



**CITTA' DI TRAPANI**

Provincia di Trapani

*Medaglia d'Oro al Valor Civile*

## **PROCEDURA APERTA SULLA PIATTAFORMA MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRAPANI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE 2026/2027 CIG B984ED0E25**

### **AVVISO – DISCIPLINARE DI GARA**

A SEGUITO DELLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N.4729 DEL 02/12/2025 DEL DIRIGENTE DEL IV SETTORE A.I., È INDETTA PROCEDURA APERTA CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA TRAMITE RDO APERTA SULLA PIATTAFORMA MEPA -\_PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA anni 2026/2027

#### **1. PROCEDURA DI GARA**

La procedura verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del “Codice dei Contratti” in modalità telematica e mediante utilizzo del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 108, comma 2, lettera a) del Codice dei Contratti. Le offerte dovranno essere formulate dagli Operatori Economici mediante richiesta di offerta (RDO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) di Consip S.P.A. raggiungibile attraverso il sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

Le imprese concorrenti possono partecipare alla gara unicamente tramite registrazione e abilitazione sulla piattaforma MEPA, così come meglio appreso specificato nel presente documento.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nelle *Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma MEPA*.

Il presente servizio viene affidato nel rispetto dei requisiti minimi previsti per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, stabiliti nei “criteri ambientali minimi per il servizio ristorazione e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) decreto ministeriale del 10.3.2020 (G.U.4.4.2020 n. 90) e nel rispetto dell’art.57, 2 comma, dell’art 108, comma 2, e dell’art.130 del decreto legislativo 36/2023.

#### **1.1 STAZIONE APPALTANTE**

**COMUNE DI Trapani** - P.zza Municipio, 1 -91100 Trapani P. IVA 00079880811 - Telefono: 0923.877034 -

-Pec: [quarto.settore@pec.comune.trapani.it](mailto:quarto.settore@pec.comune.trapani.it)

- sito internet istituzionale: <http://www.comune.trapani.it>

Il Responsabile unico del progetto è il Funzionario E.Q. dott.ssa Grazia Maria Giuffrè e-mail [grazia.giuffre@comune.trapani.it](mailto:grazia.giuffre@comune.trapani.it)

#### **1.2 COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti nell’ambito della procedura di gara esclusivamente attraverso la piattaforma telematica MEPA [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

Il Portale assolve altresì agli obblighi di pubblicazione di cui al D.Lgs. n. 33/2013 , come modificato dal D.Lgs. n. 97/2016 proprio in materia di obblighi di pubblicazione ai fini della trasparenza

Il Concorrente si impegna ad accertarsi, per caricare le offerte nel sistema, della correttezza e completezza degli atti sia da un punto di vista formale che sostanziale ed a livello software. Si fa presente sin d’ora che NON saranno prese in considerazione eventuali richieste di “riapertura dei termini di gara”, proroghe e/o accettazione di atti mediante altre modalità estranee alla Piattaforma MEPA, comprese trasmissioni per PEC, se non contemplate del “Codice”. In caso di mancato funzionamento o malfunzionamento dei mezzi di comunicazione elettronici si applica l’art.79 all II5 del “Codice”. Il Concorrente si impegna, altresì, a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica. I concorrenti esonerano il Comune di Trapani, il sistema



MEPA, il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

Il presente Avviso - Disciplinare di gara, il Capitolato Speciale d'Appalto, gli Allegati e la Modulistica sono disponibili e scaricabili in formato elettronico sul portale MEPA [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) e sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito internet del Comune di Trapani, Sezione Bandi di Gara e Contratti, come allegati alla Determina dirigenziale - decisione a contrarre.

L'Operatore economico deve

- essere in possesso di una firma digitale valida, per sottoscrivere l'istanza di partecipazione e l'offerta;
- essere in possesso di una casella di Posta Elettronica Certificata (PEC);
- essere in possesso delle credenziali di accesso alla Piattaforma MEPA

### 1.3 ASPETTI INFORMATICI

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014, del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoreponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nelle *Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma MEPA*.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso e del momento in cui si verifica. La proroga o la **riapertura del termine di scadenza di presentazione delle offerte (nel caso in cui il malfunzionamento avvenga nel giorno e nelle ore che precedono la scadenza dello stesso)** è limitata ad un periodo massimo di 48 ore dalla data di scadenza indicata nel bando e resa nota sulla piattaforma MEPA e sul sito internet della stazione appaltante [www.comune.trapani.it](http://www.comune.trapani.it), unitamente all'indicazione della durata e dei motivi del malfunzionamento. In tali casi, non è richiesta la pubblicazione di una rettifica al bando di gara ai sensi dell'articolo 27 del codice, né la riedizione della procedura. Nel caso in cui la proroga dei termini per la presentazione delle offerte abbia una durata superiore, la stazione appaltante rettifica il bando di gara con indicazione della nuova scadenza.

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

Per la risoluzione di eventuali problemi nella compilazione dei moduli di gara, nell'accesso al sistema, nella configurazione hardware, contattare direttamente la piattaforma telematica.

### 1.4. CHIARIMENTI

Le eventuali richieste di chiarimenti da parte degli operatori economici relative alla gara in oggetto, dovranno essere formulate esclusivamente attraverso l'apposita sezione "Comunicazioni" sulla Piattaforma MEPA, almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non sono ammesse richieste di chiarimenti inviati per PEC o altro mezzo.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. e risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite dalla Stazione Appaltante, attraverso lo stesso mezzo, almeno tre giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

È pertanto onere delle Imprese concorrenti visionare la Piattaforma Telematica MEPA fino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte al fine di verificare la presenza di eventuali chiarimenti, rettifiche o precisazioni, che avranno valore di notifica.

La Stazione Appaltante si ritiene sin d'ora indenne da qualsiasi responsabilità nel caso di mancate risposte ai



concorrenti, che possano derivare da problematiche di ordine tecnico e di varia natura (Interruzione Server, errori nell'invio di posta elettronica, blocco di mail da parte dei Provider, ecc.).

## 2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha ad oggetto il servizio di mensa scolastica ( o refezione) a prevalente regime alimentare biologico ed a ridotto impatto ambientale per gli anni 2026/2027 con la somministrazione di pasti agli alunni ed al personale scolastico delle Scuole dell'Infanzia primarie e secondarie di primo grado ove ne hanno fatto richiesta i Dirigenti Scolastici interessati, che attuano il tempo c.d. "normale" ovvero prolungato, come da allegato prospetto "*Centri di Mensa*".

L'appalto consiste nell'organizzazione e gestione del servizio di mensa scolastica, comprensivo delle fasi di preparazione, veicolazione, distribuzione e somministrazione con scodellamento di pasti caldi giornalieri, agli alunni e al personale scolastico, nonché il riassetto dei locali (sale mense, locali annessi) dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri di refezione indicati, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti forniti.

### 2.1 LUOGO DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

La somministrazione del servizio del presente appalto si esegue presso le sedi dei singoli Istituti Scolastici di competenza del **Comune di Trapani** che ne hanno espressamente richiesto il servizio e che, per l'anno scolastico 2025/2026, sono quelle indicate nel capitolato speciale d'appalto e nell'apposito allegato "**Centri di Mensa**". Le sedi potranno essere soggette a modifica anche in funzione della diversa collocazione geografica dei singoli Istituti Comprensivi o Circoli Didattici a seguito di eventuale modifica al Piano di Razionalizzazione della rete scolastica del territorio di Trapani.

### 2.2. IMPORTO A BASE DI GARA-VALORE STIMATO

Lotto UNICO -L'importo a base di gara è il costo del singolo pasto pari ad € **5,29** oltre IVA per n. 118.950 pasti presunti per gli anni 2026/2027, per un importo dell'appalto a base d'asta pari ad € **629.245,50** (inclusi costo manodopera pari ad € **329.913,42** ed oneri di sicurezza aziendali pari ad € **5.033,96** oltre IVA al 4%).

Il Valore dell'opzione di proroga/servizio analogo € **119.754,50**(oltre IVA).

Il dettaglio dei singoli costi è specificato nell'allegato "*Analisi dettagliata voci di costo del servizio*".

L'importo a base di gara viene determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo per singolo pasto moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto ed è da intendersi comprensivo dei costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € **329.913,42** calcolati come da allegato "*Analisi dettagliata voci di costo stimate per il servizio*" e degli oneri aziendali per come ivi calcolati.

I costi della manodopera non sono ribassabili se non per dimostrate ragioni attinenti ad una più efficiente organizzazione aziendale o a condizioni fiscali o contributive di maggior favore che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il ribasso percentuale offerto dall'operatore economico è applicato all'importo a base di gara comprensivo dei costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante.

Il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto è il seguente: *CCNL nazionale Settore Turismo, Pubblici esercizi e Ristorazione collettiva e Commerciale, Alberghi ( Cod H05Z)* applicabile in conformità con quanto indicato all'art.11 comma 1 del codice e all'allegato 1.01.

Si precisa che, nel caso in cui durante il periodo di validità del presente appalto dovessero essere stipulate apposite convenzioni da parte di Consip, il contratto verrà rinegoziato qualora le condizioni economiche proposte da Consip dovessero risultare migliorative. Si precisa, altresì, che nel caso in cui l'appaltatore non acconsenta all' adeguamento delle condizioni economiche Consip, la stazione appaltante ha diritto di recedere dal contratto.

Ai sensi dell' art 14 del dlgs 36/2023, si specifica che il valore stimato dell'appalto ammonta ad € 749.000,00 comprensivo di opzione di proroga e servizi analoghi, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge,

I costi sono intesi comprensivi e remunerativi. Il compenso per ciascun pasto erogato rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto e il totale da corrispondere, debitamente esposto in fattura, sarà commisurato al numero effettivo dei pasti ordinati ed erogati.

I documenti allegati: "Costi della manodopera e quadro di incidenza" "Analisi dettagliata voci di costo stimate del servizio" "Programmazione pasti 2026/2027" sono parte integrante del presente Disciplinare e del Capitolato speciale

## 3. DURATA DELL'APPALTO



La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 12 mesi con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero dalla consegna dello stesso servizio (se l'avvio del servizio è differente) e sarà commisurata alla fornitura di un numero di pasti non inferiore a n. 118.950. Il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

### 3.1 REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire, ai sensi dell'art 60 co 2 b del dlgs 36/2023.

### 3.2 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

**Opzione di proroga del contratto:** la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 1 mese ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno cinque giorni prima della scadenza del contratto.

**Affidamento di servizi analoghi** di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice: la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione del servizio di refezione scolastica per ulteriori 2/4 mesi circa. (entro il 30 giugno 2027).

L'importo per le opzioni è stimato in €.119.754,50.

L'importo stimato complessivamente è pari ad € 749.000,00 al netto di Iva.

La Stazione Appaltante si riserva specificatamente di modificare il contratto in corso di esecuzione, nei seguenti casi:  
- per assenze o per minor numero di partecipanti rispetto agli iscritti (alunni e personale scolastico) con conseguente erogazione inferiore del numero di pasti mensili, differente da come stimato originariamente e/o ordinariamente previsto.

Per tale specifica evenienza, ai sensi dell'art. 120, co 10 del D.lgs. n. 36/2023, si esercita l'opzione di prolungare la durata del contratto in corso di esecuzione, nel rispetto del valore stimato dell'appalto, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e di accettazione da parte dell'Appaltatore dell'estensione della durata del contratto in corso di esecuzione per consentire l'erogazione di tutto il numero di pasti previsti in base alla copertura finanziaria prevista per contratto.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

Ai sensi dell'art. 1, comma 1, lett. l) dell'allegato I.1 del Codice, si intende «operatore economico», qualsiasi persona o ente, anche senza scopo di lucro, che, a prescindere dalla forma giuridica e dalla natura pubblica o privata, può offrire sul mercato, in forza del diritto nazionale, prestazioni di lavori, servizi o forniture corrispondenti a quelli oggetto della procedura di evidenza pubblica. Secondo le disposizioni dell'art. 65 del Codice, sono ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici, in forma singola o associata, gli operatori economici di cui dell'art. 1, comma 1, lett. l) dell'allegato I.1, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, purché in possesso dei requisiti prescritti nei successivi articoli.

Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del presente codice.

Rientrano nella definizione di operatori economici

- gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
- i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577;
- i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- I consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra



imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;

- i consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
- I raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti o costituendi dai soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- I consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti o costituendi tra i soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;
- Le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;
- i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

Ai sensi dell'art. 68 comma 14 del Codice la partecipazione alla gara dei concorrenti in più di un raggruppamento o consorzio ordinario, ovvero in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario, determina l'esclusione dei medesimi se sono integrati i presupposti di cui all'articolo 95, comma 1, lettera d), sempre che l'operatore economico non dimostri che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

I consorzi di cui agli artt. 65 comma 2 lettera d) e 66 comma 1 lettera g) del Codice indicano per quali consorziati il consorzio concorre determinando la esclusione del consorziato designato se sono integrati i presupposti dell'art. 95 comma 1 lettera d) del Codice salvo che l'operatore economico non dimostri che la circostanza non ha influito sulla gara né sia idonea ad incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali fatta salva la facoltà di cui all'art. 97 del Codice.

Ai sensi dell'art. 68 comma 1 del Codice è consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e) e lettera f), anche se non ancora costituiti. La domanda di partecipazione dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In sede di offerta devono essere specificate le prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori. Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2 lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

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

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

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

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche da un consorzio di cui all'articolo 65, comma 1, lettera b), c), d) ovvero una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario 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 mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre



che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## **5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE:**

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel successivo articolo. La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE). Nella domanda di partecipazione, gli operatori economici acconsentono al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196. Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'operatore economico, la stazione appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare previa acquisizione di un'autocertificazione dall'operatore economico, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La verifica è effettuata tramite il FVOE. In caso di malfunzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'operatore economico o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare dopo che sono trascorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici. In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

### **5.1 SELF CLEANING**

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico. Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza. Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

**5.2 Altre cause di esclusione** Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni. Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura



della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83- bis del decreto legislativo n. 159/2011.

## **6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE:**

I partecipanti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti indicati nel presente articolo, di cui all'art. 100 del Codice. La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

I soggetti concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti, da attestarsi attraverso le dichiarazioni da prodursi per la partecipazione:

### **6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 100 co 1 lett a)**

- a.) Iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) per l'attività oggetto del presente avviso;
- b) Avvenuta registrazione inizio attività settore alimentare rilasciata dall'ASP di competenza, del centro di produzione pasti che espleterà il servizio, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 ovvero impegno in caso di aggiudicazione a produrre l'apposita documentazione comprovante
- c) possesso di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) applicato nel centro di produzione pasti come richiesto espressamente dal Regolamento CE 852/2004 ovvero impegno in caso di aggiudicazione a produrre l'apposita documentazione comprovante

### **6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 100 co 1 lett b, co 11)**

- a.) Fatturato globale d'impresa maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello in cui è stata pubblicata la gara almeno pari € 749.000,00 IVA esclusa.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

### **6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (art. 100 co 1 lett c, co 11)**

- a) Aver eseguito, negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione della gara di almeno uno o più servizi analoghi a quello in affidamento rientranti nell'ambito della categoria merceologica (ristorazione collettiva).

Il requisito dovrà essere provato mediante certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti ai punti 6.2, 6.3 determina l'esclusione dalla gara. Il possesso dei requisiti richiesti ai punti 6.2, 6.3 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

## **7. AVVALIMENTO**



Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna impresa ausiliaria, allega:

- 1) il consenso al trattamento dei dati tramite il fascicolo virtuale, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ai fini della verifica del possesso dei requisiti dichiarati;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento, anche misto;

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

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

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio. Analogamente non si consente per le autorizzazioni e altri titoli abilitativi richiesti, di cui all'articolo 100, comma 3, del Codice in quanto in tal caso, l'ausiliario agisce in qualità di subappaltatore.

## 8. SUBAPPALTO

Per la presente procedura di gara non è ammesso il subappalto.

## 9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

a) essere proprietario e/o avere nella disponibilità, in caso di aggiudicazione, ovvero impegnarsi a dotarsi di un **centro di cottura** funzionante e in possesso di tutte le autorizzazioni e/o abilitazioni utili, raggiungibile entro un'ora da tutte le sedi scolastiche destinatarie del servizio di mensa.

*Requisito della distanza è verificabile con l'applicativo di calcolo di Google map su internet, parametrato alla distanza massima di 50 Km.*

La comprova del requisito del possesso del centro di cottura è fornita mediante copia autentica del titolo giuridico che ne autorizzi la fruibilità (contratto di proprietà, locazione, comodato, usufrutto).

c) Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità, nel Settore pertinente al presente appalto.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al paragrafo 2. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori, (con dichiarazione di equivalenza)

L'offerente deve, al momento della presentazione dell'offerta aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999 (operatori economici con più di 15 dipendenti), e l'impegno ad assicurare, in caso di affidamento, il numero di assunzioni necessario per l'esecuzione del contratto indicato in offerta, compreso la percentuale di occupazione femminile e giovanile.

Per gli operatori economici con oltre 50 dipendenti, ai sensi dell'allegato II 3 al Codice occorre



presentare, a pena di esclusione, il rapporto sulla situazione del personale (copia dell'ultimo rapporto redatto), e l'impegno ad assicurare almeno il 30% di assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto all'occupazione femminile e giovanile; sono tenuti a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, anche in esito ad una verifica congiunta con appaltatore e sindacati.

## **10. GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione. La cauzione è costituita mediante fideiussione e può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

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

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

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp)

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

## **11. SOPRALLUOGO**

Per le ditte partecipanti è possibile effettuare il sopralluogo (non obbligatorio), che comunque dovrà avvenire, almeno entro 3 giorni prima della presentazione dell'offerta, in presenza del personale della scuola interessata. Per concordare la data del sopralluogo contattare il Funzionario a supporto Responsabile del procedimento al seguente numero di telefono: 0923.877049 dal lun. al ven. dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

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

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo pari ad € 77,00 previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610 del 29 dicembre 2023, in attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2024. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.



### 13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

In particolare:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione.

Ai fini del soccorso istruttorio verrà assegnato al concorrente un termine di cinque giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine si procederà alla esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta potranno essere chiesti ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

Possono sempre essere chiesti chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. Nel caso specifico l'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato di cinque giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

### 14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TELEMATICA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma telematica MEPA. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

**L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 12.01.2026, sul portale MEPA.**

La Stazione appaltante non è tenuta ad effettuare alcuna indagine circa i motivi di ritardo nel recapito dell'offerta.

La domanda di partecipazione si compone di una documentazione amministrativa (**Busta A**), di una documentazione tecnica (**Busta B**) e di una documentazione economica (**Busta C**) che dovranno essere inserite separatamente l'una dall'altra, e segnatamente:

#### **BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Nella "**Busta A – Documentazione Amministrativa**" devono essere inseriti i seguenti documenti che dovranno essere inviati in formato pdf ed essere sottoscritti con firma digitale:



- a) DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.** La domanda di partecipazione alla gara redatta secondo il modello **Allegato A)**, in bollo ai sensi del *D.P.R. 642/1972 pari ad euro 16,00* da pagarsi mediante l'utilizzo del Modello F23 scaricabile dal sito internet dell'Agenzia delle Entrate, deve essere sottoscritta, ai sensi *dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000*, dal Dichiarante (Legale Rappresentante dell'impresa concorrente o comunque da soggetti muniti di necessari poteri di firma e di rappresentanza). Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio. La domanda deve essere corredata da dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 attestante il possesso dei requisiti di partecipazione oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza con la quale il concorrente attesta specificamente di non trovarsi in nessuna delle condizioni previste dagli articoli 94 e seguenti del D.Lgs. 36/2023, ed in particolare dichiara che non è stata pronunciata condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, per uno dei seguenti reati di cui all'art. 94 del D. Lgs. 36/2023;
- b) DICHIARAZIONE** resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, di possesso dei requisiti previsti dal D. Lgs. n. 36/2023 e di cui all'articolo art. 100, comma 1, lett. a) - idoneità professionale, all'art. 100, comma 1, lett. b) - capacità economica e finanziaria e di cui all'art. 100, comma 1, lett. c) - capacità tecnica e professionale (Allegato B);
- c) DICHIARAZIONE** resa ai sensi del Protocollo di Legalità e della circolare n. 593 del 31 gennaio 2006 dell'Assessore Regionale per il Lavori Pubblici (Allegato C);
- d) DICHIARAZIONE** resa ai sensi dell'art. 1, comma 17 della Legge n. 190 del 6 novembre 2012 - PATTO DI INTEGRITA' (Allegato D);
- e) (eventuale) DICHIARAZIONE** per i costituenti Raggruppamenti temporanei di Consorzi Ordinari o GEIE (Allegato E);
- f) DGUE** debitamente compilato (modello DGUE);
- g) Ricevuta** del pagamento della cauzione provvisoria di cui all'articolo 106 del D. Lgs. 36/2023;
- h) Ricevuta** informatica di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC

### **BUSTA B) OFFERTA TECNICA**

Nella busta telematica "Busta B – Offerta Tecnica" l'operatore economico dovrà inserire la seguente documentazione che dovrà essere sottoscritta con firma digitale in formato p7m, che consiste in:

- un Progetto di gestione e qualità del servizio (max 20 facciate A4) con riferimento ai singoli criteri premianti, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore, contenente la documentazione tecnica e descrittiva e le modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'appalto in relazione agli elementi di valutazione indicati di seguito nel presente disciplinare. La relazione potrà essere corredata da documentazione che l'operatore ritenga utile ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativi ai parametri di qualità sopra indicati. Tale documentazione non sarà conteggiata nel limite delle 20 facciate. Dovranno inoltre essere allegati:
- un menù ( conforme alle Linee guida ed alle specifiche tecniche indicate nel Capitolato Speciale) vidimato da un professionista del Settore (nutrizionista/dietista iscritti nei rispettivi Albi)
- i curricula del personale, debitamente sottoscritti, attestanti i titoli di studio e/o professionali e l'esperienza maturata.
- eventuale contratto di avvalimento in caso di avvalimento premiale.

### **BUSTA C) OFFERTA ECONOMICA "C"**

Gli operatori economici, nella sezione relativa all'offerta economica, oltre al modello generato automaticamente dal sistema MEPA, dovranno inserire obbligatoriamente **il modulo allegato - Offerta Economica**, con il prezzo che si è disposti a praticare mediante offerta unica di ribasso rispetto all'importo a base di gara pari ad € 5,29 oltre IVA per singolo pasto, per n. **118950** pasti complessivi per l'anno scolastico indicato, per un importo dell'appalto a base d'asta pari ad € **629.245,50** (inclusi costo manodopera pari ad € **329.913,42** ed oneri di sicurezza pari ad € **5.033,96**) oltre IVA al 4%.

Il documento obbligatorio denominato "*Modulo di Offerta Economica*" dovrà essere inviato in formato p7m,



ed essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante e/o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Busta A - Documentazione Amministrativa

Ai sensi dell'articolo 108, comma 9, del D. Lgs. 36/2023, in sede di offerta economica il concorrente dovrà indicare il costo della mano d'opera nonché gli oneri di sicurezza aziendale indicandone il relativo importo. L'omessa indicazione di tali oneri costituisce causa di nullità insanabile dell'offerta. Nel caso di mancata indicazione dei predetti oneri, l'offerta risulterà insanabile mediante ricorso al soccorso istruttorio. L'offerta economica, a pena di esclusione dalla gara, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora

## 15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 1 del D.Lgs. 36/2023. Le offerte presentate dalle ditte in fase di gara saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice che, sulla base degli elementi di giudizio sottoindicati, farà corrispondere un punteggio, entro i limiti di seguito indicati.

La commissione avrà a disposizione 100 punti massimi distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica secondo i seguenti criteri:

A) PROGETTO DI GESTIONE e QUALITÀ DEL SERVIZIO (offerta TECNICA): punti massimi 70

B) PREZZO (offerta ECONOMICA): punti massimi 30

### 15.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – PUNTI MAX 70/100

La Commissione esaminerà **IN SEDUTA RISERVATA** la proposta al fine di procedere all'assegnazione dei punti, secondo i seguenti elementi di valutazione:

**VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (punti sino a MAX PUNTI 70/100 per il progetto di gestione e qualità del servizio** mediante valutazione dei seguenti criteri premianti:

#### A. Organizzazione generale del servizio

**MAX PUNTI 25**

##### A.1 - Organizzazione del personale

**MAX PUNTI 6**

Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali.

Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc. Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice come criterio di valutazione assumerà la completezza dell'organizzazione proposta per tutte le fasi e i processi di cui si compongono i servizi oggetto dell'appalto e l'adeguatezza del rapporto ore/addetti previsto per le attività, preferendo le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione dell'appalto.

##### A.2 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti

**MAX PUNTI 5**

Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali – al punto 8 “Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio”. Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).

Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i programmi più vari e completi in relazione a: numero di corsi, argomenti trattati, numero di ore, numero di dipendenti coinvolti, modalità didattica (esplicitare es. lezioni frontali, ecc.).

**A.3 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico** Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

**MAX PUNTI 5**



**A.4 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza**

MAX PUNTI 4

Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza – anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio – degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza che saranno attuati, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento, indicando la periodicità delle rilevazioni (che dovranno essere quantomeno trimestrali), le modalità di pubblicizzazione dei risultati delle indagini di customer satisfaction che dovranno essere pubblicate sul sito istituzionale del Comune di Trapani

**A.5 - Piano di pulizia e sanificazione**

MAX PUNTI 5

Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali-refettorio e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20.

Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice preferirà (criterio discrezionale) le operazioni più complete in relazione alle modalità, alle specifiche tecniche pertinenti, ai materiali e prodotti utilizzati.

**B. Tutela dell'Ambiente**

MAX PUNTI 20

**B.1 – Fornitura prodotti biologici** da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020).

MAX PUNTI 5

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire o superare la quota prevista nei CAM per l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato:

- . Latte, yogurt, uova e succhi di frutta = 100% 1 punto
- . carne, ortaggi, frutta, legumi, cereali ( e prodotti a base di cereali) = > 50% 1 punto
- . prodotti lattiero-caseari, derivati della carne = > 30% 1 punto
- . carne avicola = > 20% 1 punto
- . passate e conserve di pomodoro = > 33% 1 punto .

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti biologici; elenco dei fornitori)

**B.2 – Fornitura prodotti da agricoltura sociale**

MAX PUNTI 3

Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Sarà attribuito 1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di 3 punti

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale); allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

**B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP**

MAX PUNTI 3

Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o



altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati.

Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Verranno attribuiti punti 1 per ogni prodotto offerto fino a un massimo di 3

A) prodotti DOP: B) prodotti IGP: formaggi, ciliegie, arance rosse, fragole, pesche, olio, lenticchie, fagioli, patate di montagna, pomodorini pachino.

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori); allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

#### **B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.** MAX PUNTI 3

La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.

Il progetto dovrà:

- individuare gli operatori e le organizzazioni a cui sarà rivolto il servizio descritto, specificando gli aspetti correlati all'utilità sociale del progetto proposto;
- individuare gli strumenti e materiali impiegati nonché il personale impegnato nel servizio in parola;
- descrivere la gestione operativa del recupero dei pasti e/o derrate alimentari non somministrati (pane, frutta, pasti, ecc.) nei plessi fino alla destinazione degli operatori e/o organizzazioni individuate;
- specificare la frequenza o le circostanze nella quale s'intende applicare il servizio descritto di destinazione cibo non somministrato

Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i progetti caratterizzati dalla previsione di:

- maggiore riduzione dell'impatto ambientale;
- miglior tempistica di avvio;
- migliore raccordo con gli attori operanti nel territorio provinciale

#### **B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.** MAX PUNTI 3

Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Pertanto, verrà assegnato l'intero punteggio nel caso in cui il concorrente dichiari di utilizzare esclusivamente mezzi con le caratteristiche sopra descritte.

Punti 0 nel caso in cui il concorrente dichiari di non offrire detti mezzi.

#### **B.6 – Prevenzione e gestione dei rifiuti**

MAX PUNTI 3

Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 “Prevenzione e gestione dei rifiuti”) dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. - Art.14 capitolato.

Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice valuterà (criterio motivazionale) i programmi, le scelte e le azioni



maggiormente significativi sotto il profilo della riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti prodotti.

### **ELEMENTO C Innovazione tecnologica**

#### **C. -ATTREZZATURE SOFTWARE**

**MAX PUNTI 9**

Proposta di fornitura gratuita di software per la gestione dell'acquisto, prenotazione e rendicontazione dei pasti. Descrizione delle funzionalità del sistema, con particolare riguardo alle modalità gestionali di rendicontazione dei dati tipo software in uso.

- Si = 9 punti
- No= 0 punti

### **Elemento D MIGLIORAMENTO LOCALI**

**MAX PUNTI 13**

D.1 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali refettori (una volta all'inizio dell'anno scolastico per ogni locale refettorio):

**MAX PUNTI 13**

- 1 punto per ogni locale refettorio (13 refettori)

### **Elemento E. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI AZIENDALI DI QUALITA'**

**MAX PUNTI 3**

E.1 – ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro

Punti 0-1

- Si = 1 punto
- No= 0 punti

Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato.

E.2 – ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari

Punti 0-1

- Si = 1 punto
- No= 0 punti

Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato.

E.3 – SA 8000:2008 Responsabilità sociale

Punti 0-1

- Si = 1 punto
- No= 0 punti

Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione. La commissione, pertanto, procederà secondo le seguenti fasi:

1) per ciascuno degli elementi dell'offerta tecnica di ciascun concorrente (ad eccezione degli elementi qualitativi C, D, E1, E2 e E3 in cui è espressamente indicata la formula attraverso cui verrà attribuito il punteggio) ogni componente della Commissione giudicatrice, al termine del proprio percorso di valutazione, assegnerà un giudizio e un coefficiente – variabile tra zero e uno - nell'esercizio della propria discrezionalità, utilizzando dei parametri di massima come di seguito indicati:

<b>Valore</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Giudizio sintetico</b>
Ottimo	1,00	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto molto significativo, qualificante ed esaustivo rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Buono	0,80	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto significativo e rilevante rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Sufficiente	0,60	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente adeguato rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Parzialmente adeguato	0,40	l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto sufficientemente efficace rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Insufficiente	0,20	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco pertinente e di scarsa rilevanza rispetto a quanto indicato e richiesto dal capitolato e Disciplinare



Non valutabile

0,00

l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto del tutto non significativo rispetto a quanto indicato e richiesto dal

Con l'attribuzione del coefficiente di valutazione si intende espresso il giudizio del Commissario sulla singola voce, senza necessità di alcuna specificazione o motivazione. E' comunque facoltà del singolo Commissario o della Commissione di gara nel suo complesso stilare schede di sintesi delle principali caratteristiche delle offerte presentate.

2) si procederà poi a determinare la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio;

3) i coefficienti definitivi verranno poi moltiplicati per il punteggio massimo attribuito al singolo sub elemento;

4) successivamente si procederà alla sommatoria dei punteggi parziali (relativi ai singoli sub elementi) per individuare il punteggio totale dell'offerta tecnica del concorrente.

Non saranno ammesse alla successiva fase le offerte dei concorrenti che conseguiranno un punteggio inferiore a 30/70.

Nelle operazioni matematiche effettuate per l'attribuzione dei punteggi a tutti gli elementi, verranno usate le prime due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore o inferiore qualora la terza cifra decimale risulti pari, superiore o inferiore a cinque.

## 15.2 VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA – PUNTI MAX 30/100

**Prezzo del pasto.** L'indicazione del prezzo del pasto unico è onnicomprensivo di ogni voce relativa al servizio di mensa. La commissione, attribuirà 30 punti all'offerta della ditta che avrà offerto il maggiore ribasso percentuale sul prezzo per singolo pasto (IVA esclusa) rispetto al prezzo a base d'asta fissato in € **5,29** per ogni singolo pasto giornaliero.

A ciascuna altra offerta saranno attribuiti punteggi proporzionali al ribasso percentuale offerto secondo il metodo dell'interpolazione lineare per l'attribuzione del punteggio dei criteri di natura quantitativa attraverso la seguente formula:

$$Va = (Ra/Rmax) \times 30$$

dove:

Va = punteggio da assegnare alla prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito ribasso percentuale;

Ra = Valore (ribasso percentuale) offerto dal concorrente (a);

Rmax = Valore (ribasso percentuale) dell'offerta più conveniente

(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla seconda cifra decimale)

Se il concorrente (a) non effettua alcun ribasso percentuale Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Va mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto Va assume il valore 30.

## 16.COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata a cura della Stazione Appaltante dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, ai sensi dell'art 93 del Codice ed è composta da n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, si riunisce con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma MEPA

La Stazione Appaltante si avvale dell'ausilio della Commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

## 17. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:



Lo svolgimento delle operazioni di gara avverrà interamente sulla piattaforma telematica MEPA. **La prima sessione** (apertura dei plichi per la verifica della documentazione amministrativa) avverrà **il giorno 15.01.2026 alle ore 10.00** in seduta pubblica sullo stesso portale MEPA, previa comunicazione ai partecipanti da parte del Punto Ordinante.

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza. La Stazione Appaltante accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio con l'ausilio della Commissione giudicatrice.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura. Esaminata la documentazione amministrativa, la Commissione Giudicatrice procederà in seduta riservata, attraverso i portali gestionali del MEPA, alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi nel rispetto dei criteri di valutazione contenuti nel presente documento. Terminata la fase di valutazione dell'offerta tecnica e di attribuzione dei punteggi a tutti gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara, la commissione giudicatrice, in seduta pubblica, sul portale MEPA, comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche dei soli concorrenti ammessi. La commissione giudicatrice pertanto, procederà a formulare la graduatoria tramite i sistemi messi a disposizione dal MEPA secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

La graduatoria sarà resa visibile ai concorrenti con le modalità di cui all'articolo 20 del Codice.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

## 18. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, la Stazione Appaltante avvalendosi della commissione giudicatrice ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. La Stazione Appaltante richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti



specifiche dell'offerta ritenute anomale. A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta. Verranno escluse le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

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

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Prima dell'aggiudicazione, la S.A., procederà alla verifica dei requisiti di partecipazione. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema FVOE. In caso di malfunzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'operatore economico o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare dopo che sono trascorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare.

Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'operatore economico, la stazione appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare previa acquisizione di un'autocertificazione dall'operatore economico, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

La S.A., previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 17, comma 5 del Codice, aggiudicherà l'appalto con specifico provvedimento.

L'aggiudicazione viene disposta a seguito dell'esito positivo della verifica del possesso di tutti i requisiti autocertificati dall'operatore economico prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace.

In caso di esito negativo delle verifiche, la Stazione Appaltante procederà all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi

L'offerta dell'operatore economico aggiudicatario rimarrà valida e invariabile sino alla stipula del contratto.

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata in modalità informatica tramite il MEPA.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla RDO, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

La Stazione Appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta idonea di rispondere ai bisogni alla base del presente affidamento e congrua nei valori economici offerti.

La Stazione Appaltante si riserva, in assenza di offerte ritenute congrue, di non procedere ad alcuna aggiudicazione.. La Stazione Appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

Le eventuali spese relative alla pubblicazione del bando di gara, sono rimborsate alla S.A. dall'aggiudicatario entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

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

## **20. CLAUSOLE DI AUTOTUTELA**

Sono recepite le Clausole di Autotutela di cui al Protocollo di Legalità "Accordo Quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 Luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'Isola, l'Autorità di Vigilanza sui Lavori Pubblici, l'INPS e l'INAIL ai sensi della circolare dell'Assessorato Reg.le LL.PP. n° 593 del 31.01.2006

al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art.92 del Decreto Legislativo n. 159/2011".

- "Qualora la Commissione di gara rilevi anomalie in ordine alle offerte, delle modalità o singolarità con le



quali le stesse offerte sono state compilate e presentate, etc., il procedimento di aggiudicazione è sospeso per acquisire le valutazioni (non vincolanti) dell'Autorità, che sono fornite previo invio dei necessari elementi documentali. L'Autorità è impegnata in virtù della sottoscrizione dell'Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa a fornire le proprie motivate indicazioni entro 10 giorni lavorativi dalla ricezione della documentazione. Decorso il suddetto termine la Commissione di Gara, anche in assenza della valutazione dell'Autorità, dà corso al procedimento di aggiudicazione. Nelle more, è individuato il soggetto responsabile della custodia degli atti di gara, che adotterà le misure necessarie ad impedire rischi di manomissione, garantendone l'integrità e l'inalterabilità”.

- L'accertamento di infrazioni alla normativa in materia da parte dell'impresa sarà oggetto di apposita comunicazione all'Autorità per la Vigilanza sui Lavori Pubblici ed all'Osservatorio Regionale dei Lavori Pubblici.

## **21. TRACCIABILITÀ**

E' fatto obbligo agli operatori economici di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 e s.m.i..

## **22. ACCESSO AGLI ATTI**

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nella piattaforma di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice. A tutti i partecipanti non esclusi in via definitiva sono messi a disposizione, mediante la PAD, l'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario, i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni che sono stati valutati ai fini dell'aggiudicazione. Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte e dei giustificativi, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note dal Responsabile unico di progetto al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione. Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 35, comma 4, del codice, gli atti della procedura sono resi accessibili ai soggetti che presentino apposita istanza di accesso civico ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo 14/3/2013, n. 33. L'esercizio del diritto di accesso è differito nei casi indicati al comma 2 dell'articolo 35 del codice. Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte e dei giustificativi, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note dal Responsabile unico di progetto al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione. Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 35, comma 4, del codice, gli atti della procedura sono resi accessibili ai soggetti che presentino apposita istanza di accesso civico ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo 14/3/2013, n. 33. L'esercizio del diritto di accesso è differito nei casi indicati al comma 2 dell'articolo 35 del codice.

## **23. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Palermo.

## **24. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici e telematici – nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

In particolare, tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara e non verranno né comunicati né diffusi, fatto salvo comunque l'esercizio dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo Decreto. Il trattamento dei dati, di cui l'Aggiudicatario verrà a conoscenza in occasione dell'espletamento del servizio, dovrà avvenire nel rispetto e nella puntuale applicazione del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. n. 196/2003 es.m.i.. I titolari del trattamento sono la Stazione Appaltante e le Aziende, nei confronti delle quali l'interessato potrà far valere i diritti previsti dal D.Lgs. 196/2003.

Il RUP

F.to dr Grazia Maria Giuffrè