



COMUNE DI GORNO

Provincia di Bergamo

LETTERA DI INVITO E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA NEGOZIATA

ai sensi articolo 36, comma 2, lett. b) del decreto legislativo n. 50/2016
"Codice dei contratti pubblici" come modificato dal D. Lgs. 56/2017
e dal Decreto Legge 32 del 18/04/2019

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA POLO SCOLASTICO
UNICO DI VIA MADONNA E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025.**

**GARA TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA E-PROCUREMENT SINTEL
INDETTA DAL COMUNE DI GORNO (BG)**

Procedura negoziata ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016
**Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo
art. 95 comma 3 lettera a) del D.lgs. 50/2016**

CODICE CIG: 9350858C1F

Il Comune di Gorno utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", ai sensi della legge regionale n. 33/2007 e successive modifiche, al quale è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet: www.ariaspa.it.

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso ed utilizzo del sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda all'Allegato "**Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel**" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente documento. Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda regionale per l'innovazione e gli acquisti www.ariaspa.it nella sezione *Acquisti per la PA | E-procurement /Strumenti di supporto* "Guide per la imprese" e "Domande Frequenti per le Imprese". **Per ulteriori richieste di assistenza sull'utilizzo di Sintel si prega di contattare il Contact Center di Aria scrivendo all'indirizzo email supportoacquistipa@ariaspa.it oppure telefonando al numero verde 800.116.738.**

1. CARATTERISTICHE DELLA PROCEDURA

Amministrazione aggiudicatrice	Comune di Gorno, Via della Credenza n. 8, 24020 Gorno (BG).
Tipologia della procedura	Procedura negoziata ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.lgs. 50/2016: Componente tecnica 70 punti Componente economica 30 punti
CPV	55523100-3 Servizi di mensa scolastica
Denominazione dell'appalto	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA POLO SCOLASTICO UNICO DI VIA MADONNA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025.
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	Ore 8:00 del 17.08.2022
Codice CIG	9350858C1F
Valore stimato della procedura	€ 166.650,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.
Importo a base di gara	€ 166.650,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.
Importo soggetti a ribasso	€ 5,05 <u>per singolo pasto</u> di cui € 0,03 per oneri della sicurezza NON soggetti a ribasso. *** € 165.660,00: importo complessivo soggetto a ribasso per 3 anni scolastici (ESCLUSI: IVA ed oneri della sicurezza pari a € 990,00).
Sopralluogo per presa visione dei luoghi	Ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 16 luglio 2020 n. 76 convertito con Legge 11 settembre 2020 n. 120, non è previsto il sopralluogo per la presa visione dei luoghi.
Durata del contratto/termine esecuzione	Il servizio ha durata per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025.
Luogo di esecuzione del contratto	Comune di Gorno (BG)
Termine del procedimento (art. 2, comma 2, Legge 241/1990)	180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte
Determinazione a contrarre	Comune di Gorno Det. 150 del 01.08.2022
Responsabile Unico del Procedimento (art. 31 D.Lgs. n.50/2016)	Dott. Guerinoni Luca , Responsabile del Settore Finanziario e del Settore Affari Generali.

2. – DOCUMENTAZIONE DI GARA CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 – DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara comprende:

ALLEGATO 1	DGUE “Documento di Gara Unico Europeo” in formato elettronico e relativa circolare
ALLEGATO 2	Dichiarazione in merito ai soggetti di cui all’art. 80, comma 3 del D.lgs. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici”
ALLEGATO 3	Dichiarazioni integrative al DGUE e di accettazione delle condizioni di gara
ALLEGATO 4	Modulo offerta economica
DOCUMENTI	CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

2.2 – CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare per mezzo della funzionalità “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura, **almeno 5 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite **almeno 5 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet **<http://www.ariaspa.it>** attraverso la funzionalità “Documentazione di gara”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici su specifici quesiti di natura interpretativa.

I quesiti ed i relativi chiarimenti forniti in merito alla presente procedura di gara, se di interesse generale, saranno oggetto di pubblicazione all’indirizzo internet: www.comune.gorno.bg.it. nella sezione “Bandi di Gara” e attraverso la funzionalità “Documentazione di Gara, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

In caso di malfunzionamento della Piattaforma, le richieste di cui al presente paragrafo possono essere inviate, in via alternativa, all’indirizzo del Comune di Gorno: protocollo.gorno@pec.it.

2.1 – COMUNICAZIONI

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 76, comma 6, 52 e 58, del Codice, **tutte le comunicazioni inerenti la fase di espletamento della procedura in oggetto**, ivi comprese le comunicazioni di cui all’articolo 83, comma 9, del Codice (comunicazione relativa al soccorso istruttorio) e all’articolo 76, comma 5, lett, b) del Codice (esclusione del concorrente per mancato superamento della soglia di sbarramento, se prevista ovvero per irregolarità o inappropriata dell’offerta tecnica o per irregolarità dell’offerta economica) tra la Stazione Unica Appaltante e gli operatori economici **avvengono in modalità telematica attraverso la funzionalità “Comunicazioni procedura”** disponibile nell’interfaccia “**Dettaglio**” della procedura di gara.

La Stazione Unica Appaltante declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

NOTA BENE

Dette comunicazioni si intendono validamente ed efficacemente effettuate all’indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall’operatore economico al momento della registrazione (**o successivamente con l’aggiornamento del proprio profilo**) sulla Piattaforma SINTEL e dal medesimo individuato.

Il Comune di Gorno declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite attraverso la funzionalità “**Comunicazioni della procedura**” (al fornitore richiedente) e pubblicate nella sezione “Oggetto della procedura” alla quale possono accedere tutti i fornitori a corredo ed integrazione della documentazione di gara. Le risposte ai quesiti pervenuti, ritenute di interesse generale, saranno anche pubblicate, in forma anonima, sulla piattaforma Sintel tra la documentazione di gara.

Per ragioni di economia generale, prima di presentare un quesito l'Operatore economico deve:

- consultare i quesiti già pubblicati e accertarsi che la soluzione non sia già disponibile;
- accertarsi che la soluzione non sia reperibile direttamente e inequivocabilmente nelle disposizioni di legge o della Documentazione di gara, tale da essere immediatamente comprensibile e applicabile con l'ordinaria diligenza e professionalità, senza alcuno spazio interpretativo o applicativo
- prendere atto che la Stazione Unica Appaltante non è tenuta a rispondere a quesiti ricadenti in una delle condizioni che precedono;
- prendere atto che la Stazione Unica Appaltante non è tenuta a formulare proposte, suggerimenti o chiarimenti che possono influenzare, anche parzialmente, il contenuto delle offerte rimesso alla responsabilità esclusiva dell'Offerente. In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

3 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio è costituito da un unico lotto poiché l'affidamento del servizio oggetto del servizio è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non aver reso possibile l'individuazione di alcuna motivazione a supporto della determinazione di scindere le prestazioni richieste in affidamenti separati e in modo anche da consentire economie di scala.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni del polo scolastico unico di Via Madonna e mensa dipendenti comunali, nei giorni indicati dal calendario scolastico, per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025.

Il luogo di esecuzione dell'appalto è il plesso scolastico unico, sito a Gorno in Via della Madonna n. 9.

A titolo indicativo, si riporta di seguito una tabella con i numeri presunti relativi ai fruitori della mensa per il prossimo anno scolastico e il relativo importo base (IVA esclusa), per un totale di circa 11.000,00 pasti annui presunti:

	<u>Importo base (IVA esclusa)</u>	<u>alunni / utenti</u>	<u>Giorni /settimana</u>	<u>Settimane/anno</u>
Scuola dell'infanzia comprensivo di insegnanti (n. 2)	€ 5,05	30	5	37
Scuola primaria comprensivo di insegnanti (n. 3)	€ 5,05	67	3	34 34

Dipendenti comunali	€ 5,05	4	3/4	37 (calendario scuola infanzia)
---------------------	--------	---	-----	---------------------------------

Il servizio di refezione scolastica prevede:

- la preparazione dei pasti presso il centro cottura all'interno del polo scolastico di Gorno in base al calendario scolastico;
- la prevenzione di condizioni di squilibrio alimentare, attraverso la fornitura di un pasto completo agli utenti, adattando quantità e grammature alla fascia di età, nel rispetto delle norme dietetiche stabilite dall'ATS (come da indicazioni contenute nelle "Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica");
- l'allestimento dei tavoli dei refettori in cui si svolge la refezione scolastica;
- la distribuzione dei pasti agli alunni della Scuola statale dell'Infanzia, della Scuola Primaria e agli insegnanti autorizzati dall'Amministrazione comunale, nonché ai dipendenti comunali;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei refettori e dei locali accessori;
- la pulizia delle stoviglie;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- la pulizia dei seguenti locali: refettorio, cucina, dispensa presso il polo scolastico;
- la disinfezione, ai sensi della normativa anti-Covid, dei seguenti locali: refettorio, cucina, dispensa presso il polo scolastico;
- periodico invio del menu stagionale con congruo anticipo;
- la gratuità di pasti ai rappresentanti della Commissione comunale refezione scolastica che effettuano controlli e/o sopralluoghi (massimo 4 per ogni rappresentante per ciascun anno scolastico);

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti e alla sostituzione e integrazione delle attrezzature integrative dei locali di somministrazione, qualora se ne presenti la necessità.

Alla scadenza del contratto, gli impianti e le attrezzature fornite dall'O.E. saranno ritirate dallo stesso senza alcun onere a carico del Comune. Il Comune potrà riservarsi la facoltà di acquistare le attrezzature messe a disposizione dall'O.E., qualora venga raggiunto un accordo soddisfacente tra le parti.

La stima presunta dei pasti da erogare è di circa **11.000 unità/anno**.

Il numero dei pasti è **presuntivo e non è vincolante** per le parti contrattuali, in quanto potrà subire variazioni, sia in diminuzione sia in aumento, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza relativamente a ogni anno.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori e impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Non è consentita la presentazione di offerte "parziali", limitate a una sola o più parti dei servizi oggetto dell'appalto; tale circostanza sarà pertanto motivo di esclusione dalla gara.

L'utenza è composta da alunni e insegnanti della Scuola statale dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Gorno per il servizio di refezione scolastica e dei dipendenti comunali; eventualmente, in modo saltuario, componenti la commissione comunale refezione scolastica.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, è fissato in € **5,05**, al netto di IVA, **di cui € 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**.

L'importo a base di gara per 3 anni scolastici è pari a € **166.650,00** al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, **di cui € 990,00 per oneri della sicurezza NON soggetti a ribasso**.

In sintesi:

- Importo a base d'asta per singolo pasto: € 5,05, al netto di IVA, di cui € 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.
- Numero indicativo complessivo di pasti annui: n. 11.000;
- Numero indicativo complessivo di pasti periodo 2022/2025 (3 anni scolastici): n. 33.000;
- Importo a base d'appalto (3 anni scolastici): € 166.650,00 (IVA esclusa) di cui € 990,00 per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso;

Importo complessivo **soggetto a ribasso è di € 165.660,00**, al netto degli oneri della sicurezza – IVA esclusa (anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025), così dettagliato:

	Importo singolo pasto soggetto a ribasso (oneri sicurezza di € 0,03 ed IVA esclusi)	Numero pasti (annuo) presunto	Numero pasti (3 anni) presunto	Importo TRIENNALE soggetto a ribasso IVA ed oneri della sicurezza esclusi
REFEZIONE SCOLASTICA	€ 5,02	11.000	33.000	€ 165.660,00

Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa (anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025), ammontano ad €:

oneri sicurezza singolo pasto	Numero pasti annuo presunto	Importo <u>annuale</u> oneri della <u>sicurezza</u> IVA esclusa	Importo <u>triennale</u> oneri della <u>sicurezza</u> IVA esclusa
€ 0,03	33.000	€ 330,00	€ 990,00

CORRISPETTIVO A FAVORE DELLA DITTA AFFIDATARIA: il corrispettivo a favore della ditta/cooperativa che risulterà affidataria del servizio sarà calcolato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente preparati e distribuiti con costo unitario di ciascun pasto. Il prezzo/pasto sarà quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta/cooperativa affidataria, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, acqua minerale, condimenti, tovaglioli di carta, piatti posate e bicchieri monouso e ogni altra voce a carico della ditta/cooperativa affidataria.

REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo stabilito dalla ditta/cooperativa in sede di offerta, in base a calcoli di propria convenienza, sarà a completo rischio della ditta/cooperativa stessa, restando fisso e invariabile per tutta la durata del contratto di fornitura di servizi, senza che la ditta/cooperativa possa

avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente.

AI SENSI DELL'ART. 23, COMMA 16 DEL CODICE, I COSTI DELLA MANODOPERA SONO QUANTIFICATI DALL'ENTE COMMITTENTE IN € 66.660,00 PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO (INCIDENZA DEL 40%).

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta del singolo pasto.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, la società aggiudicataria **deve** osservare:

- le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- le “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” elaborate da Regione Lombardia e ATS Bergamo.

DURATA DEL SERVIZIO OPZIONI

La durata del servizio è di 3 (tre) anni scolastici con decorrenza dal 1° settembre 2022 al 30 giugno 2025.

La Società aggiudicataria accetta esplicitamente, senza opporre riserve, l'avvio della prestazione contrattuale, in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.lgs. 50/2016.

In pendenza della stipulazione del contratto, l'Amministrazione ha pertanto la facoltà di ordinare l'inizio della prestazione alla Società aggiudicataria, che deve dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione d'inizio. In caso di mancata stipulazione del contratto, la Società ha diritto soltanto al pagamento di quanto abbia già eseguito, valutato secondo i prezzi riportati nell'offerta.

4 – REQUISITI GENERALI

Non è ammessa la partecipazione degli operatori economici quando sussistono:

- una o più cause di esclusione tra quelle elencate dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001 o quando gli operatori siano incorsi in ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

5 – REQUISITI PROFESSIONALI

Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A ovvero al corrispondente registro professionale dello Stato di appartenenza (se si tratta di uno Stato dell'U.E.), conformemente con quanto previsto dall'art. 83 del D. Lgs 163/06, per l'attività oggetto della gara. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; Si precisa che i requisiti di cui sopra per le fattispecie di interesse devono essere posseduti, nel caso di Consorzio di cooperative, dallo stesso e dalle singole Cooperative indicate come esecutrici del servizio. Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento.

6 – REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono:

- Aver realizzato complessivamente, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (2019-2020-2021) un fatturato che non dovrà essere inferiore all'importo complessivo del servizio oggetto della propria candidatura.

7 – REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO PROFESSIONALE

I concorrenti, a pena di esclusione, devono:

- Avere esperienza di gestione - effettuata a regola d'arte e con buon esito – nel Servizio di ristorazione di durata non inferiore a tre anni negli ultimi 5 anni (2016-2021).

8 – SUBAPPALTO

E' vietato cedere il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

9 – DEPOSITO CAUZIONALE

1. Deposito cauzionale provvisorio

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare, a pena di esclusione, la documentazione comprovante l'effettivo versamento della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, (2% del valore stimato dell'Appalto). La cauzione provvisoria può essere presentata con le modalità previste dall'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione, a scelta dell'offerente, potrà essere bancaria o assicurativa secondo lo schema ministeriale vigente.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari entro i 30 giorni successivi alla data di aggiudicazione della gara. Il deposito cauzionale provvisorio dell'impresa aggiudicataria resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

2. Deposito cauzionale definitivo

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, prima della stipula del contratto e a garanzia della corretta esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto dell'Appalto (iva esclusa), aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il ribasso del 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo del deposito sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione. La cauzione, dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione.

La relativa polizza deve recare apposita clausola di esigibilità a semplice richiesta del Comune senza obbligo di preventiva escussione dell'appaltatore.

La garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva verrà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia con atto del Dirigente responsabile previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Il Comune può disporre, in qualsiasi momento e a suo discrezionale e giudizio, la verifica delle modalità operative del Servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, nonché gli impegni contenuti nel progetto presentato in sede di offerta.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si renda responsabile di grave negligenza, ovvero ritenuto inadeguato, ad insindacabile giudizio del Responsabile del Servizio, allo svolgimento del servizio.

Resta inoltre facoltà dei Comuni richiedere in qualsiasi momento, in aggiunta alla relazione già prevista all'art. 6 del presente Capitolato, informazioni sul regolare svolgimento del servizio e attuare controlli a campione presso l'utenza.

10 – SOPRALLUOGO

In relazione al presente appalto **NON** è prevista la presa visione obbligatoria dei luoghi.

11 – PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO IN FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'autorità nazionale anticorruzione per un importo pari a euro 20,00 secondo le modalità di cui alla delibera A.N.AC. n. 830 del 21 dicembre 2021 pubblicata in GURI n. 64 del 17 marzo 2022.

I partecipanti alla presente procedura di gara sono tenuti al versamento del contributo a favore dell'a.n.ac. (autorità nazionale anticorruzione) previsto dall'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 (legge finanziaria 2006) e dalla deliberazione del consiglio dell'autorità n. 830 del 21 dicembre 2021.

IL CONTRIBUTO DOVUTO DA PARTE DI CIASCUN CONCORRENTE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PRESENTE GARA È FISSATO NELL'IMPORTO DI EURO 20,00 (VENTI/00).

12 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte in lingua italiana e trasmesse esclusivamente in formato elettronico, attraverso Sintel, entro e non oltre il **“termine ultimo per la presentazione delle offerte”** pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura, salvo quanto previsto dall'articolo 79 del D. Lgs. n. 50/2016.

SI DA' ATTO CHE la procedura di gara è espletata in via telematica.

**ALLO SCADERE DEL TERMINE FISSATO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE DELLE ORE 8:00 DEL GIORNO 17 AGOSTO 2022
le stesse non saranno più sostituibili.**

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

- una **“busta telematica” contenente la documentazione amministrativa;**
- una **“busta telematica” contenente l'offerta tecnica;**
- una **“busta telematica” contenente l'offerta economica.**

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, le dichiarazioni a corredo del DGUE, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere presentate sotto forma di documento informatico, ai

sensi dell'art. 1, lett. p) del D.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritti con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma degli operatori economici.

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

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

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

Il mancato riscontro alla richiesta del Comune di Gorno sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13 – CONTENUTO DELLA BUSTA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nel **primo step** del percorso guidato “Invia Offerta”, il concorrente deve inserire la domanda di partecipazione e le dichiarazioni e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

13.1 – DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO DOCUMENTO 1

Il concorrente compila il **DGUE** di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sulla **Piattaforma Sintel nella sezione “Documentazione di gara) Allegato n. 1** secondo quanto di seguito indicato.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 85, comma 1 del Codice e in ottemperanza al Comunicato del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 30/03/2018, a far data dal 18/04/2018 il DGUE va compilato esclusivamente in **forma elettronica**, sottoscritto digitalmente e inserito nella Busta telematica A) contenente la **documentazione amministrativa**.

13.2 – DICHIARAZIONE IN MERITO AI SOGGETTI DI CUI ALL'ART. 80, COMMA 3 DEL D.LGS. N. 50/2016 DOCUMENTO 2

Ciascun concorrente rende la dichiarazione in merito ai soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del d.lgs. n. 50/2016

13.3 – DICHIARAZIONI INTEGRATIVE AL DGUE DI ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI DI GARA DOCUMENTO 3

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

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c, c-bis), c-

- ter) e c-quater) del Codice;
3. dichiara di aver indicato i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, Codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, nel modello ALLEGATO N. 2 "DICHIARAZIONE IN MERITO AI SOGGETTI DI CUI ALL'ART. 80, COMMA 3 DEL D.LGS. N. 50/2016";
 4. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
 5. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
 6. accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2 del Codice, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario;
 7. Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:
 - si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
 - indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
 8. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalle seguenti stazioni appaltanti e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
 9. **autorizza**, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara
oppure
non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
 10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo;
 11. Per gli operatori economici che hanno presentato la domanda di concordato preventivo di cui all'articolo 161, sesto comma, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267
INDICA, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, gli estremi dei seguenti atti:

- data di presentazione della domanda di cui all'art. 161, sesto comma, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:

_____;

- autorizzazione (n/Prot. _____) a partecipare alla procedura rilasciata dal Tribunale di _____ in data ___;

12. Per gli operatori economici già ammessi al concordato preventivo di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

INDICA, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, gli estremi deiseguenti atti:

- provvedimento di ammissione al concordato rilasciato da Tribunale di _____ in data _____;

- autorizzazione (n/Prot. _____) a partecipare alla procedura rilasciata dal Giudice Delegato in data _____;

13. **DICHIARA** di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

14. di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e dei luoghi in cui debbono eseguirsi i servizi;

15. di aver preso visione degli atti e relativi allegati, di averlo fatto proprio ad ogni effetto, di assumere la responsabilità in ordine alla sua esecuzione e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata e di non avere riserve di alcun genere da formulare al riguardo;

16. di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 120 della L. n. 689/1981;

17. di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in raggruppamento o consorzio;

18. di accettare quanto riportato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

19. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione:

- ad assolvere agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'affidamento in questione, secondo quanto indicato nei documenti di Gara;
- a far rispettare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo gli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con D.P.R. n. 62/2012, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 3 del citato decreto.

20. di aver tenuto conto ai fini della formulazione dell'offerta, di tutti gli adempimenti necessari per adeguare lo svolgimento del servizio alle recenti misure di prevenzione al fine di assicurare la protezione dal contagio da COVID-19.

13.4 – DOCUMENTAZIONE A CORREDO

DOCUMENTO 4

Dichiarazione e documentazione comprovante l'aver realizzato complessivamente, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (2019-2020-2021) un fatturato che non dovrà essere inferiore all'importo complessivo del servizio oggetto della propria candidatura.

Tale requisito è richiesto a comprova della solidità finanziaria dell'operatore economico.

Tale requisito è richiesto al fine di individuare operatori economici in grado di garantire, sotto l'aspetto economico-finanziario, la capacità di gestire e fatturare con continuità servizi affini, per caratteristiche, a quello che costituisce l'oggetto dell'affidamento in questione; una capacità economico-finanziaria ridotta rispetto al fatturato specifico richiesto o non maturata in settori

attinenti al servizio oggetto dell'appalto da affidare non consentirebbe di individuare operatori economici specificatamente qualificati per l'appalto in oggetto, nonché dotati delle risorse e dei mezzi necessari per il suo espletamento.

DOCUMENTO 5

DICHIARAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA PROFESSIONALE E DOCUMENTAZIONE A COMPROVA.

PER IL REQUISITO: Avere esperienza di gestione - effettuata a regola d'arte e con buon esito – nel Servizio di ristorazione di durata non inferiore a tre anni negli ultimi 5 anni (2016-2021).

DOCUMENTO 6

Visura camerale.

Tale requisito è richiesto a comprova dell'iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A ovvero al corrispondente registro professionale dello Stato di appartenenza (se si tratta di uno Stato dell'U.E.), conformemente con quanto previsto dall'art. 83 del D. Lgs 163/06, per l'attività oggetto della gara.

DOCUMENTO 7

Ricevuta di pagamento del contributo A.N.AC. di **Euro 20,00**.

DOCUMENTO 8

Capitolato Speciale d'Appalto, firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni in esso contenute.

DOCUMENTO 9

Documento attestante la **garanzia provvisoria** con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice.

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice: allegare copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione.

14 – CONTENUTO DELLA BUSTA “B” TELEMATICA – OFFERTA TECNICA

Al **secondo step** del percorso guidato “Invio Offerta”, il concorrente deve inserire la propria offerta tecnica, contenente, a pena di esclusione, un **unico documento composto** da:

PROGETTO OPERATIVO

Il progetto tecnico dovrà contenere un Progetto operativo composto da non più di 14 facciate (7 pagine fronte/retro) (oltre la copertina e l'eventuale indice - ogni pagina deve essere numerata) formato A4, utilizzando un carattere leggibile (es. “Times New Roman” - corpo 12) con particolare riferimento alle finalità specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto, con obbligatoria indicazione dei capitoli sotto indicati:

<p align="center">CAPITOLO 1 progetto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica</p>	<p>a. <i>Descrizione delle procedure di approvvigionamento alimentare (programma selezione e controllo qualità dei fornitori, seguita in termini di trasparenza, di garanzia della qualità alimentare e di certificazione di qualità dei fornitori.)</i></p> <p>b. <i>Descrizione del metodo di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione del pasto</i></p> <p>c. <i>Descrizione del metodo di lavaggio e sanificazione locali e attrezzature (completezza progettuale e qualità del servizio)</i></p> <p>d. <i>Descrizione modalità di effettuazione del trasporto pasti, tempi, mezzi e attrezzature</i></p>
<p align="center">CAPITOLO 2 Possesso certificazioni di qualità</p> <p>(Verranno considerate solo le certificazioni di qualità attinenti al servizio oggetto della gara e valutate idonee dalla Commissione)</p>	<p>a. possesso di certificazioni di qualità quali ad esempio: Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 Certificazione UNI EN ISO 22005:2007 – Sistema di gestione della rintracciabilità Certificazione ISO 18001:2007 – Sicurezza Certificazione ISO 14001:2004 – Sistemi di gestione ambientale Certificazione SA 8000:2008 – Responsabilità etica e sociale Certificazione OHSAS 18001:2007 – Sistema di Gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>b. Temporalità della certificazione: indicare il periodo di ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9000</p>
<p align="center">CAPITOLO 3 Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime</p>	<p>a. Descrizione delle caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime nel rispetto delle linee di indirizzo Nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione scolastica (provv. 29 aprile 2010) e delle linee guida della Regione Lombardia (D.D.G.S. 1 agosto 2002 nr. 14833).</p> <p>b. Impiego di materie prime di “qualità superiore” sul piano igienico, nutrizionale organolettico e merceologico, ed eventualmente “migliorative” e funzionali al servizio (categorie extra e prima) indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p> <p>c. assenza di additivi, impiego di prodotti biologici Utilizzo di prodotti <u>biologici</u>: indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p> <p>d. Impiego di prodotti tipici e tradizionali indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p> <p>e. Impiego di prodotti a denominazione protetta indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p> <p>f. Impiego di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta, preferibilmente a km zero e preferibilmente a km. zero da operatori dell’agricoltura sociale. indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p> <p>g. Valutazione tabella dietetica estiva: descrizione del menu ordinario tabella estiva (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti)</p> <p>h. Valutazione tabella dietetica invernale: descrizione del menu ordinario tabella estiva (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti)</p> <p>i. Ricette e modalità di preparazione – <u>da allegare</u> (con tecniche di cottura, contorno fresco/gelo, schede tecniche dei prodotti)</p>
<p align="center">CAPITOLO 4 Team proposto per lo svolgimento</p>	<p>Personale impiegato (composizione organico e relativi livelli di professionalità: numero, mansioni, livello e monte ore).</p> <p>Numero di addetti e relative qualifiche professionali (non inferiore a numero 3 addetti presso la Scuola Primaria– cfr art. 7 del CSA “DISTRIBUZIONE ORARI E PERSONALE ADDETTO”) indicare il numero di addetti che si intende mettere a disposizione</p> <p align="center">Descrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>esperienza del Responsabile del servizio</i> (allegare copia dello stato di servizio) • <i>del piano di formazione degli addetti ed allegare il curriculum del Responsabile del servizio</i> formazione specifica del personale addetto alla distribuzione sulla corretta porzionatura del pasto
<p align="center">CAPITOLO 5 Centro di cottura alternativo in caso di emergenza</p>	<p>Dichiarazione in merito al possesso o disponibilità, per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura di emergenza. Qualora l’Operatore Economico non sia titolare del diritto di proprietà del centro di cottura di emergenza, è necessario dimostrare la disponibilità di un centro di cottura di emergenza (lettera d’intenti) tra il titolare del diritto di proprietà del centro di cottura di emergenza o altro soggetto titolare di diritto reale, che garantisca la disponibilità del centro per legge, e l’Operatore Economico, con l’impegno a sottoscrivere un contratto in caso di aggiudicazione dell’appalto.</p>

CAPITOLO 6 Migliorie offerte	<p>a. <u>Collaborazione con incontri mensili la Scuola e/o l'Amministrazione comunale</u> per favorire una corretta e sana educazione alimentare degli utenti (indicare SI oppure NO)</p> <p>b. <u>Offerta nr. 2 servizi per ciascun anno scolastico di buffet</u> in concomitanza di particolari occasioni o manifestazioni organizzate dal Comune (indicare SI oppure NO)</p> <p>c. <u>Presenza mensile di un nutrizionista o altro esperto</u> durante la consumazione del pasto in mensa presso la Scuola Primaria per illustrare agli alunni e ai docenti il corretto approccio ai cibi proposti (oltre a quanto previsto dall'art. 7 del capitolato (indicare SI oppure NO)</p> <p>d. <u>diete speciali: descrizione dettagliata area preparazione e strumentazione dedicate procedura dettagliata di preparazione e gestione diete speciali</u></p> <p>e. <u>Interventi migliorativi sugli ambienti</u>, nonché atti a neutralizzare e/o ridurre l'impatto ambientale e/o i consumi energetici.</p> <p>Verrà pertanto presa in considerazione l'opportunità degli interventi in funzione della loro utilità per l'amministrazione comunale.</p> <p>f. <u>Interventi migliorativi sul plesso della scuola</u> atti ad ottimizzare gli spazi e la logistica dell'approntamento e della distribuzione dei pasti.</p> <p>g. <u>Integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi</u> da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo, volti a migliorare la produzione e distribuzione dei pasti.</p>
-----------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

La relazione tecnica dovrà illustrare, SUDDIVISI IN CAPITOLI, gli elementi corrispondenti ai criteri e sub- criteri di valutazione indicati nella Tabella di attribuzione del punteggio tecnico.

- Nella predisposizione della Relazione tecnica l'operatore economico **NON DEVE**, a pena di esclusione dalla gara, inserire elementi che possano in qualsiasi modo anticipare **VALORI O PROFILI SPECIFICI DELLA PARTE ECONOMICA** dell'offerta, in quanto verrebbe ad essere violato il principio di segretezza delle offerte.
- A pena di esclusione dalla gara, **nella "BUSTA B - OFFERTA TECNICA " NON DOVRÀ essere riportato alcun riferimento ad ELEMENTI ECONOMICI**, richiesti espressamente con riferimento alla "BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA".
- Il file deve essere firmato digitalmente, a pena di esclusione,

SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI

Fatta salva la disciplina prevista dalla L. 241/1990 e dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente potrà dichiarare espressamente quali informazioni voglia escludere dal diritto di accesso ai sensi dell'art. 53, del D.Lgs. 50/2016, indicandone la motivazione.

In caso di diniego è necessario specificare le parti (precisando il capitolo e le pagine dell'offerta cui si riferisce l'interdizione) che si intendono coperte da segreto tecnico o commerciale.

L'Offerta Tecnica dell'aggiudicatario costituisce obbligazione contrattuale specifica e integra automaticamente la documentazione posta a base di gara.

L'Offerta Tecnica non può:

- comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico dell'Ente Committente Appaltante, pertanto sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla predetta Offerta Tecnica;
- contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

15 – CONTENUTO DELLA BUSTA "C" TELEMATICA - OFFERTA ECONOMICA (max. 30 punti)

La busta "C – Offerta economica" contiene, a pena di esclusione, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo l'Allegato n. 4.

L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO AVVERRÀ IN BASE AL SEGUENTE CRITERIO/FORMULA:

Si applica il criterio del prezzo minimo con la formula:

OFFERTA ECONOMICA	Punti 30
Punteggio = $\frac{\text{Offerta economica più bassa (prezzo complessivo più basso offerto per tre anni)}}{\text{Offerta economica presentata dal concorrente in valutazione}} \times 30$	

L'offerta economica dovrà indicare l'importo complessivo offerto (IVA ed oneri della sicurezza esclusi) per i tre anni e l'importo per singolo pasto (IVA e oneri della sicurezza esclusi), per la gestione del servizio oggetto del presente appalto che l'operatore intende praticare, comprensivi di tutto quanto previsto nel Capitolato Speciale D'appalto, espresso in cifre ed in lettere (in caso di discordanza tra cifre e lettere sarà considerata valida l'offerta espressa in lettere).

L'operatore economico deve inserire nel campo "Offerta economica" il valore complessivo della propria offerta espresso in valore economico per i tre anni di durata dell'appalto, utilizzando un **massimo di due cifre decimali** separate dalla virgola.

Mentre dovrà formulare la propria offerta utilizzando il modello offerta economica presente nei documenti di gara.

ATTENZIONE: ULTERIORI VINCOLI PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Non sono ammesse offerte superiori alla base d'asta, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

L'operatore economico concorrente dovrà indicare, a pena di esclusione, nell'apposito **modulo redatto dalla Stazione Unica Appaltante:**

- **i COSTI DELLA SICUREZZA AFFERENTI L'ATTIVITÀ SVOLTA DALL'OPERATORE ECONOMICO A PENA DI ESCLUSIONE** (ossia la stima dei costi aziendali al netto dell'IVA relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice). Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- **i PROPRI COSTI DELLA MANODOPERA A PENA DI ESCLUSIONE** ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 (intesi come costi del lavoro, comprensivi delle retribuzioni dirette e indirette, TRF, contributi e oneri previdenziali e assistenziali, indennità integrative e ogni altra componente con la sola eccezione delle spese generali e dell'utile di impresa).

Allo **step 4 FIRMA DIGITALE DEL DOCUMENTO** del percorso "Invia offerta", l'Operatore Economico deve:

- **scaricare dalla schermata a sistema denominata "Firma Digitale del documento", il Documento d'offerta in formato .pdf riportante le informazioni immesse a sistema.**
- **sottoscrivere il predetto documento d'offerta, scaricato in formato .pdf; la sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale - secondo le modalità di cui all'allegato Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel - dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da**

comprovati poteri di firma la cui procura deve essere allegata nella Documentazione Amministrativa).

Si rammenta che eventuali firme multiple su detto file pdf devono essere apposte come meglio esplicitato nel richiamato allegato “*Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel*”.

Si rammenta che il “Documento d’offerta” costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.

L’Operatore Economico per concludere l’invio dell’offerta deve allegare a Sistema il “Documento d’offerta” in formato pdf sottoscritto come sopra descritto.

Solo a seguito dell’upload di **tale documento** d’offerta in formato .pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo **step 5** “**RIEPILOGO ED INVIO DELL’OFFERTA**” del percorso “Invia offerta” per completare la presentazione effettiva dell’offerta mediante la funzionalità “INVIA OFFERTA” che, si rammenta, deve avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.

16 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti
TOTALE	100

All’offerta tecnica viene attribuito un punteggio massimo di 70 punti su 100 mentre all’offerta prezzo 30 punti su 100 per un punteggio complessivo massimo di 100 punti.

L’aggiudicazione è effettuata A FAVORE DELL’OFFERTA CHE AVRÀ CONSEGUITO, tra quelle ritenute valide, IL PUNTEGGIO PIÙ ALTO DERIVANTE DALLA SOMMA DEI PUNTEGGI ASSEGNATI ALL’OFFERTA TECNICA E QUELLO ASSEGNATO ALL’OFFERTA ECONOMICA.

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 l’offerta tecnica, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio per l’offerta ECONOMICA.

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

Le **offerte anormalmente basse** saranno individuate ai sensi dell’art. 97, del D. Lgs. 50/2016, e valutate in base ai criteri e secondo la procedura di cui agli artt. 95 e 97 D. Lgs. n. 50/2016.

L’Ente, infine si riserva il diritto di re-indire, sospendere o annullare la gara, nonché di prolungarne i termini di scadenza. In ogni caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

L’aggiudicazione sarà effettuata a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri definiti ai successivi punti.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il progetto tecnico dovrà contenere un **Progetto operativo** composto da non più di **14 facciate 7 pagine fronte/retro** (oltre la copertina e l'eventuale indice - ogni pagina deve essere numerata) **formato A4, utilizzando un carattere leggibile** (es. "Times New Roman" - corpo 12) con particolare riferimento alle finalità specificate nel presente **Capitolato Speciale d'Appalto**. Eventuale documentazione integrativa può essere allegata, ma la valutazione riguarderà esclusivamente i contenuti indicati nell'elaborato.

Nella compilazione dell'offerta tecnica si raccomanda semplicità, sintesi e concretezza, adeguatezza e congruità, evitando di inviare formulazioni standardizzate, teoriche ed astratte (da manuale) e non aventi attinenza diretta con lo specifico appalto, ovvero proposte "faraoniche" ed antieconomiche non appropriate alla natura del servizio che si intende gestire.

Di tali caratteristiche si terrà debitamente conto nella valutazione delle offerte.

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione e non semplice "*dichiarazione di principio*", come alle volte si intende nella prassi commerciale.

Eventuale documentazione aggiuntiva non richiesta non verrà presa in considerazione dalla commissione di gara ai fini dell'attribuzione del punteggio.

La valutazione dei parametri (massimo punteggio attribuibile 70) verrà eseguita ad insindacabile giudizio della apposita Commissione di gara.

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

Con la lettera **D** vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Con la 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) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI	PUNTEGGIO
CAPITOLO 1 progetto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica MAX 18 PUNTI	<i>a. Descrizione delle procedure di approvvigionamento alimentare (programma selezione e controllo qualità dei fornitori, seguita in termini di trasparenza, di garanzia della qualità alimentare e di certificazione di qualità dei fornitori.)</i>	Punteggio massimo "D" 18 PUNTI
	<i>b. Descrizione del metodo di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione del pasto</i>	
	<i>c. Descrizione del metodo di lavaggio e sanificazione locali attrezzature (completezza progettuale e qualità del servizio)</i>	
	<i>d. Descrizione modalità di effettuazione del trasporto pasti, tempi, mezzi e attrezzature</i>	
CAPITOLO 2 Possesso certificazioni di qualità MAX 2 PUNTI (Verranno considerate solo le certificazioni di qualità attinenti al servizio oggetto della gara e valutate idonee dalla Commissione)	a. Possesso di certificazioni di qualità quali ad esempio: Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 Certificazione UNI EN ISO 22005:2007 – Sistema di gestione della rintracciabilità Certificazione ISO 18001:2007 – Sicurezza Certificazione ISO 14001:2004 – Sistemi di gestione ambientale Certificazione SA 8000:2008 – Responsabilità etica e sociale Certificazione OHSAS 18001:2007 – Sistema di Gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Punteggio massimo "T" 1 PUNTO attribuiti come segue: Nessuna = 0 punti Fino a 2 = 1 punto

	<p>b. Temporalità della certificazione: indicare il periodo di ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9000</p>	<p>Punteggio massimo “T”1 PUNTO attribuiti come segue: certificata da meno di 3 anni = 0 punti certificata da più di tre anni = 1 punto</p>
<p>CAPITOLO 3 Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime MAX 16 PUNTI</p>	<p>a. Descrizione delle caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime nel rispetto delle linee di indirizzo Nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione scolastica (prov. 29 aprile 2010) e delle linee guida della Regione Lombardia (D.D.G.S. 1 agosto 2002 nr. 14833).</p>	<p>Punteggio massimo “D”3 PUNTI</p>
	<p>b. Impiego di materie prime di “qualità superiore” sul piano igienico, nutrizionale organolettico e merceologico, ed eventualmente “migliorative” e funzionali al servizio (categorie extra e prima) indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo.</p>	<p>Punteggio massimo “T”2 PUNTI attribuiti come segue: ≤15% = 0 punti Da 16% a 30% = 1 punto Da 31% a 50% = 1,5 punti > 50% = 2 punti</p>
	<p>c. Assenza di additivi, impiego di prodotti biologici (oltre quelli indicati nell’art. 36 del Capitolato Speciale D’appalto) Utilizzo di prodotti <u>biologici</u>: indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo.</p>	<p>Punteggio massimo “T”2 PUNTI attribuiti come segue: ≤15% = 0 punti Da 16% a 30% = 1 punto Da 31% a 50% = 1,5 punti > 50% = 2 punti</p>
	<p>d. Impiego di prodotti tipici e tradizionali indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p>	<p>Punteggio massimo “T”2 PUNTI attribuiti come segue: ≤15% = 0 punti Da 16% a 30% = 1 punto Da 31% a 50% = 1,5 punti > 50% = 2 punti</p>
	<p>e. Impiego di prodotti a denominazione protetta indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p>	<p>Punteggio massimo “T”2 PUNTI attribuiti come segue: ≤15% = 0 punti Da 16% a 30% = 1 punto Da 31% a 50% = 1,5 punti > 50% = 2 punti</p>
	<p>f. Impiego di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta, preferibilmente a km zero e preferibilmente a km. zero da operatori dell’agricoltura sociale. indicare quali prodotti e la percentuale (%) di utilizzo nel menù tipo</p>	<p>Punteggio massimo “T”2 PUNTI attribuiti come segue: ≤15% = 0 punti Da 16% a 30% = 1 punto Da 31% a 50% = 1,5 punti > 50% = 2 punti</p>
	<p>g. Valutazione tabella dietetica estiva: descrizione del menu ordinario tabella estiva (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti)</p>	<p>Punteggio massimo “D”1 PUNTO</p>
	<p>h. Valutazione tabella dietetica invernale: descrizione del menu ordinario tabella estiva (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti)</p>	<p>Punteggio massimo “D”1 PUNTO</p>
	<p>i. Ricette e modalità di preparazione – <u>da allegare</u> (con tecniche di cottura, contorno fresco/gelo, schede tecniche dei prodotti)</p>	<p>Punteggio massimo “D”1 PUNTO</p>
<p>CAPITOLO 4 Team proposto per lo svolgimento MAX 11 PUNTI</p>	<p>a. Personale impiegato (composizione organico e relativi livelli di professionalità: numero, mansioni, livello e monte ore). b. Numero di addetti e relative qualifiche professionali (non inferiore a numero 3 addetti presso la Scuola Primaria – cfr art. 7 del CSA “DISTRIBUZIONE ORARI E PERSONALE ADDETTO”)</p>	<p>Punteggio massimo “D”11 PUNTI</p>

	<p>indicare il numero di addetti che si intende mettere a disposizione</p> <p>Descrizione: esperienza del Responsabile del servizio (allegare copia dello stato di servizio) del piano di formazione degli addetti ed allegare il curriculum del Responsabile del servizio formazione specifica del personale addetto alla distribuzione sulla corretta porzionatura del pasto</p>	
<p>CAPITOLO 5 Centro di cottura alternativo in caso di emergenza MAX 7 PUNTI</p>	<p>Dichiarazione in merito al possesso o disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura di emergenza. Qualora l'Operatore Economico non sia titolare del diritto di proprietà del centro di cottura di emergenza, è necessario dimostrare la disponibilità di un centro di cottura di emergenza (lettera d'intenti) tra il titolare del diritto di proprietà del centro di cottura di emergenza o altro soggetto titolare di diritto reale, che garantisca la disponibilità del centro per legge, e l'Operatore Economico, con l'impegno a sottoscrivere un contratto in caso di aggiudicazione dell'appalto.</p>	<p>Punteggio massimo "T" 7 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 7 punti</p>
<p>CAPITOLO 6 Migliorie offerte MAX 16 PUNTI</p>	<p>a. Collaborazione con incontri mensili la Scuola e/o l'Amministrazione comunale per favorire una corretta e sana educazione alimentare degli utenti (indicare SI oppure NO)</p>	<p>Punteggio massimo "T" 1 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 1 punto</p>
	<p>b. Offerta nr. 2 servizi per ciascun anno scolastico di buffet in concomitanza di particolari occasioni o manifestazioni organizzate dal Comune (indicare SI oppure NO)</p>	<p>Punteggio massimo "T" 4 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 4 punti</p>
	<p>c. Presenza mensile di un nutrizionista o altro esperto durante la consumazione del pasto in mensa presso la Scuola Primaria per illustrare agli alunni e ai docenti il corretto approccio ai cibi proposti (oltre a quanto previsto dall'art. 7 del capitolato (indicare SI oppure NO)</p>	<p>Punteggio massimo "T" 2 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 2 punti</p>
	<p>d. Diete speciali: descrizione dettagliata area preparazione e strumentazione dedicate procedura dettagliata di preparazione e gestione diete speciali</p>	<p>Punteggio massimo "T" 3 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 3 punti</p>
	<p>e. Interventi migliorativi sugli ambienti, nonché atti a neutralizzare e/o ridurre l'impatto ambientale e/o i consumi energetici. Verrà pertanto presa in considerazione l'opportunità degli interventi in funzione della loro utilità per l'amministrazione comunale.</p>	<p>Punteggio massimo "T" 2 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 2 punti</p>
	<p>f. Interventi migliorativi sul plesso della scuola atti ad ottimizzare gli spazi e la logistica dell'approntamento e della distribuzione dei pasti.</p>	<p>Punteggio massimo "T" 2 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 2 punti</p>
	<p>g. Integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo, volti a migliorare la produzione e distribuzione dei pasti.</p>	<p>Punteggio massimo "T" 2 PUNTI attribuiti come segue: NO = 0 punti SI = 2 punti</p>

L'attribuzione dei punteggi discrezionali ai singoli criteri e sub-criteri di natura tecnico-qualitativa avverrà calcolando la media dei coefficienti compresi tra 0 e 1, espressi in valori centesimali, attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario a ciascun criterio e sub-criterio dell'offerta tecnica, secondo la seguente scala di valori:

Coefficiente attribuito	Giudizio (livello di apprezzamento)
0,0	Del tutto inadeguato

0,3	Insufficiente
0,5	Scarso
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1,0	Eccellente

Il punteggio discrezionale attribuito a ciascun elemento in esame sarà ottenuto dal prodotto tra il punteggio massimo attribuibile per quel elemento in valutazione e la media dei parametri/coefficienti di valutazione attribuiti dai singoli commissari [= PUNTEGGIO MAX DELL'ELEMENTO DIVALUTAZIONE X MEDIA PARAMETRI DI GIUDIZIO], con utilizzo di due cifre decimali.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

L'attribuzione del punteggio tabellare avverrà in ragione della presenza o assenza nell'offerta di quanto specificamente richiesto, **come specificato dettagliatamente nella tabella.**

Il punteggio finale relativo all'offerta tecnica sarà unico e sarà determinato dalla somma dei punteggi discrezionali e tabellari.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

LA SOMMATORIA DEI PUNTEGGI COSÌ ASSEGNATI AI SINGOLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE DETERMINERÀ IL PUNTEGGIO "REALE" COMPLESSIVO DELL'OFFERTA TECNICA E VALORE DI RIFERIMENTO AI FINI DELLA RILEVAZIONE DELL'EVENTUALE ANOMALIA

ALLA PRESENTE PROCEDURA **NON** SI APPLICA LA C.D. "RIPARAMETRAZIONE" IN QUANTO SI RITIENE PREFERIBILE CHE IL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA CORRISPONDA ALL'EFFETTIVA VALUTAZIONE ESPRESSA DALLA COMMISSIONE.

PRECISAZIONI RIGUARDO L'OFFERTA TECNICA:

- la Commissione giudicatrice baserà le relative valutazioni esclusivamente sui contenuti riportati nell'offerta tecnica che, in considerazione della sua valenza vincolante e della sua natura contrattuale, dovrà essere completa, esauriente e univocamente determinata. Si sottolinea che la completezza e la coerenza alle prescrizioni costituirà elemento di giudizio;
- la Commissione giudicatrice potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati;
- saranno esclusi i concorrenti che non raggiungeranno il punteggio minimo di punti 42 per l'offerta tecnica in quanto non sarà ritenuta sufficiente la proposta gestionale presentata;
- tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5;
- in caso di aggiudicazione, sarà ritenuto vincolante per il concorrente tutto quanto contenuto nell'offerta tecnica, con l'avvertenza che ogni elemento aggiuntivo, qualificante o migliorativo

proposto sarà retribuito unicamente mediante il corrispettivo unitario di aggiudicazione senza che l'Appaltatore possa avanzare alcuna pretesa in merito a qualsivoglia forma di remunerazione aggiuntiva.

SOGLIA DI SBARRAMENTO

Il punteggio minimo per accedere al successivo iter di gara (valutazione offerta economica) è pari a 42 punti acquisiti sul totale del punteggio massimo attribuibile.

Il concorrente sarà pertanto escluso dal prosieguo della gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Qualora l'offerta del concorrente non raggiunga la predetta soglia di punteggio tecnico non potrà pertanto accedere alla fase di valutazione dell'offerta economica.

L'amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente nel caso di offerte non ritenute idonee.

L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO AVVERRÀ IN BASE AL SEGUENTE

CRITERIO/FORMULA: Si applica il criterio del prezzo minimo con la formula:

OFFERTA ECONOMICA	Punti 30
<u>Offerta economica più bassa (prezzo complessivo più basso offerto per 3 anni) x 30</u>	
Offerta economica presentata dal concorrente in valutazione	

La Stazione Unica Appaltante e il Comune di Gorno si riservano di aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta del concorrente risultato aggiudicatario resterà valida per 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

La somma dei punteggi attribuiti per offerta economica e offerta tecnica determinerà la graduatoria finale, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà conseguito il **maggior punteggio complessivo**, a parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che ha conseguito il **punteggio più alto per l'offerta economica**; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

16.1 – METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai criteri **qualitativi, tabellari**, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo elemento/sub-elemento secondo il seguente metodo: **metodo aggregativo compensatore**.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

Dove

Pi = punteggio concorrente *i*;
Cai = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
Cbi = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....
Cni = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
Pa = peso criterio di valutazione *a*;
Pb = peso criterio di valutazione *b*;

.....
Pn = peso criterio di valutazione *n*.

17 – SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

<p>La prima seduta pubblica avrà luogo il GIORNO 17 AGOSTO 2022 ALLE ORE 10:00 presso il Comune di Gorno in via della Credenza n. 8, Gorno (Bg).</p>

e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega.

In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor. In ogni caso potranno assistere non più di due rappresentanti per ogni concorrente.

Tale **seduta pubblica**, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al **paragrafo “Comunicazioni”** mediante la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell’interfaccia “**Dettaglio**” della procedura di gara almeno **2 giorni prima della data fissata**, e sul sito della Stazione Unica Appaltante.

Nel caso in cui la seduta venga aggiornata al giorno successivo ne verrà data evidenza esclusivamente ai presenti al termine della seduta pubblica.

Eventuali modifiche relativamente a data e orari delle sedute saranno comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma Sintel oltre che pubblicati mediante apposito avviso sul sito del Comune di Gorno – Sezione Bandi di gara.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti.

La Stazione Unica Appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della Commissione giudicatrice e i curriculum dei componenti, ai sensi dell’art. 29, comma 1 del Codice.

I membri della commissione giudicatrice potranno riunirsi per le operazioni di gara anche in videoconferenza.

Il **Seggio di gara** procederà, nella **prima seduta pubblica**, all’apertura della **busta telematica** contenente la **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** e alla verifica della sua completezza.

Il Seggio di gara provvederà poi a:

a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente

documento;

- b) **attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente paragrafo;**
- c) **redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;**
- d) **adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara.**

Ed inoltre, il **seggio di gara** provvede a verificare l'adeguatezza della documentazione amministrativa presentata ed esclude l'Offerente o gli Offerenti che, in relazione a sé stessi o agli altri Operatori economici coinvolti nel procedimento:

- a) **non ha sottoscritto la Documentazione amministrativa, per quanto di pertinenza, o hanno apposto una sottoscrizione non idonea a ricondurla alla responsabilità dell'Operatore economico, salvo che la documentazione possa essere attribuita senza equivoci allo stesso Operatore economico;**
- b) **in una o più d'una delle dichiarazioni:**
 - **ha palesemente esposto condizioni oggettivamente e irrimediabilmente ostative alla partecipazione, autoconfessorie, non rimediabili col soccorso istruttorio, previste inderogabilmente da una disposizione di legge, dal Codice dei contratti, da una disposizione di attuazione vincolante dello stesso Codice o dal presente Documento, oppure hanno esposto dichiarazioni mendaci o prodotto documenti palesemente falsi al fine di poter essere ammessi;**
 - **presenta irregolarità o carenze che non consentono l'individuazione del soggetto responsabile della stessa;**
- c) **incorre in violazioni o inadempimenti oggettivamente irrimediabili, quali:**
 - **motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice dei contratti, anche qualora intervenisse successivamente la cessazione postuma degli stessi motivi di esclusione;**
 - **dichiarazione esplicita di condizioni ostative senza possibilità di diversa interpretazione;**
 - **assenza o carenza di requisiti, anche qualora tali requisiti maturassero successivamente alla fase di ammissione, con inammissibilità della integrazione postuma;**
 - **assenza o carenza dei requisiti risolvibile solo con il concorso di nuovi Operatori economici o di nuovi soggetti nell'ambito della composizione dell'Offerente ai fini della qualificazione o con l'espulsione di soggetti per i quali ricorrono i motivi ostativi;**
 - **assenza o carenza dei requisiti, di documentazione o di dichiarazioni risolvibile solo con la produzione di documentazione o dichiarazioni postume radicalmente nuove o formate tardivamente;**
- d) **in caso di Forma aggregata non ha indicato il mandatario o capogruppo, o ha indicato un mandatario o capogruppo carente dei requisiti richiesti per tale ruolo;**
- e) **in caso di ricorso all'avvalimento, non ha allegato il contratto di avvalimento sottoscritto in data anteriore alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, oppure ha presentato un contratto di avvalimento nullo ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile.**

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

Qualora, con riferimento a tale **documentazione amministrativa**, ricorrano le ipotesi di cui all'art 83, comma 9 del Codice, il Seggio di gara provvederà ad attivare la **PROCEDURA DI SOCCORSO ISTRUTTORIO**.

Oltre alla verifica della sussistenza dei requisiti di qualificazione, sia di ordine generale che di ordine speciale nei confronti dell'aggiudicatario sulla base delle disposizioni vigenti in materia, la Stazione Appaltante si riserva la possibilità di eseguire controlli, anche a campione, sul possesso

dei requisiti nei confronti di tutti i soggetti concorrenti ai sensi di legge. La Stazione Appaltante procederà all'esclusione dalla gara dei soggetti che non risultino in possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato d'appalto ed alla conseguente applicazione dell'norme vigenti.

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il **Seggio di Gara** procederà a all'apertura delle **OFFERTE TECNICHE TELEMATICHE** ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente capitolato d'appalto per rimmetterle alla Commissione giudicatrice.

In una o più sedute riservate la Commissione giudicatrice procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente capitolato d'appalto.

ALLA PRESENTE PROCEDURA NON SI APPLICA LA C.D. "RIPARAMETRAZIONE" IN QUANTO SI RITIENE PREFERIBILE CHE IL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA CORRISPONDA ALL'EFFETTIVA VALUTAZIONE ESPRESSA DALLA COMMISSIONE.

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

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, il seggio di gara e la commissione procederanno all'apertura della busta contenente L'OFFERTA TELEMATICA ECONOMICA e quindi alla relativa valutazione.

LA STAZIONE UNICA APPALTANTE PROCEDERÀ DUNQUE ALL'INDIVIDUAZIONE DELL'UNICO PARAMETRO NUMERICO FINALE PER LA FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA, AI SENSI DELL'ART. 95, COMMA 9 DEL CODICE.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione giudicatrice, unitamente al Seggio di gara, in seduta pubblica redige la graduatoria.

**NEL CASO IN CUI LE OFFERTE DI DUE O PIÙ CONCORRENTI OTTENGANO LO STESSO PUNTEGGIO COMPLESSIVO, MA PUNTEGGI DIFFERENTI PER IL PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) E PER TUTTI GLI ALTRI ELEMENTI DI VALUTAZIONE, SARÀ COLLOCATO PRIMO IN GRADUATORIA IL CONCORRENTE CHE HA OTTENUTO IL MIGLIOR PUNTEGGIO SULL'OFFERTA ECONOMICA.
NEL CASO IN CUI LE OFFERTE DI DUE O PIÙ CONCORRENTI OTTENGANO LO STESSO PUNTEGGIO COMPLESSIVO E GLI STESSI PUNTEGGI PARZIALI PER L'OFFERTA ECONOMICA E PER L'OFFERTA TECNICA, SI PROCEDERÀ MEDIANTE SORTEGGIO IN SEDUTA PUBBLICA.**

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo **paragrafo**. In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente alla Stazione Unica Appaltante che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i **casì di esclusione da disporre per:**

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59,

comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;

- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

18- VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Come disposto dalla legge n. 55 del 14 giugno 2019 **pubblicata sulla G.U. n. 140 del 17 giugno 2019** ai sensi dell'art. 97 comma 3 *“Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. **Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si applica l'ultimo periodo del comma 6.”***

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 Unica Appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

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

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

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

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

19 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra, preso atto della verifica di congruità delle offerte anomale, la Stazione Unica Appaltante Comune di Gorno formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara.

La Stazione Unica Appaltante provvederà all'assunzione della relativa Determinazione di aggiudicazione.

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

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

Prima dell'aggiudicazione, la **Stazione Unica Appaltante**, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art.86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'esecuzione in via d'urgenza dell'appalto è ammessa, in base all'art. 32, comma 8, del D. Lgs. 50/2016, esclusivamente nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale, ovvero nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno

all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari.

Ragioni di urgenza potranno determinare la necessità di esecuzione anticipata del servizio, circostanza vincolante per l'aggiudicatario, alle condizioni del capitolato e dell'offerta presentata, purché l'aggiudicatario abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva e le polizze prescritte dal CSA, oltre ai relativi obblighi e oneri posti a carico dell'aggiudicatario.

ASSICURAZIONI

Sarà a carico dell'Operatore Economico la responsabilità civile verso terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti, restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo.

L'Operatore Economico, gestore del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa che sollevi anche il Comune di Gorno dai rischi sottoelencati:

- **R.C. verso terzi**, relativa alla conduzione degli impianti affidati e alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di **2.500.000,00** euro, nonché copertura verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale;
- **rischi guasti macchine** per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero a uso improprio da parte del personale dipendente dell'Operatore Economico o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale; ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore del Comune di Gorno (Bg);
- **polizza assicurativa che garantisce le merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell'Operatore Economico** dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave delle persone di cui l'Operatore Economico stesso deve rispondere, con rinuncia alla rivalsa verso il Comune di Gorno.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione comunale dopo l'aggiudicazione definitiva.

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

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con modalità elettronica.

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

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

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

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

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.

Pertanto l'aggiudicatario del contratto d'appalto dovrà provvedere all'assunzione del personale in forza all'attuale Gestore dei servizi impiegato nell'esecuzione dei servizi sul territorio del Comune di Gorno (BG), che integrerà l'organico complessivamente necessario a garantire l'esecuzione ottimale dei servizi inclusi nel contratto.

CFR ART. 50 DEL D.LGS. 50/2016) Per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti inseriscono, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. I servizi ad alta intensità di manodopera sono quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto.

20 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Bergamo, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Il comune di Gorno consentirà l'accesso ai documenti di gara, fatto salvo il differimento di cui all'art. 53 del Codice, ai concorrenti che lo richiedono.

Si precisa che qualora un concorrente intenda opporsi alle richieste degli altri concorrenti di accesso agli atti a causa della sussistenza, nei documenti presentati per la partecipazione alla gara, di segreti tecnici o commerciali, egli deve produrre una apposita dichiarazione "ex art. 53, comma 2, D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i." con la quale manifesta la volontà di non autorizzare l'accesso agli atti, atteso che le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta tecnica costituiscono segreti tecnici e commerciali.

In tal caso nella predetta dichiarazione il concorrente deve precisare analiticamente quali siano le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti in base all'art. 98 del D. Lgs. n. 30/2005 "Codice della proprietà industriale".

In assenza della dichiarazione di cui sopra, la Stazione Unica Appaltante Comune di Gorno consentirà l'accesso, fatto salvo il differimento di cui all'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., ai concorrenti che lo richiedono.

Verrà comunque inviata, al solo scopo informativo, apposita comunicazione al controinteressato all'accesso.

Ai sensi di quanto previsto dal comma 6 del citato art. 53, l'accesso sarà sempre consentito al concorrente che lo richiede "*ai fini della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto*".

21 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato d'appalto e potranno essere comunicati:

-al personale della Stazione appaltante che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente;

-a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti che prestino attività di consulenza o assistenza in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;
-ai soggetti esterni facenti parte del Seggio di gara e delle Commissioni di aggiudicazione;
-ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dall'art. 53 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i. e dalla L. 241/1990 e s.m.i..
Titolare del trattamento è il Comune di Gorno, in qualità di Stazione Unica Appaltante, con sede in Gorno, via della credenza n. 8.

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e disciplinati dal Regolamento europeo 2016/679 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION, GDPR).

Il Responsabile del Servizio
dott. Luca Guerinoni