ 1.923.290,34 Lotto 1 – Capannoli, Palaia e Ponsacco: CIG.9301381E68
€ 1.509.818,52 Lotto 2 – Casciana Terme Lari: CIG.930141172C
€ 4.345.082,76 Lotto 3 – Pontedera e Calcinaia: CIG.93014810F2

il concorrente dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Compilare** il form on line;
- **Scaricare** sul proprio pc il documento “offerta economica” generato dal sistema;
- **Firmare** digitalmente pena l'esclusione il documento “offerta economica” generato dal sistema, senza apporre ulteriori modifiche;
- **Inserire** nel sistema il documento “offerta economica” firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE **non ancora costituiti**, l'offerta economica deve essere sottoscritta con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipula del contratto.

N.B. : Nell'offerta economica, **pena l'esclusione**, gli operatori economici devono indicare inoltre, nell'apposito spazio:

- i costi della manodopera e gli oneri della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del Dlgs 50/2016, che costituiscono un "di cui" dell'offerta economica.

Gli oneri che devono essere indicati sono quelli sostenuti dall'operatore economico per gli adempimenti cui è tenuto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e imputati allo specifico all'appalto.

Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti l'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti la propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto.

C.2) DETTAGLIO OFFERTA ECONOMICA PER SERVIZIO RISTORAZIONE formulata mediante la compilazione del modello allegato alla documentazione di gara.

Il modello di dettaglio offerta economica del lotto corrispondente messo a disposizione del concorrente in formato editabile, dovrà essere scaricato dal sistema, completato in ogni sua parte e reinserito nel sistema nell'apposito spazio previsto, con firma digitale del titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente. Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale **da tutti i soggetti** che costituiranno il concorrente.

Si precisa inoltre che in caso di discordanza tra il prezzo offerto indicato nell'offerta economica e quello indicato nel modello di dettaglio Offerta Economica per ristorazione prevale il prezzo offerto indicato nell'offerta economica.

C.3) – LIMITATAMENTE AL LOTTO N. 3 - OFFERTA ECONOMICA PER FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI – Lotto 3 – Pontedera e Calcinaia: CIG.93014810F2

Il modello offerta economica per fornitura di generi alimentari relativo del **Lotto 3**, messo a disposizione del concorrente in formato editabile, dovrà essere scaricato dal sistema, completato in ogni sua parte e reinserito nel sistema nell'apposito spazio previsto, con firma digitale del titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente. Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

N.B.: Il punteggio da assegnare a questa tipologia di offerta economica (max 5 p.ti) sarà calcolato *off-line*.

NOTE PER L'INSERIMENTO DEI DATI E LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La dimensione massima di ciascun file inseribile nel sistema è pari a 40 MB

La presentazione delle offerte tramite il sistema è compiuta quando il concorrente visualizza un messaggio del sistema che indica la conferma della corretta ricezione dell'offerta e l'orario della registrazione.

Nel caso occorra apportare delle modifiche a documenti prodotti in automatico dal sistema sulla base di form on line, è necessario ripetere la procedura di compilazione del form on line ed ottenere un nuovo documento. Questa procedura si applica ad esempio all'offerta economica ed alla domanda di partecipazione.

6.- Ulteriori norme per RTI e Consorzi

Si rinvia alle disposizioni statuite dall'art. 48 del D.lgs 50/2016

NB: E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

7 - Avvalimento

7.1 Qualora, ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, il soggetto partecipante alla gara si avvalga, in relazione al presente appalto, dei requisiti economico finanziari di altro soggetto (impresa ausiliaria), a pena di esclusione dei partecipanti:

- non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un partecipante;
- non è consentito che partecipino all'appalto sia l'impresa ausiliaria sia il soggetto partecipante che si avvale dei requisiti;
- non è consentito che il concorrente si avvalga di più di un'impresa ausiliaria per ciascuna categoria.

7.2 Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, e successive modifiche e integrazioni, il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

7.3 Ai sensi dell'art. 89 comma 1 del D.lgs 50/2016 il concorrente può avvalersi delle capacità di altri soggetti a prescindere dalla natura dei suoi legami con questi ultimi. In tal caso deve comprovare in sede di gara che disporrà effettivamente e in modo irrevocabile di tali capacità per tutta la durata del periodo contrattuale.

Il concorrente che intenda avvalersi di altro soggetto per il soddisfacimento del requisito per cui è ammesso l'avvalimento deve allegare:

- a) una sua dichiarazione in cui attesta, in relazione alla gara cui partecipa, di volersi avvalere dell'impresa (indicare le generalità dell'impresa ausiliaria) per soddisfare i seguenti requisiti (indicare i requisiti); l'impresa ausiliata (concorrente) deve inoltre attestare che l'impresa ausiliaria è in possesso dei requisiti richiesti all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- c) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante concedente a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente e che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- d) il contratto in originale o copia autentica in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto. Il contratto deve riportare in modo compiuto esplicito ed esauriente l'oggetto (risorse e mezzi prestati in modo determinato e specifico); la durata. Da tale contratto dovrà emergere la prova che l'impresa ausiliaria disporrà effettivamente e in modo irrevocabile di tali capacità per tutta la durata del periodo contrattuale e che tali capacità saranno effettivamente utilizzabili ai fini dell'esecuzione del contratto; nel caso di avvalimento dei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo dal quale discendono i medesimi obblighi dalla normativa antimafia.

Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che l'impresa ausiliata. In tali casi tutte le imprese coinvolte saranno escluse dalla gara.

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

L'impresa ausiliaria individuata dal concorrente non deve trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis R.D. 267/1942.

8. Svolgimento della gara

La gara inizierà alle **ore 09:30 del giorno di lunedì 12/09/2022** presso la sede dell'Unione Valdera, Pontedera (PI) via Brigate Partigiane n.4 -

Qualora le operazioni di gara non si potessero concludere nello stesso giorno, verranno continuate nel primo giorno seguente non festivo.

La seduta di gara è pubblica ed è aperta a tutti.

Il soggetto concorrente registrato sul sistema telematico può prendere visione, in modalità telematica, delle risultanze delle sedute pubbliche.

Le sedute pubbliche di gara potranno anche svolgersi da remoto attraverso la piattaforma "Google meet", consentendo comunque la partecipazione degli interessati alle stesse.

Nel caso è consigliabile l'accesso attraverso un pc munito di webcam, casse e microfono.

Attraverso l'area comunicazioni della piattaforma Start, verrà eventualmente resa nota la suddetta modalità di svolgimento della seduta e pubblicato il link per l'accesso alla stanza virtuale appositamente creata e saranno comunicate le modalità di identificazione per la partecipazione alla seduta pubblica.

In ogni caso, il rappresentante dell'operatore economico che vuole assistere ed essere registrato in presenza dovrà far pervenire apposita dichiarazione / delega sottoscritta e copia del / i relativo / i documento / i di identità all'indirizzo mail gare@unione.valdera.pi.it **entro le ore 12:00 del 09/09/2022.**

La gara si svolge secondo la seguente procedura:

L'esame dei requisiti di partecipazione avrà inizio alle **ore 09:30 del giorno di lunedì 12/09/2022** presso la sede della CUC Unione Valdera, via Brigate Partigiane n.4, Pontedera (Pi):

1. In seduta pubblica, nel giorno stabilito per l'apertura della gara, il seggio di gara, composto dal Rup e dal Responsabile del Servizio Gare e Segreteria Generale dell'Unione Valdera, procede alla verifica dei requisiti di partecipazione richiesti dal presente disciplinare ai fini dell'ammissione alla gara dei concorrenti e all'apertura delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi;
2. La Commissione Tecnica appositamente nominata, in una o più sedute riservate, effettua la valutazione delle offerte tecniche dei soggetti ammessi;
3. In seduta pubblica da svolgersi in una data che sarà comunicata ai concorrenti, la Commissione procede:
 - A dare lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
 - Ad aprire le buste chiuse elettronicamente contenenti le offerte economiche.
4. Il sistema, in automatico, procede alla valutazione delle offerte economiche attribuendo alle stesse un punteggio, ed individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa da proporre per l'aggiudicazione.

A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'offerta tecnica. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

In caso di una sola offerta la Commissione di gara, si riserva di procedere nello stesso giorno, all'apertura dell'offerta economica, senza ulteriori comunicazioni ai concorrenti.

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso si procederà secondo quanto previsto dall'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/16. Ai fini del calcolo della soglia di anomalia si terrà conto del punteggio conseguito, ove prevista, prima della riparametrazione.

Resta inteso, in ogni caso che la Stazione appaltante ha la facoltà, ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D.Lgs. 50/2016, di valutare la congruità delle offerte che, in base ad elementi specifici, 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.

9 –AVVERTENZE

- Non è possibile presentare offerte modificative o integrative di offerta già presentata.
- E' possibile, nei termini fissati, ritirare l'offerta presentata: in tal caso, l'offerta e tutta la documentazione verranno rese disponibili per eventuali modifiche.
- Una volta ritirata un'offerta precedentemente presentata, è possibile, rimanendo nei termini fissati nel bando di gara, presentare una nuova offerta.
- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare, nel CSA e negli atti a questo allegati o da questo richiamati con rinuncia ad ogni eccezione.
- Il mancato rispetto di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'aggiudicatario, costituisce grave inadempimento contrattuale, da ritenersi condizione risolutiva espressa.
- A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'offerta tecnica. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
- L'Amministrazione ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Parimenti l'Amministrazione ha facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta, purché regolarmente presentata.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.
- L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta.
- L'aggiudicazione è adottata con determinazione del Dirigente responsabile del procedimento entro 60 giorni dal ricevimento della proposta di aggiudicazione. Tale provvedimento, fino a quando il contratto non sarà stipulato, può essere revocato qualora la conclusione del contratto risulti superflua o dannosa per l'Amministrazione.
- In caso di irregolarità derivanti dall'utilizzo della modalità telematica di inserimento della gara si terrà conto che la procedura si svolge "on line", pertanto verranno escluse imprese che hanno commesso irregolarità insanabili per disposizione di legge o tali da non consentire il rispetto del principio di parità di trattamento tra concorrenti.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

Nello specifico valgono le seguenti regole:

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

RIMBORSO DELLE SPESE DI PUBBLICITÀ: ai sensi e per gli effetti dell'art. 34, comma 35, del Decreto-Legge 18 ottobre 2012, n. 179 convertito dalla Legge 17 dicembre 2012, n. 221, l'appaltatore, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva dell'appalto, deve rimborsare alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione del bando di gara di cui al comma 5 dell'articolo 73 D.Lgs. 50/2016. Dette spese ammontano ad **euro 595,50** compreso IVA e delle stesse verrà data dettagliata giustificazione mediante presentazione di copia della fattura emessa dalla Concessionaria affidataria del servizio di pubblicità sulla GURI e quotidiani.

L'importo sarà ripartito tra gli aggiudicatari dei vari lotti proporzionalmente al totale dei premi aggiudicati.

10. - Conclusione dell'aggiudicazione e stipula del contratto

L'Unione Valdera provvederà all'aggiudicazione a seguito dell'approvazione della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32, comma 5 del D. Lgs 50/2016.

Entro 5 giorni dal provvedimento di aggiudicazione si provvederà alle comunicazioni di cui all'art. 76 comma 5 D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e non equivale a stipula del contratto.

L'aggiudicazione è comunque subordinata alla non sussistenza a carico degli interessati di procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione della delinquenza di stampo mafioso.

L'aggiudicazione ai fini della stipula del contratto diventa **efficace** dopo la verifica dei prescritti requisiti (ex art. 32, comma 7 del D. Lgs 50/2016).

Ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 50/2016 l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipula del contratto.

Dopo l'aggiudicazione l'Unione Valdera invita l'aggiudicatario a:

- stipulare il contratto nel termine di 60 giorni³ dall'aggiudicazione;
- versare l'importo relativo alle spese contrattuali;
- rimborsare le spese relative alla pubblicità della gara;
- costituire la garanzia fideiussoria di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016;
- produrre quant'altro necessario per la stipula del contratto.

La mancata costituzione della suddetta garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento. L'Amministrazione conseguentemente aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Il contratto non viene comunque stipulato prima di 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

Si informa che, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del Codice, come così modificato dall'art. 4, comma 1, della legge n. 120 del 2020, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto anche in via di urgenza, con le modalità ivi previste.

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. 50/16, si riserva la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di gara, in caso di fallimento, scioglimento del contratto con l'originario appaltatore, o nel caso di mancata costituzione delle garanzie ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016.

Garanzie (art. 103 D. Lgs. 50/2016)

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016. La fideiussione deve recare **la firma del legale rappresentante** dell'istituto, banca, azienda o compagnia di assicurazione, e deve prevedere espressamente la **rinuncia al beneficio** della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima **entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta** dell'Amministrazione.

Ai sensi dell'art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, **alla garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto** si applicano le riduzioni previste art. 93, comma 7 del Decreto stesso.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto è obbligato a presentare le ulteriori garanzie previste dal Capitolato Speciale.

Flussi finanziari (legge 13 agosto 2010 n.136)

Allo scopo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'appalto in oggetto, l'impresa appaltatrice assume su di sé tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni e integrazioni.

11. - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano

³ E' il periodo indicato all'art. 32 comma 8 del D.lgs. 50/16 salvo diverso periodo indicato nel bando di gara, oppure salvo differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

nell'ambito di applicazione del DPGR Regolamento UE n. 2016/679 "Regolamento generale sulla protezione dei dati e del D.Lgs. n. 196/2003 "Codice Privacy" come successivamente modificato ed integrato.

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

11.1 – Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nei documenti presentati dai concorrenti, vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dei requisiti di ordine generale e della capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria del concorrente) nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

11.2 – Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

11.3 – Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 50/2016, dalla legge n. 241/90 e dalla L.R. n. 9/95 , e dalla L.R. 40/2009.

11.4 – Diritti del concorrente interessato

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196.

11.5 – Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati:

- **Titolare** del trattamento dei dati è l'Unione Valdera;
- **Responsabile esterno** del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema di acquisti telematici dell'Unione della Valdera.

Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti del Gestore del Sistema e i dipendenti dell'Unione Valdera assegnati alle strutture interessate dal presente appalto.

12. - COMUNICAZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE EX ART. 76 DEL D.LGS 50/2016, RESPONSABILITA' DEL PROCEDIMENTO E ACCESSO AGLI ATTI

L'amministrazione invia le comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del D. Lgs 50/2016 (*la comunicazione di aggiudicazione, di esclusione, la decisione di non aggiudicare un appalto, la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario*) all'indirizzo di posta elettronica certificata indicata dal concorrente in sede di presentazione dell'offerta; ove non sia indicato alcun indirizzo PEC ovvero in caso di problematiche connesse all'utilizzo di detto strumento, le comunicazioni sono inviate al numero di fax se l'utilizzo di questo ultimo mezzo è stato espressamente autorizzato dal concorrente o con raccomanda con avviso di ricevimento al domicilio eletto indicato dallo stesso.

Qualora il concorrente non indichi né l'indirizzo PEC, né il domicilio eletto né il numero di fax al quale inviare le comunicazioni di cui all'art. 76 del D. Lgs 50/2016, le stesse verranno inviate

presso la sede legale del concorrente e al numero di fax indicati nella “domanda di partecipazione e scheda di rilevazione relativa ai requisiti di ordine generale”.

Ai fini della presente gara ed ai sensi della L. 241/1990 il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Simonetta Radi Dirigente Area Socio/Educativa servizi scolastici dell'Unione Valdera, mentre competente per questa fase del procedimento è il Dr. Valerio Panicucci – funzionario responsabile Servizio Gare e Segreteria Generale dell'Unione Valdera tel. 0587/299559.

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'approvazione dell'aggiudicazione;
- in relazione all'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione definitiva.

Sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione alle fattispecie contemplate dall'art. 53, comma 5, D.Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione consentirà l'accesso anche alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte, che costituiscono segreti tecnici o commerciali quando questi non risultino sufficientemente motivati e comprovati nella dichiarazione di cui al punto B.2, nonché quando tale dichiarazione manchi o non risulti firmata digitalmente dai soggetti preposti.

13. – CHIARIMENTI E INFORMAZIONI. MODALITA'

Le eventuali richieste di chiarimenti relative alla gara in oggetto, dovranno essere formulate attraverso l'apposita sezione “**chiarimenti**”, nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo: <http://start.toscana.it>.

Attraverso lo stesso mezzo la stazione appaltante provvederà a fornire le risposte.

L'Amministrazione garantisce una risposta a tutti i chiarimenti che perverranno entro le ore 12:00 del giorno di lunedì 05/09/2022.

Si specifica che nel periodo intercorrente tra il 15 e il 25 agosto, le risposte ai quesiti potrebbero subire dei rallentamenti.

**Il Funzionario Responsabile
Servizio “Gare – Segreteria Generale”
f.to digitalmente
Dott. Valerio Panicucci**