

CAPITOLATO

**per la gara di appalto per servizio di PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI
A DOMICILIO (PRANZO E CENA) IN FAVORE DI CITTADINI
DEI COMUNI DI FERRARA, MASI TORELLO E VOGHIERA
CIG 88322467F7**

CPV: 55521200-9 "Servizio di Fornitura pasti a domicilio"

Sommario

1. Ente Appaltante.....	5
2. Responsabile del Procedimento.....	5
3. Oggetto della fornitura	5
4. Riferimenti normativi e scientifici	7
5. Documenti di gara	9
6. Quantità della fornitura.....	9
7. Giornate di funzionamento servizio.....	10
8. Orari di consegna dei pasti	10
9. Specifiche della fornitura.....	10
10. Modalità di attivazione, sospensione e cessazione dei pasti	11
11. Procedure per l'emergenza e verifiche	12
12. Caratteristiche del pasto	13
12.1 Menu'	13
12.2 Materie prime	13
12.3 Mezzi e attrezzature	15
12.4 Temperature pasti	15
12.5 Confezionamento pasti e contenitori	16
12.6 Dettagli sulla qualità igienica, sulla conservazione delle derrate alimentari, sulla modalità di confezionamento, preparazione, cottura dei cibi, imballaggi, trasporto e luogo di cottura in emergenza.....	16
13. Personale	17
14. Obblighi della Ditta aggiudicataria	20
15. Soggetti idonei a partecipare.	21
16. Requisiti Generali	23
16.1 Requisiti speciali e mezzi di prova	23
16.2 Requisiti di idoneità.....	24
16.3 Requisiti di capacità economico-finanziaria	24
16.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	25
16.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	26
16.6 Avvalimento	26

17. Garanzia provvisoria.....	27
18. Pagamento del contributo a favore dell'Anac.....	27
19. Procedura di gara	28
20. Chiarimenti	29
21. Comunicazioni	30
22. Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara	30
23. Soccorso Istruttorio	32
24. Commissione giudicatrice	33
25. Modalità di aggiudicazione.....	33
26. Contenuto della busta virtuale "A" – documentazione amministrativa	33
26.1 Domanda di partecipazione.....	33
26.2 Documento di Gara Unico Europeo.....	35
26.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO.....	36
26.2.2 Documentazione a corredo	38
26.2.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati.....	38
27. Contenuto della busta B – Offerta Tecnica	40
28. Contenuto della busta C – offerta economica	43
29. Svolgimento delle operazioni di gara: apertura della busta A – verifica documentazione Amministrativa.....	45
30. Criterio di aggiudicazione.....	45
31. Apertura delle buste B e C – valutazione delle offerte tecniche ed economiche.....	46
32. Verifica di anomalie delle offerte	47
33. Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto	47
34. Garanzia definitiva.....	49
35. Responsabilità e assicurazione sinistri.....	49
36. Luogo di esecuzione della fornitura.....	50
37. Verifiche e controlli	50
39. Autocontrollo igienico e campionatura rappresentativa del pasto	51
40. Obblighi relativi alla sicurezza sul lavoro	52
41. Continuità ed interruzione dei servizi	52
42. Durata della fornitura e periodo di prova.....	53
43. Responsabilità dell'Aggiudicatario.....	53

44. Inadempienze contrattuali e risoluzioni del contratto.	54
45. Recesso.....	54
46. Penali	55
47. Corrispettivo	56
48. Pagamenti e Fatturazione	57
49. Obblighi di tracciabilità.....	57
50. CARTA DEI SERVIZI	58
51. Divieto di cessione del contratto e dei crediti.....	58
52. Subappalto	58
53. Spese contrattuali	58
54. Controversie e Foro competente.	59
55. Normativa applicabile.....	59

1. Ente Appaltante

ASP – Centro Servizi alla Persona (denominata nella documentazione di gara anche “ASP” o “Stazione Appaltante”), Via Ripagrande 5, Cap. 44121 Ferrara, Tel. 0532/799511 Fax 0532/765501, e.mail: info@aspfe.it
PEC: pec.info@pec.aspfe.it.

2. Responsabile del Procedimento.

Il responsabile del procedimento, ai sensi dell’Art. 5 della Legge n. 241/1990 e dell’art. 31 del D. Lgs. 50/2016, è individuato nella persona del Coordinatore dell’Area Gamma Dott. Federico Bindini, mentre il Direttore dell’Esecuzione del Contratto ai sensi dell’art.111 D. Lgs. 50/2016 s.m.i. e delle vigenti Linee guida ANAC n. 3 è la Responsabile Area Anziani Dott.ssa Annalisa Berti.

I concorrenti che ne motivano l’interesse hanno la facoltà di esercitare l’accesso ai documenti di gara a norma dell’art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e, in quanto applicabile, della Legge 241/90.

3. Oggetto della fornitura

Affidamento del servizio di preparazione e consegna pasti (pranzo a legume fresco-caldo per il quale è previsto un tempo, tra il termine della cottura fino al momento della distribuzione al "consumatore", non superiore alle tre ore- limite massimo consentito per motivi igienici ed organolettica. Il legume prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La cena sarà costituita da alimenti non soggetti a cottura) in favore di cittadini in condizioni di disagio e fragilità ed in grave difficoltà nella preparazione del pasto quotidiano dei Comuni di Ferrara, Masi Torello e Voghiera tramite Richiesta di Offerta (RdO) su SATER di Intercent-ER successiva ad indagini di mercato con invito a partecipare e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il servizio dovrà svolgersi, eventualmente, nel pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19 sia per quanto riguarda la preparazione, che la consegna, che le pulizie del centro cottura, dei contenitori e la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale.

La ditta aggiudicataria nell’esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, deve rispettare quanto stabilito dal DM 10 marzo 2020– Allegato 1 – Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva – Criteri Ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari (G.U. n. 90 del 04/04/2020) ASP in particolare, obbliga la Ditta aggiudicataria all’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. produzione degli alimenti e delle bevande;
2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
3. pulizie dei locali;
4. requisiti degli imballaggi;
5. gestione dei rifiuti;
6. informazione agli utenti.

L'ammontare posto a base di gara per un periodo di 24 mesi periodo indicativo 01/11/2021 – 31/10/2023 più eventuale proroga tecnica di 6 mesi è pari ad € **715.220,00** oltre Iva di Legge per i cittadini dei Comuni sopra citati, come di seguito dettagliato

servizio	n. pasti annuo	importo a base d'asta %	BASE D'ASTA CONTRATTUALE PER UN ANNO	IMPORTO CONTRATTUALE PER DUE ANNI	PROROGA TECNICA SEI MESI	VALORE COMPLESSIVO APPALTO (due anni e sei mesi)
PRANZO	30000	9,02 €	270.600,00 €	541.200,00 €	135.300,00 €	676.500,00 €
CENA	3200	4,84 €	15.488,00 €	30.976,00 €	7.744,00 €	38.720,00 €
			286.088,00 €	572.176,00 €	143.044,00 €	715.220,00 €

Il servizio non è da considerarsi un servizio di mensa ma un intervento da includere nel progetto personalizzato del singolo utente

La durata dell'appalto è di due anni, decorrenti dalla data indicativa del 01/11/2021 o dalla data del verbale di consegna, a seguito del perfezionamento della procedura di aggiudicazione, per un importo di € 572.176,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri di sicurezza dovuti a rischi di interferenze.

E' prevista proroga tecnica dell'art.106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 alle medesime condizioni per la durata strettamente necessaria al subentro del nuovo gestore e comunque per un periodo non superiore a sei mesi, per un importo massimo quantificabile in: € 143.044,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri di sicurezza dovuti a rischi di interferenze.

Pertanto, il valore stimato complessivo e presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D. lgs. n. 50/2016 è pari a: € 715.220,00, oltre IVA.

4. Riferimenti normativi e scientifici

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento d'esecuzione DPR 327 del 26/03/1980 e successive modifiche, al DL 155/97 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto applicative non condizionate della normativa interna.

Tutte le norme di Legge in materia d'igiene degli alimenti e bevande s'intendono qui richiamate, inoltre la conduzione, gli impianti, le apparecchiature del centro di cottura debbono essere conformi alle normative di legge in tema di sicurezza sul lavoro.

- ☐ Legge Regionale ER 4 novembre 2002, n. 29 “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;
- ☐ Legge Regionale ER 29 dicembre 2009, n. 28 “Introduzione di criteri di sostenibilità ambientale negli acquisti della pubblica amministrazione”
- ☐ Decreto ministeriale del 25 luglio 2011 “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”
- ☐ Legge 28 dicembre 2015, n. 221 Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali Comunicazione della Commissione Europea “Appalti pubblici per un ambiente migliore” (COM n. 400/2008)
- ☐ Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada
- ☐ D.Lgs. 3 marzo 2011, n. 24 - Attuazione della direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli a ridotto impatto ambientale e a basso consumo energetico nel trasporto su strada
- ☐ Decreto 8 maggio 2012 Criteri ambientali minimi per l'acquisizione dei veicoli adibiti al trasporto su strada
- ☐ Decreto 10 aprile 2013 Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione
- ☐ DM 10 marzo 2020 i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10 marzo 2020
- ☐ “Linee guida per una sana alimentazione italiana ” , Revisione 2018 Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la nutrizione. Composizione degli alimenti.
- ☐ Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- ☐ Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il
- Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.

- ☐ Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- ☐ Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ☐ L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- ☐ Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- ☐ Regione Emilia Romagna: Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018
- ☐ OMS: "Piano d'azione europeo OMS per le politiche alimentari e nutrizionali 2007-2012"
- ☐ OMS: "Piano d'azione europeo OMS

5. Documenti di gara

La documentazione di gara comprende:

1. il presente Capitolato
2. Lettera di invito
3. Allegato 1 Tabelle dietetiche
4. Allegato 2 Esempio di menù pasti a domicilio
5. Allegato 3 Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione
6. Allegato 4 Istanza di partecipazione
7. Allegato 5 DGUE
8. Allegato 6 Dichiarazione imposta di bollo
9. Allegato 7 Modello offerta economica
10. Allegato 8 Modulo informativa privacy

6. Quantità della fornitura

a) L'affidamento del servizio in oggetto è così suddiviso:

SERVIZIO	QUANTITA' STIMATA ANNUA	QUANTITA' STIMATA BIENNALE
PASTI A DOMICILIO		
Pranzo	30.000	60.000
Cena	3.200	6.400

nella fornitura dovranno essere compresi il trasporto e la consegna

7. Giornate di funzionamento servizio

Il servizio dovrà funzionare 365 giorni all'anno, nessuno escluso.

8. Orari di consegna dei pasti

L'orario di consegna dei pasti deve essere rigorosamente compreso tra le ore 11,30 e le ore 13,30

Il numero di pasti è meramente indicativo, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale. Dovranno essere fatturati solo i pasti effettivamente richiesti.

Alla ditta aggiudicataria verranno liquidate le attività effettivamente prestate nel periodo di riferimento della fattura. Si specifica che la quantità del servizio potrà subire variazioni in aumento o diminuzione **nei casi di:**

1. Eventi straordinari che mutino sostanzialmente le abitudini alimentari degli utenti.
2. Apertura e/o chiusura servizi.
3. Aumento o diminuzione del numero di utenti "domiciliari".
4. Sostanziali modifiche organizzative di ASP.
5. Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Emilia Romagna, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa.

La Ditta aggiudicataria non potrà rivendicare per tali azioni alcun onere o costo, né porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico di ASP, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti.

9. Specifiche della fornitura

1. Preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Produzione della Ditta Aggiudicataria;
2. Confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione. (Tutti i componenti del pasto, compresa l'acqua, dovranno essere inseriti in un unico contenitore)
3. Trasporto dei pasti monoporzione in contenitori isotermitici che consentano il mantenimento delle temperature di cottura e di quelle concernenti gli alimenti da consumarsi freddi;
4. Consegna dei pasti a domicilio dell'utenza sul territorio dei Comuni di Ferrara, Masi Torello e Voghiera.
5. Ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori e di ogni altra attrezzatura utilizzata per il trasporto dei pasti. I contenitori monoporzione e quelli isotermitici, distinti per pranzo e pasto serale, sono da ritirarsi alla consegna del pasto successivo.

I pasti da utilizzarsi a pranzo dovranno essere composti da:

- ☐ **primo piatto** (con un piatto base, brodo con pastina, riso, semolini vari, pasta in bianco, creme varie);

❑ **secondo piatto** (con piatto base, manzo e/o pollo lesso, tre salumi, tra cui sempre prosciutto cotto e crudo, tre formaggi, tra cui sempre parmigiano reggiano, tonno e sgombero in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, formaggini a spicchi, formaggio tipo quark alla frutta, formaggio spalmabile tipo philadelphia);

❑ **contorno** (purè di patate, insalata/verdure crude di stagione, contorno cotto);

N.B.: vedi esempi menù settimanali allegati anche per la varietà proposta.

❑ **frutta e/o dessert** (fresca di stagione lavata, cotta, prugne, frutta sciroppata, frutta fresca frullata); dessert (dolce non deperibile);

N.B: Si precisa che tutti cibi proposti potranno essere richiesti frullati. L'elenco proposto non è da ritenersi esaustivo.

❑ **acqua minerale naturale in confezione da lt. 0,5;**

❑ **pane** (tipo bauletto e/o coppie che dovrà essere confezionato).

Durante la settimana e in ogni modo rispettando tutte le festività dovranno essere preparati **piatti particolari tipici** della cultura gastronomica regionale/ferrarese.

Il dolce dovrà essere servito almeno una volta la settimana e tutte le festività particolari, anche in composizioni idonee allo stato di salute segnalato dall'ASP.

Le verdure, fresche e lesse (cotte a vapore e/o crude) dovranno pervenire scondite con condimenti monoporzione a parte.

I pasti consegnati a domicilio, all'ora di pranzo, ma che saranno consumati la sera, dovranno essere costituiti da alimenti non soggetti a cottura, e così composti:

- **secondo piatto** (salumi e/o formaggi confezionati sottovuoto, prodotti in scatola con apertura a strappo);
- **contorno** (verdura cruda o in scatola con apertura a strappo);
- **frutta e/o dessert**;
- **pane**;
- **acqua** in confezione da lt. 0,5;

10. Modalità di attivazione, sospensione e cessazione dei pasti

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire, senza interruzione alcuna, la continuità del servizio per gli utenti già fruitori del servizio.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto, la Ditta aggiudicataria, organizzando autonomamente le proprie risorse umane e strumentali, dovrà attivare la consegna dei pasti per nuovi utenti tenendo presente che le modalità di attivazione saranno quelle di seguito, nel dettaglio, descritte.

Il servizio Sociale ASP accoglie i bisogni dei cittadini di Ferrara Masi Torello e Voghiera, effettua la valutazione professionale determinando l'accoglimento o meno della domanda e la tariffa attribuita in Base al regolamento comunale sulla compartecipazione al costo delle prestazioni. Successivamente, solo se accolta positivamente, la richiesta viene inoltrata, con apposito modulo alla Ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio, che di norma deve avvenire già dal giorno successivo dall'attivazione del servizio (ivi compresi i fine settimana e i giorni festivi). Contemporaneamente, lo stesso modulo viene inviato al Pronto intervento sociale che potrebbe dover attivare interventi emergenziali negli orari di chiusura dei servizi. Sia in caso di nuove attivazioni che di cessazioni, sarà sempre l'Assistente Sociale a comunicare le variazioni alla Ditta aggiudicataria la quale aggiornerà costantemente gli elenchi degli utenti fruitori del servizio.

Gli utenti del servizio potranno contattare direttamente la ditta aggiudicataria in caso di sospensione improvvisa del servizio fino a 15 giorni in caso di ferie, ricoveri, ecc. dandone comunicazione, direttamente o tramite caregiver appena possibile e comunque entro le ore 8.00 del giorno in cui non si intende usufruire del servizio); La ditta informerà senza indugio via mail l'assistente sociale e la responsabile del servizio e allegnerà alle fatture detta comunicazione

La ditta si occuperà di registrare quotidianamente su un foglio mensile le consegne effettuate che dovrà essere visionato e controfirmato a fine mese dall'utente.

Per Sospensioni per un periodo superiore a 1 mese, per cessazioni e eventuali successive riattivazioni del servizio l'utente dovrà essere rinviato al servizio Sociale in quanto unico titolato a determinare teli accordi con l'utenza

Qualora la Ditta aggiudicataria venga unicamente a conoscenza della revoca o di una sospensione oltre un mese è tenuta a dare comunicazione all'assistente sociale che possa prendere contatti con l'utente e/o i familiari. Nel caso l'utente sia assente e la Ditta aggiudicataria non sia stata preventivamente informata entro le ore 10.00, il pasto sarà depositato all'ingresso dell'abitazione dell'utente.

11. Procedure per l'emergenza e verifiche

Nel caso in cui il pasto non sia stato sospeso secondo le modalità sopra descritte e qualora l'aggiudicatario in occasione della consegna trovi il pasto davanti alla porta non fruito, in assenza di risposta al citofono e dopo il tentativo invano di contattare i riferimenti telefonici forniti (per irraggiungibilità o mancata risposta), dovrà procedere a: - allertare i numeri per l'emergenza (118,113); Eventuali spese conseguenti all'attivazione delle procedure di emergenza non necessarie (es. l'utente non si trovava al domicilio al momento della consegna del pasto e non aveva dato la comunicazione sopra prevista) saranno interamente a carico dell'utente.

Sarà cura di darne tempestiva comunicazione per iscritto tramite e-mail al Servizio Sociale territoriale nella persona dell'Assistente Sociale di ASP. Eventuali spese conseguenti all'attivazione delle procedure di emergenza non necessarie (es. l'utente non si trovava al domicilio e non aveva dato la comunicazione sopra prevista) saranno interamente a carico dell'utente.

Qualora a seguito dell'attivazione della procedura di emergenza l'utente venga ricoverato presso una struttura sanitaria, il servizio è automaticamente sospeso dal giorno successivo, fino a nuova comunicazione di riattivazione da parte dell'utente stesso.

Trattandosi di utenza fragile e scarsamente autonoma, spesso con difficoltà motorie o sensoriali si prevede che il pasto possa essere collocato direttamente dall'aggiudicatario sul tavolo dell'abitazione dell'utente. Si prevede la possibilità, da parte del fruitore del servizio di consegna delle chiavi del proprio alloggio affinché il pasto possa eventualmente essere depositata all'interno dell'abitazione, previa sottoscrizione di apposita liberatoria da parte dell'anziano, del caregiver di riferimento e/o amministratore di sostegno. Copia della liberatoria prodotta a cura dell'aggiudicatario e fatta sottoscrivere dallo stesso verrà inviata all'assistente sociale.

La ditta fornirà una mail specifica per le comunicazioni con ASP e con i fruitori del servizio, un numero di telefono e un operatore di riferimento dedicato che si occupi di coordinare il servizio e delle comunicazioni con ASP e la sua utenza

ASP si riserva la facoltà di effettuare verifiche a campione e senza preavviso relativamente a tutto quanto previsto nel seguente capitolato. Il DEC e due collaboratori designati si occuperanno in particolare di verificare presso gli utenti le quantità e qualità/appetibilità dei pasti, la correttezza delle procedure di consegna e

mensilmente si richiederà copia dei fogli mensili di consegna per la quota del 5% dei fruitori del servizio. Sarà previsto nel corso della durata della gara un questionario di gradimento da sottoporre all'utenza.

12. Caratteristiche del pasto

12.1 Menu'

Il menù autunno/inverno andrà indicativamente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di marzo; quello primavera/estate indicativamente dalla prima settimana di aprile all'ultima di settembre. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità ai "menù tipo" allegati o concordati dalle parti.

La Ditta dovrà essere in grado di predisporre e cucinare diete apposite, richieste da particolari patologie anche con definitivo vincolo dietetico ed intolleranze alimentari (es. celiachia, intolleranza ai latticini, uova, pomodoro ed altre). Non sono previste integrazioni al prezzo delle diete normali. La necessità di diete particolari sarà comunicata fin dall'attivazione del servizio, o eventualmente al momento del sorgere del bisogno.

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e vegetariane.

Tutte le diete particolari dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata.

In occasione delle festività dovrà essere preparato per il pranzo un menù speciale con prodotti tipici delle festività o della stagione ed eventuali dolci tipici della festività di riferimento.

12.2 Materie prime

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di generi alimentari di assoluta qualità occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo i menù approvati, le grammature e la qualità di cui agli allegati 1 e 2 variando le quali occorrerà preventiva autorizzazione dell'Azienda.

I generi alimentari dovranno essere tutti conformi alla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Azienda su richiesta, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia. La Ditta aggiudicataria dovrà stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Azienda, su richiesta, le schede tecniche dei prodotti stessi.

Tutti i prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti ed essere trasportati e conservati secondo quanto previsto dalla normativa.

L'Azienda vieta alla Ditta aggiudicataria, nell'ambito del servizio in parola, l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da, o contenenti, Organismi Geneticamente Modificati (OGM). L'Azienda incoraggia l'utilizzo di prodotti a filiera corta (intendendosi prodotti di produzione locale o al massimo regionale e, solo in caso di irreperibilità, di provenienza nazionale/europea o extra europea).

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, avere un sistema di rintracciabilità completa della filiera alimentare.

La Ditta aggiudicataria dovrà porre in atto forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con D.M. Ambiente del 2020, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

I Criteri Ambientali Minimi del D.M. Ambiente del 2020, prevedono che I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

-frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; - carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). - Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»

12.3 Mezzi e attrezzature

Sono a carico della Ditta aggiudicataria utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio, gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, i contenitori termici, la posateria, ecc.. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile, seppure non specificatamente contemplato nel presente Capitolato, allo svolgimento del servizio.

I pasti devono essere recapitati al domicilio degli utenti con un numero adeguato di mezzi di trasporto ovvero tale da assicurare la loro consegna a tutti gli utenti previsti ed esclusivamente entro la fascia oraria prevista.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare ed attuare un piano di trasporto per la consegna dei pasti al domicilio degli utenti tale da ridurre al minimo sia l'impatto ambientale che i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel Piano Organizzativo dei Trasporti devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps1> valutato nell'intervallo orario nel quale il servizio verrà effettuato¹

Detti mezzi devono avere, per quanto riguarda gli standard sulle emissioni, le caratteristiche minime Euro 5 (o migliorative secondo quanto indicato in offerta tecnica), a pena di esclusione. I mezzi di trasporto dei pasti dovranno essere idonei e adeguati al servizio e adibiti esclusivamente al trasporto di generi alimentari. Tali mezzi dovranno essere conformi alla normativa di legge in materia di trasporto di prodotti alimentari. L'Azienda incoraggia l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale.

È a carico della Ditta aggiudicataria dotarsi di eventuali autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio (sia per i mezzi che per i conducenti) previste dalla normativa vigente al momento o che diventassero necessarie nel corso di validità del contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà disporre di un parco automezzi "di riserva", proprio o in disponibilità nelle forme che riterrà più idonee, in grado di garantire, con le medesime caratteristiche richieste dal presente Capitolato, lo svolgimento completo del servizio anche in caso di eventuali guasti/impedimenti ai mezzi abitualmente utilizzati

12.4 Temperature pasti

I pasti dovranno arrivare al domicilio in condizioni organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai +60-65 °C per i piatti caldi e non superiore a +10 °C per i piatti freddi. In ogni caso

¹ La commissione giudicatrice verificherà, nel medesimo momento ed utilizzando lo stesso strumento, le dichiarazioni delle imprese concorrenti

dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni di cui all'art.31 del DPR 26/03/1980 n.327 e tutte le norme, nazionali e locali, vigenti in materia all'atto della firma del contratto ovvero che dovessero intervenire in corso di vigenza contrattuale.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti tale da garantire che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dal centro cottura, ove vengono preparati i pasti, e l'arrivo presso il domicilio dei beneficiari del servizio sia contenuto nei limiti che assicurano il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto.

12.5 Confezionamento pasti e contenitori

I pasti confezionati dovranno essere contenuti in idonee vaschette monoporzione termo sigillate monouso che, nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto, devono essere conservate in appositi contenitori isotermitici atti a mantenere una temperatura ottimale e controllata.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposta apposita etichetta riportante la data di preparazione e confezionamento, il numero di porzioni contenute, il nome, cognome e indirizzo dell'utente cui il contenitore è destinato al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di scambi/errori di contenitori con speciale riguardo per le diete speciali.

Pane e frutta, adeguatamente separati e posti in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, saranno inseriti all'interno dei contenitori isotermitici.

Cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con sacchetti di idoneo materiale per alimenti.

I contenitori isotermitici verranno ritirati il giorno successivo a ciascuna consegna; quindi lo stesso aggiudicatario provvederà alla loro sanificazione per poterli riutilizzare per le consegne successive

12.6 Dettagli sulla qualità igienica, sulla conservazione delle derrate alimentari, sulla modalità di confezionamento, preparazione, cottura dei cibi, imballaggi, trasporto e luogo di cottura in emergenza.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere fornita all'ASP alcuna derrata non conforme a quanto stabilito; che siano mantenuti l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari; che non deve essere accettata alcuna derrata alimentare se i quantitativi dei parassiti, microrganismi o sostanze tossiche, da decomposizione o estranee, che essa contiene, non possono essere riportati a livelli accettabili dalle normali procedure di cernita, di preparazione o di trattamento.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. L'alloggiamento del cibo porzionato quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle porzioni.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo (rispettivamente art. 5 della legge 283/1962, art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

La Ditta Aggiudicataria deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

I mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le relative autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato e recare la scritta esterna trasporto pasti. La Ditta Aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti che dovranno essere di loro proprietà o, comunque, nella piena disponibilità.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno quindi essere conformi alla legislazione vigente ed in particolare al DPR 327/80 e D.lg. 155/'97 e s.m.i al Reg. UE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari.

In caso di utilizzo di un centro di cottura esterno alla ditta Aggiudicataria in situazioni di emergenza si darà priorità alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e sede ASP via Ripagrande, 5 Ferrara, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

13. Personale

Tutte le disposizioni inerenti il personale, riportate nel presente articolo o altrove nel Capitolato o nei documenti di gara, sono riferite sia al personale proprio della Ditta aggiudicataria sia al personale a vario titolo eventualmente impiegato nel servizio dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve effettuare il servizio, da intendersi nella sua interezza (produzione, confezionamento e consegna), con personale idoneo, di provate capacità, onestà e moralità, adeguato per numero e qualifica professionale alle necessità connesse con gli obblighi ad esso derivanti dal presente Capitolato. In ogni caso non avrà diritto a compensi/adequamenti di sorta se nel corso del servizio dovesse modificare, sotto il punto di vista quantitativo o qualitativo, le sue previsioni iniziali relative alla manodopera, agli attrezzi, ai macchinari, agli utensili, alle materie prime o semilavorati e

a quant'altro fosse necessario per garantire il servizio così come richiesto nel presente Capitolato o, comunque, determinato nel contratto.

Oltre al restante personale, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la disponibilità sul servizio delle seguenti figure professionali:

1. un responsabile del servizio che risponda all'Azienda;
2. un esperto responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dotato di idoneo diploma di laurea ed esperienza nel settore di minimo tre anni;
3. un responsabile dedicato che si occupi di coordinare il servizio e delle comunicazioni con ASP e la sua utenza sempre reperibile durante la giornata per la gestione ordinaria e per le eventuali difficoltà che dovessero insorgere nell'operatività quotidiana dotato di mail specifica e nr di telefono;
4. un referente responsabile del servizio di informatizzazione e fatturazione per la rilevazione e comunicazione automatizzata del numero di pasti e degli utenti quotidianamente serviti.

Tutto il personale addetto alla preparazione e confezionamento dovrà essere munito di idoneo e valido attestato richiesto dalla vigente normativa regionale (L.R. n.11/2003). Le funzioni di cuoco dovranno essere svolte esclusivamente da personale diplomato e con verificate esperienze nell'ambito della ristorazione collettiva. Il possesso dei requisiti di qualifica di ciascun cuoco deve risultare dal curriculum vitae individuale redatto secondo lo standard del Formato Europeo per il Curriculum Vitae.

Tutto il personale addetto al trasporto dei pasti al domicilio dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente per la guida dei veicoli, il trasporto di alimenti e quanto altro annesso.

Il personale dovrà avere un comportamento irreprensibile, di puntualità, di serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, di disponibilità alla collaborazione con gli utenti e con le loro famiglie, con i colleghi ed in generale con tutte le figure con cui si troverà a relazionarsi nell'ambito delle attività del presente appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a svolgere le prestazioni, a suo carico previste, mediante personale in regola con la vigente normativa fiscale, nel rigoroso rispetto dei C.C.N.L. della Categoria di appartenenza e della normativa in materia di ristorazione collettiva, trasporti inerenti, lavoro, previdenza e assistenza vigente al momento o che dovesse entrare in vigore durante il periodo di durata contrattuale.

In particolare sarà esclusivo obbligo della Ditta aggiudicataria provvedere alle spese di amministrazione, nel senso più lato del termine, del personale impiegato nel servizio, comprendenti, oltre ai salari e stipendi, gli oneri per assicurazioni, previdenza, contributi, tasse e qualunque altro onere inerente e conseguente alle norme di legge e dei contratti collettivi di lavoro in vigore. Sono altresì esclusivo obbligo della Ditta aggiudicataria e non danno diritto a compensi aggiuntivi rispetto a quello pattuito, tutte le maggiorazioni sui minimi di tariffa, gratifiche, premi, incentivi di produzione,

rimborsi, trasferte e, in generale, qualsiasi emolumento o provvidenza eventualmente dovuta e relativa al personale impiegato nel servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata dell'appalto e nella misura maggiore possibile, la stabilità e la continuità degli operatori impiegati nel servizio impegnandosi al contenimento del turnover.

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire, con spese a proprio carico e senza oneri aggiuntivi, l'integrazione del personale, qualora si dimostri insufficiente o inadeguato, e la sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo (ferie, malattia, maternità, dimissioni, verificata inidoneità ecc.), con personale in possesso degli stessi requisiti professionali e alle stesse condizioni previste nel presente Capitolato, nella misura necessaria a garantire lo svolgimento del servizio con le stesse caratteristiche pianificate ed agli stessi livelli qualitativi oltre che, naturalmente, la continuità del servizio stesso. In caso di sostituzione del personale, la Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'affiancamento del nuovo personale e la compresenza necessaria per un adeguato passaggio delle consegne consono alla speciale natura del servizio.

Il personale dovrà incontrare il pieno gradimento anche di ASP. L'aggiudicatario dovrà produrre all'atto dell'offerta i curriculum dei responsabili sopracitati che ASP si riserva successivamente di colloquiare in particolare della figura di interfaccia con ASP che dovrà essere figura approvata da ASP.

Altrettanto si potrebbe render necessaria la sostituzione di personale in caso di segnalazioni circostanziate o direttamente, qualora sia a conoscenza di fatti che giustifichino tali azioni, l'allontanamento/la sostituzione in qualunque momento degli operatori che non offrano sufficienti garanzie di adeguatezza professionale e/o morale. A tal riguardo, la Ditta aggiudicataria ha la facoltà di chiedere all'Azienda un incontro di approfondimento circa la richiesta avanzata e le motivazioni sollevate.

La ditta aggiudicataria provvede a fornire ad ASP almeno due volte per ogni anno (entro i mesi di maggio e dicembre) valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico comprensivo di orario giornaliero e settimanale, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a realizzare, entro 2 mesi dall'avvio del servizio, almeno due corsi di formazione del personale addetto della durata minima di due ore. Tale corso deve fornire al personale le conoscenze minime in materia igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP ed illustrare le modalità di relazione con gli utenti a domicilio, il trattamento e conservazione dei dati personali, anche sensibili.

In corso di gestione del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare una dichiarazione resa dal legale rappresentante che certifica l'avvenuta realizzazione dei suddetti corsi formativi, riportante la data e la durata del corso in ore, gli argomenti trattati, il nominativo del formatore e la relativa qualifica. Alla dichiarazione deve essere allegata copia del foglio firma dei partecipanti.

La Ditta aggiudicataria è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale da essa dipendente o comunque incaricato, anche per quanto riguarda il dovere di riservatezza (in particolare si richiama tutta la normativa vigente in merito alla tutela ed al trattamento dei dati personali).

Fermo restando quanto precede, la Ditta aggiudicataria si impegna a manlevare, tenere indenne e/ o rimborsare in via di regresso a ASP qualsiasi somma che quest'ultima dovesse pagare in forza di quanto prescritto dall'art. 29 del D.Lgs n. 276/2003 e s.m.i. e di ogni altra normativa vigente a titolo di trattamenti retributivi, adempimenti fiscali, contributi previdenziali e contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in relazione all'attività svolta dal personale comunque impiegato nel servizio dalla Ditta aggiudicataria.

A tal fine ASP. avrà facoltà, previa comunicazione da inviare a mezzo lettera raccomandata A/R, di trattenere definitivamente dalla cauzione o dal corrispettivo ancora dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'effettuazione del servizio, una somma di ammontare equivalente alle somme eventualmente pagate (maggiorata delle eventuali spese sostenute e degli eventuali danni patiti) in forza di quanto prescritto dall'art. 29 del D.Lgs n. 276/2003 e s.m.i. e di ogni altra normativa vigente a titolo di trattamenti retributivi, adempimenti fiscali su tali trattamenti, contributi previdenziali e contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in relazione all'attività svolta dal personale comunque impiegato nel servizio dall'Impresa appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria, ove ASP lo richieda, dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni richiamate nel presente articolo ed in generale a quelle previste dalla legge, restando inteso che la mancata richiesta da parte di ASP non la esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'ASP prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale che intenderà impiegare per lo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato e fornirne aggiornamento tutte le volte che interverranno variazioni/integrazioni.

Nell'ambito dello svolgimento delle attività di cui al presente appalto, tutto il personale impiegato (proprio, incaricato, volontario ecc.) dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, così come previsto dall'art.8 del D.lgs .n.81/2008.

14. Obblighi della Ditta aggiudicataria

Oltre a quanto già indicato o meglio specificato in altri articoli del presente Capitolato e dei documenti tutti di gara ed oltre a quanto già prescritto dalla normativa vigente nel periodo di durata contrattuale, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di:

- rispettare scrupolosamente le norme sanitarie ed igieniche in materia di preparazione, conservazione, confezionamento e trasporto dei cibi;

- osservare e far osservare, al proprio personale, oltre a quanto già previsto dal presente Capitolato, tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante la durata del contratto, comprese le ordinanze e i regolamenti del Comune di Reggio Emilia;
- rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. 231/01;
- possedere certificazione ambientale UNI-EN-ISO 14001 in corso di validità;
- non riciclare, in nessuna forma, il cibo;
- predisporre i moduli per la scelta dei menù (estivo e invernale) da parte degli utenti, completi delle combinazioni delle diverse portate e fornirne fac-simile all'Azienda prima dell'avvio del servizio e ogni volta che, in vigenza dell'appalto, questi venissero modificati;
- effettuare esami di laboratorio e verifiche del piano di autocontrollo nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo igienico e comunque con cadenza almeno annuale, a mezzo prelievi ad opera di Istituto accreditato, con campionamento dei pasti prodotti ma anche a mezzo verifiche dei piani di lavoro e delle attrezzature, onde poter dimostrare che i prodotti e le modalità operative applicate ed illustrate nel piano di autocontrollo, nonché offerte in sede di gara, siano idonee e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa in materia. La Ditta aggiudicataria si impegna, quindi, a trasmettere all'Azienda gli esiti di tali controlli;
- fornire la massima collaborazione e disponibilità con l'Azienda e con la Ditta uscente, nella fase successiva all'aggiudicazione definitiva del presente appalto, nelle operazioni di affiancamento/compresenza/passaggio di informazioni/consegna del servizio, esclusivamente per la parte del servizio riguardante la consegna al domicilio e solo se necessario;
- fornire la massima collaborazione e disponibilità con l'Azienda e con la Ditta subentrante, nella fase successiva alla scadenza del presente appalto, nelle operazioni di affiancamento/compresenza/passaggio di informazioni/consegna del servizio, esclusivamente per la parte del servizio riguardante la consegna al domicilio e solo se necessario;
- provvedere, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda ed entro due mesi dall'aggiudicazione, alla personalizzazione dei mezzi di trasporto attraverso l'apposizione di appositi adesivi recanti diciture e loghi di identificazione del servizio prestato secondo le indicazioni che l'Azienda fornirà in sede di avvio del servizio;
- prestare la massima collaborazione all'Azienda nel fornire, nel formato informatico più adatto alle elaborazioni (come excel), i dati relativi al servizio (pasti consegnati, numero utenti, medie, ecc.) richiesti per eventuali analisi di dati o ricostruzione di storici che si dovessero rendere necessari;
- predisporre un sistema di gestione e raccolta dei reclami degli utenti, che ne consenta l'elaborazione e la restituzione all'Azienda.

15. Soggetti idonei a partecipare.

Sono ammessi a partecipare i soggetti singoli o raggruppati secondo quanto previsto all' articolo 45 del d.lgs. n. 50/2016 nonché in coerenza con le norme del bando. I requisiti di ammissione per il concorrente singolo ovvero per il mandatario ed i mandanti dei raggruppamenti temporanei di cui all'articolo 48 del d.lgs.n.50/2016 sono quelli previsti dall'art. 92 del D.P.R. n.207/2010.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.lgs.n.50/16, anche se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 45 comma 8 del d.lgs.n.50/2016, che siano, pena l'esclusione dalla gara, in possesso dei requisiti, a seconda della fattispecie, previsti dal D.P.R. n.207/2010. In tal caso la busta documenti, pena l'esclusione, deve contenere una DICHIARAZIONE di impegno sottoscritta da tutti i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Inoltre, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti. Nel caso di soggetti di cui all'art. 45 lett. d) ed e) (raggruppamenti o di consorzi ordinari di concorrenti già costituiti) è espressamente richiesto, a pena di esclusione dalla gara, l'atto costitutivo ai sensi dell'art.45 del d.lgs.n.50/2016, in originale o copia resa conforme nei modi di legge. In conformità alle previsioni di cui all'art. 92 co.2 ultimo periodo (R.T.I. di tipo orizzontale) del D.P.R. n. 207/2010 il RAGGRUPPAMENTO, pena l'esclusione, deve indicare nella documentazione amministrativa, le quote di partecipazione al raggruppamento medesimo.

Ai sensi dell'articolo 92 co. 2 del D.P.R. n. 207/2010 per i raggruppamenti temporanei di cui all'articolo 34, comma 1, lettera d), del codice, i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera e), del codice, ed i soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettera f), del codice, di tipo orizzontale, i requisiti di qualificazione economico-finanziari e tecnico-organizzativi devono essere posseduti dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del quaranta per cento e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del dieci per cento. Le quote di partecipazione al raggruppamento o consorzio, indicate in sede di offerta, possono essere liberamente stabilite entro i limiti consentiti dai requisiti di qualificazione posseduti dall'associato o dal consorziato. Nell'ambito dei propri requisiti posseduti, la mandataria in ogni caso assume, in sede di offerta, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti con riferimento alla specifica gara. I lavori sono eseguiti dai concorrenti riuniti secondo le quote indicate in sede di offerta, fatta salva la facoltà di modifica delle stesse, previa autorizzazione della stazione appaltante che ne verifica la compatibilità con i requisiti di qualificazione posseduti dalle imprese interessate.

In particolare, in caso di R.T.I. costituiti o costituendi la società mandataria deve possedere almeno il 60% del requisito di capacità tecnica-organizzativa richiesto, e ogni società mandante almeno il 20% del medesimo requisito; complessivamente le società raggruppate o raggruppande dovranno possedere il 100% del requisito. In caso di Consorzi costituiti il requisito dovrà essere posseduto dal consorzio ovvero pro quota dalle società consorziate esecutrici del servizio; complessivamente il consorzio e le società esecutrici dovranno possedere il 100% del requisito.

In caso di Consorzi costituendi il requisito dovrà essere posseduto pro quota dalle società consorziande esecutrici del servizio: la somma delle raccolte indicate dalle società consorziande esecutrici del servizio deve essere non inferiore al 100% della raccolta premi richiesta.

In caso di Società consortili il requisito dovrà essere posseduto dalla società consortile medesima ovvero pro quota dalle società facenti parte della società consortile esecutrici dell'appalto.

In caso di GEIE il requisito dovrà essere posseduto pro quota dalle società del gruppo esecutrici del servizio.

A norma dell'art. 45 co. 7 del D.lgs. n. 50/16 Si ricorda che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. E che i CONSORZI di cui all'articolo 45, comma 1, lettere b) (Consorti tra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25.06.09 n. 422, del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n.1577, e successive modificazioni, ed i consorti tra imprese artigiane di cui alla legge 8.8.85 n.443), c) (CONSORZI STABILI) ed e) (CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI) sono tenuti ad indicare, a pena di esclusione, in sede di istanza di partecipazione, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Il soggetto che intenda partecipare a più lotti è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma ed in caso di R.T. I. o Consorzi, sempre con la medesima composizione, pena l'esclusione del soggetto stesso e del concorrente in forma associata cui il soggetto partecipa. Nell'ipotesi di partecipazione a più lotti, dovranno essere prestate tante distinte ed autonome cauzioni provvisorie quanti sono i lotti cui si intende partecipare. Si precisa inoltre che dovranno essere prodotte tante distinte ed autonome dichiarazioni di impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, quanti sono i lotti cui si intende partecipare. Il concorrente che intenda partecipare a più lotti dovrà inoltre dimostrare di possedere una capacità tecnica e professionale, adeguata all'espletamento del servizio per tutti i lotti per cui presenta offerta. Nel caso in cui il concorrente che abbia richiesto di concorrere a più lotti non risulti in possesso di adeguati requisiti, verrà ammesso a partecipare unicamente al/i lotto/i per i quali possiede i requisiti.

16. Requisiti Generali

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

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

16.1 Requisiti speciali e mezzi di prova

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

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

16.2 Requisiti di idoneità

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

16.3 Requisiti di capacità economico-finanziaria

1. Avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2018/2019/2020) un fatturato **specifico** in servizi analoghi a quelli oggetto di gara complessivamente non inferiore ad € **1.000.000,00 (un milione/00)** indicando il committente, l'oggetto, l'importo, il periodo di esecuzione e la data di inizio e termine della prestazione.
2. Avere realizzato nell'ultimo triennio almeno 2 contratti, con buon esito ed almeno di durata annuale, aventi ad oggetto servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto svolti a favore di committenti pubblici.

La comprova del requisito di cui al punto 1 è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

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

Tale requisito è richiesto secondo proporzioni volte a consentire il contemperamento tra la più ampia partecipazione possibile di operatori economici qualificati e la maturazione, da parte degli stessi, di esperienze adeguate a rispondere alle aspettative dell'Amministrazione, nel rispetto dei fatturati delle microimprese, piccole e medie imprese, di cui all'art. 3, lett. aa) del Codice.

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

La comprova del requisito di cui al punto 2 è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice mediante attestazione di "buon esito" o certificazione di corretto svolgimento in corso dei 2 contratti, da inserirsi nella Busta virtuale "Documentazione amministrativa";

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

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

N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

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

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

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

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

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

Il requisito relativo al fatturato di cui **al punto "Requisiti di capacità economico-finanziaria"** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

16.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

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

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui **al punto "Requisiti di idoneità"** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

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

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

16.6 Avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

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

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

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Ente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

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

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

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

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

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

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

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

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

17. Garanzia provvisoria

Vedasi l'art.1 c.4 del D.L. 16 luglio 2020, n. 76.

18. Pagamento del contributo a favore dell'Anac

I concorrenti effettuano, a pena esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19/12/2018 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 55 del 6 marzo 2019 e sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto secondo gli importi descritti nella sottostante tabella.

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
(lotto unico)	88322467F7	Euro 70,00

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

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

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara in relazione al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

19. Procedura di gara

La Procedura di gara si svolge interamente in modalità telematica, tramite il Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs 50/2016, attraverso un confronto concorrenziale delle offerte, con invito rivolto ai fornitori aventi presentato istanza di partecipazione a seguito di pubblicazione di avviso di manifestazione di interesse. Alla chiusura della valutazione la Stazione Appaltante procederà ad aggiudicazione subordinata alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Il presente documento espone le condizioni e le regole che disciplinano la partecipazione alla procedura di gara e l'aggiudicazione per l'affidamento del servizio in oggetto.

Ex art. 40 c. 2 D.Lgs. 50/2016 per l'espletamento della presente gara, ASP Centro Servizi alla Persona si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it> (in seguito: sito).

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Al fine della partecipazione alla presente procedura, è indispensabile:

- Un Personal Computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- La firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

La registrazione al SATER deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare, nei relativi allegati e le guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

Ai sensi dell'art. 58 del codice la presente procedura è interamente svolta attraverso la piattaforma telematica di negoziazione di cui al presente disciplinare

La presente procedura sarà interamente svolta in modalità telematica attraverso la piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 messa a disposizione dall'Agenzia Regionale Intercent – ER. Per l'espletamento della presente gara ASP si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER) accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>.

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara. Conformemente a quanto previsto dall'art. 52 del Codice, l'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso SATER e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici firmati digitalmente, fatti salvi i casi in cui viene ammessa una diversa modalità di presentazione.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati a SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato. L'accesso, l'utilizzo di SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente bando, nei relativi allegati e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 52 del Codice, l'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso SATER e quindi in via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, fatto salvo i casi in cui è prevista la facoltà di invio di documenti in formato cartaceo.

N.B.: si evidenzia che per motivazioni tecniche all'interno della piattaforma digitale di gestione della gara potrebbe non essere stato possibile attribuire una codificazione coerente con l'oggetto dell'appalto, ma in ogni caso, qualora vi fosse discordanza, l'oggetto dell'appalto è definito esclusivamente dal bando e dai suoi allegati.

Ai sensi dell'art. 51 del Codice, si precisa che il presente affidamento avviene in lotto unico in quanto la prestazione assume valore e utilità solo se unitariamente considerata, garantendo la natura funzionale del lotto e l'economicità dell'appalto medesimo.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 2, della Legge n. 241/1990 e dell'art. 32, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, l'offerta è vincolante per centottanta (180) giorni solari dal termine per la sua presentazione.

La procedura è disciplinata, oltre che dalle disposizioni sopra richiamate, dal presente Capitolato nonché dagli allegati, da intendersi parti integranti e sostanziali del presente capitolato per l'affidamento del servizio di refezione per i servizi gestiti da questa ASP.

20. Chiarimenti

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare a mezzo piattaforma SATER 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la richiesta di partecipazione.

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 tre giorni prima della scadenza del termine fissato per la richiesta di partecipazione a mezzo SATER. Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

21. Comunicazioni

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

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

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

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

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

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

22. Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara

La presentazione dell'offerta (documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica) deve essere effettuata su SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito internet <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-delsistema/guide/manuale-imprese-registrazione-e-funzioni-base>.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse

L'offerta deve essere collocata su SATER entro il termine perentorio delle **ore 10:00 del giorno 03/08/2021**.

È ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente. Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle offerte, il concorrente può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tal proposito si precisa che qualora, alla scadenza della gara, risultino presenti sul SATER più offerte dello stesso operatore economico, salvo diversa indicazione dell'operatore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopradetto termine, non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva a quella precedente. Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente disciplinare.

Non sono accettate offerte alternative. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

La presentazione dell'offerta mediante il SATER è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'ASP ove per ritardo o disguidi o motivi tecnici o di altra natura, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio.

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione dell'offerta sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utile/i.

In ogni caso il concorrente esonera l'ASP da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del SATER.

L'ASP si riserva comunque di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del SATER.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

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

Il DGUE, la domanda di partecipazione (incluse le dichiarazioni integrative in essa riportate) devono essere redatte sui modelli predisposti dall'ASP e messi a disposizione sul SATER nella sezione "Bandi avvisi e inviti".

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

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta digitale "Documentazione amministrativa", si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.

Le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, l'ASP 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 dell'ASP sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

23. Soccorso Istruttorio

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

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

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

In caso di inutile decorso del termine, l'Ente procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

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

24. Commissione giudicatrice

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari di membri coinvolti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione all'Ente.

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

L'Ente pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

25. Modalità di aggiudicazione.

La fornitura sarà aggiudicata secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs 50/2016. Il prezzo di aggiudicazione non potrà subire alcuna revisione nel corso della fornitura.

Nel caso di parità in graduatoria tra le offerte valide ricevute si procederà al rilancio della RDO con i soggetti che hanno presentato le migliori offerte valide.

Solo in difetto di offerte migliorative si procederà con il sorteggio fra le offerte uguali.

Si procederà all'affidamento del servizio in oggetto anche nel caso venga presentata una unica offerta valida, purchè ritenuta congrua da ASP.

L'ente si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'art. 95, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- sospendere, indire nuovamente o non aggiudicare la gara motivatamente;
- non stipulare motivatamente il Contratto anche qualora sia intervenuta l'aggiudicazione.

26. Contenuto della busta virtuale "A" – documentazione amministrativa

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

Tale documentazione dovrà essere inserita sul SATER secondo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>

26.1 Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione è redatta, **in bollo (Euro 16,00 ogni 100 -cento- righe)** preferibilmente secondo il modello predisposto dalla stazione appaltante di cui all'**Allegato 4) Istanza di partecipazione alla gara** e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

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

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

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

La domanda è sottoscritta:

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

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

Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l'offerta tecnica e/o l'offerta economica siano sottoscritte da un **procuratore (generale o speciale)**, il concorrente allega sul SATER anche copia della procura oppure del verbale di conferimento che attesti i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell'atto notarile oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura ovvero copia della visura camerale. La stazione appaltante si riserva di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale della procura; nella relativa richiesta verranno fissati il termine e le modalità per l'invio della documentazione richiesta.

Il concorrente allega copia (scansione) del documento di riconoscimento del sottoscrittore.

Il concorrente, sulla domanda di partecipazione, dovrà **assolvere l'imposta di bollo** secondo quanto previsto dall'art. 2, della PARTE I, dell'Allegato A – Tariffa, del DPR 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e dal D.L. 26/04/2013, n. 43, convertito con modificazioni dalla L.24/06/2013, n.71 per adeguamento dell'importo (€ 16,00 ogni 100 righe), **tramite una delle seguenti modalità:**

- mediante dichiarazione, firmata digitalmente dal Legale Rappresentante o da persona avente i poteri di impegnare la ditta o in possesso di Procura, di autorizzazione all'assolvimento virtuale dell'imposta di bollo ai sensi dell'art. 15 del DPR 642/1972 con estremi della relativa autorizzazione;

oppure

- mediante trasmissione di copia del Modello F23 (nel quale inserire i seguenti dati: al punto 6 **Ufficio Ente: TG5; al punto 10 n. CIG; al punto 11 Codice tributo: 456T;**) dal quale si evince assolvimento bollo per gara in oggetto con importo dovuto, corredata da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/00 firmata digitalmente;

oppure

- mediante scansione dell'**Allegato 6** "dichiarazione assolvimento imposta di bollo", sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente/impresa mandataria/consorzio.

26.2 Documento di Gara Unico Europeo

Alle ditte partecipanti è consentita la presentazione secondo quanto richiesto nell'allegato 4 oppure compilando il DGUE (allegato 5) seguendo le indicazioni sottostanti.

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 in allegato, secondo quanto di seguito indicato.

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

[In caso di mancato ricorso al servizio DGUE in formato elettronico] Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

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

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

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

Il concorrente, per ciascun'ausiliaria, allega:

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

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI; 2) PASSOE del subappaltatore. **Parte III – Motivi di esclusione**

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

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «a» ovvero compilando le sezioni corrispondenti per i requisiti corrispondenti:

Parte V – Dichiarazioni finali

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

Il DGUE deve essere presentato:

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

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

26.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende, mediante la compilazione dell'Allegato 4) Istanza di partecipazione 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 non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. b) del d.lgs. 50/2016, modificato a seguito del "decreto sblocca cantieri" D.L. 18/4/2019 n. 32;
4. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
5. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
- 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;
- 6. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- 7. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea, consorzio o soggetto di cui all'art. 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del Codice, ovvero di non partecipare simultaneamente in forma individuale ed in associazione temporanea o consorzio. Nel caso di consorziate incaricate dello svolgimento del servizio da parte di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma alla medesima gara;
- 8. di non essere un soggetto partecipato in tutto o in parte da amministrazioni pubbliche regionali e/o locali e che pertanto non opera nei propri confronti il divieto di partecipazione previsto dall'art. 13 del d.l. 223/2006, convertito in L. n. 248/2006;

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

- 9. 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;
- 10. 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;
- 11. 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;
- 12. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del Regolamento UE/2016/679, 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 13 del medesimo Regolamento.

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

- 13. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

14. ai sensi dell'art. 80, comma 4, del Codice l'operatore economico deve indicare il contratto collettivo applicato ai propri dipendenti e i dati INPS e INAIL;
 15. di accettare i luoghi di svolgimento del servizio;
 16. dichiara che il ribasso percentuale offerto tiene conto dell'offerta tecnica.
- +* Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 16, potranno essere rese utilizzando l'Allegato 4 e il relativo Allegato 4 -bis predisposti dalla stazione appaltante e caricati sul SATER.

26.2.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega altresì sul SATER i seguenti documenti:

17. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
18. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
19. **assolvimento dell'imposta di bollo** dovuta sulla domanda di partecipazione secondo quanto indicato al precedente punto "Domanda di partecipazione";
20. Eventuale **procura**, secondo quanto indicato al punto "Domanda di partecipazione" del presente capitolato.

26.2.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto "Domanda di partecipazione".

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

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

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

dichiarazione attestante:

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

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

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

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

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma

digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

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

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

27. Contenuto della busta B – Offerta Tecnica

La busta “B – Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta tecnica predisposta sul SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> e deve contenere i seguenti elementi:

- relazione tecnica della fornitura più eventuali allegati (planimetrie, CV...) con una proposta tecnico-organizzativa che illustra le modalità di svolgimento dei criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella sottostante. L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto Allegato, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

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

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto “Domanda di partecipazione”.

L' offerta tecnica: progetto e qualità del servizio, a cui saranno attribuiti un MASSIMO DI 80 PUNTI, suddivisi come di seguito indicato, dovrà essere articolata come segue e sarà sottoposta ai seguenti parametri di giudizio:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA

OFFERTA TECNICA: criteri	TOT. 80
---------------------------------	--------------------

1. Qualità del pasto	30
a. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita all'utilizzo di prodotti certificati da agricoltura biologica (in aggiunta a quelli già previsti) ed alla frequenza con la quale l'impresa intende inserirli nella composizione dei pasti. Dovrà essere fornito l'elenco analitico dei prodotti con rispettiva frequenza di utilizzo. Max 10 punti	
b. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita alla modalità di approvvigionamento dei prodotti. L'offerente dovrà descrivere la modalità ed i criteri con cui seleziona i propri fornitori, allegando l'elenco di quelli che verranno impiegati nell'appalto in oggetto indicando quali abbiano certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari Max 10 punti	
c. Qualità del servizio di ristorazione offerto in particolare riferita a proposte migliorative inerenti la qualità e quantità e all'appetibilità dei menù giornalieri al presidio e controllo del singolo pasto Max 10 punti Si attribuirà alle offerte che presentano proposte alternative per varietà e quantità maggiori (in particolare per il I e II piatto) il punteggio massimo e agli altri concorrenti in proporzione.	
2. Organizzazione del servizio	20
• Dettagliata descrizione della gestione del servizio: modalità di attivazione, cessazione del servizio e sospensione, comunicazioni con ASP e relazione con l'utenza fragile, gestione della procedura d'urgenza, descrizione dei canali comunicativi dedicati/procedure/modulistica	
3 Modalità organizzative e operative del processo di Produzione e Distribuzione	15
Le modalità organizzative e operative proposte dall'offerente verranno valutate tenendo conto della descrizione delle seguenti procedure operative • Ciclo di produzione degli alimenti nel centro cottura fino al caricamento sul mezzo di trasporto • Elencazione e le caratteristiche dei prodotti utilizzati per pulizia, disinfezione e disinfestazione del centro cottura • Caratteristiche delle attrezzature e delle tecnologie impiegate per il mantenimento delle temperature dei pasti durante le fasi del trasporto, dando evidenza della tipologia di imballaggi utilizzati • Piano dei trasporti (n° autisti, tempistica – tempi di consegna -) con riferimento alla qualità e quantità dei mezzi usati per il trasporto (tipologia, cilindrata, anno di immatricolazione etc...)	

• Piano di emergenza nel caso di utilizzo del centro di cottura alternativo. Garanzia dei tempi di consegna (attivazione dal giorno successivo e nella fascia oraria prevista)	
4 Personale • Staff gestionale completo con indicazione del numero di dipendenti che si intende utilizzare, le rispettive qualifiche ed eventuali specializzazioni (documentate) ed indicazione del monte ore settimanale complessivo • Descrizione dei responsabili e coordinatore tecnico del servizio interfaccia di ASP • Piano di formazione/aggiornamento con riferimento ai contenuti tematici, al numero delle ore da destinare al personale occupato nel servizio distinguendo tra formazione obbligatoria da DLg 81/08 e professionale-tecnico prediligendo alcuni temi specifici quali allergie e intolleranze alimentari; l'alimentazione nel soggetto celiaco, diabetico, disfagico, approccio relazionale con l'utente del servizio ecc.	10
5. Proposte migliorative e/o aggiuntive L'offerente potrà presentare proposte migliorative rispetto alle dotazioni tecnologiche e strumentali o proposte aggiuntive finalizzate al miglioramento quali-quantitativo del servizio. L'offerente dovrà indicare la tipologia ed il valore dei beni/servizi offerti. In sede di valutazione verrà valorizzata un'offerta migliorativa che possa comprendere corsi di cucina e di corretta alimentazione da poter effettuare a favore di caregiver formali e professionali.	5

La relazione dovrà essere redatta seguendo le indicazioni qui di seguito riportate:

- non dovrà superare le otto (8) facciate di testo numerato;
- formato A4;
- carattere Times New Roman, dimensione 12;
- interlinea e margini di 2 cm per bordo - dx, sn, superiore e inferiore;

Nel caso di presentazione di un numero di facciate superiori a quelle massime consentite, la disamina della commissione si limiterà al numero di pagine massimo previsto nel presente disciplinare, non procedendo con l'esame e la valutazione della documentazione eccedente.

La Commissione Giudicatrice, dopo attenta lettura e confronto comparativo dei progetti in gara, provvederà all'unanimità all'attribuzione dei punteggi parziali assegnando, ad ogni singola offerta per ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue:

Coefficiente 1 = ottimo

Coefficiente 0,75 = buono

Coefficiente 0,50 = sufficiente

Coefficiente 0,25 = scarso

Coefficiente 0 = gravemente insufficiente

Per la valutazione e l'attribuzione dei relativi punteggi dei singoli criteri di cui sopra quando non meglio specificati saranno utilizzati i coefficienti sopra indicati; il coefficiente così ottenuto verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile al criterio di riferimento e la somma dei singoli calcoli darà il punteggio totale parziale per l'offerta tecnica.

Nella determinazione dei punti per ogni criterio e per il punteggio totale parziale, si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali, arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

28. Contenuto della busta C – offerta economica

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta sul SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> e contenere i seguenti elementi:

- a) Ribasso percentuale sull'importo a base di gara, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

La percentuale dovrà essere diversa da zero e con non più di due decimali.

- b) la stima dei costi aziendali 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.

- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

L'offerta economica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore (in tal caso inserire a sistema copia scansionata della procura autenticata firmata digitalmente) e, a pena di esclusione, con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto “Domanda di partecipazione (nel caso di concorrenti associati).

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

La busta “C- offerta economica” **contiene, altresì, l'Allegato 7 Modello offerta economica** predisposto dalla stazione appaltante (con l'indicazione dei prezzi unitari offerti per ogni servizio oggetto del presente affidamento). I concorrenti dovranno compilare unicamente i valori nella colonna “tariffa a pasto offerta” e utilizzare lo sconto complessivo risultante caricandolo nell'offerta economica predisposta dal sistema, di cui alla precedente lettera a). Si precisa che i due valori non potranno differire e in caso di discordanza prevale il

ribasso caricato a sistema e la stazione appaltante provvederà a riparametrare i singoli prezzi unitari. I valori della colonna “valore contrattuale offerto per due anni” non potranno superare i valori della colonna “IMPORTO A BASE D'ASTA per periodo contrattuale di due anni”.

Il Mod. offerta economica deve essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore (in tal caso inserire a sistema copia scansionata della procura autenticata firmata digitalmente) e, a pena di esclusione, con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto “Domanda di partecipazione (nel caso di concorrenti associati).

Con la presentazione dell’offerta, in caso di aggiudicazione, il concorrente si obbliga irrevocabilmente nei confronti del committente ad eseguire il servizio, in conformità a quanto indicato nell’offerta tecnica e nell’offerta economica. Gli oneri fiscali sono in conformità alle leggi vigenti.

In caso di difformità tra l’importo indicato nell’offerta economica predisposta sul SATER, di cui alla lettera a) e quello indicato nel modulo offerta economica predisposto dalla stazione appaltante di cui alla lettera b), prevale quello indicato nell’offerta economica predisposta sul SATER.

Validità dell’offerta: 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell’offerta.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l’importo a base d’asta o che non siano formulate in modo chiaro ed univoco.

All’offerta economica sarà attribuito un MASSIMO DI 20 PUNTI

Il punteggio dell’offerta economica è di complessivi punti 20 e sarà calcolato in base alla seguente formula (per cui verrà attribuito il punteggio massimo all’offerta migliore, mentre alle altre verrà attribuito un punteggio inferiore sulla base del rapporto di proporzionalità non lineare - Linee Guida n. 2 ANAC):

$$P = (R_i / R_{max})^\alpha \times 20$$

Dove:

P = punteggio ottenuto

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso dell’offerta più conveniente

α = coefficiente > 0 (Il valore di α viene fissato in 0,5)

20 = punteggio massimo attribuibile

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE (A + B) PUNTI 100

Verranno esaminate, sulla base della documentazione contenuta nella busta “B”, le offerte presentate assegnando i corrispondenti punteggi.

La graduatoria viene formata attribuendo a ciascun Operatore Economico i punteggi come sopra descritti. L’appalto viene aggiudicato all’ Operatore Economico che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo (punteggio tecnico ed economico).

Nel caso di parità in graduatoria tra le offerte valide ricevute si procederà al rilancio della RDO con i soggetti che hanno presentato le migliori offerte valide.

Solo in difetto di offerte migliorative si procederà con il sorteggio fra le offerte uguali.

29. Svolgimento delle operazioni di gara: apertura della busta A – verifica documentazione Amministrativa

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **03/08/2021 alle ore 11:00** presso gli uffici Area GAMMA di ASP Centro Servizi alla Persona e potrà essere seguita su piattaforma SATER.

N.B. Si precisa che, a seguito delle recenti norme in materia di emergenza epidemiologica da Covid-19 e fintanto che tali norme rimarranno in vigore, le sedute pubbliche previste dovranno svolgersi esclusivamente attraverso la piattaforma SATER a cui ciascun concorrente potrà collegarsi.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati sul sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/> nella sezione dedicata alla presente procedura almeno due giorni prima della data fissata. Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo piattaforma almeno 2 giorni non lavorativi prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo piattaforma almeno 2 giorni non lavorativi prima della data fissata.

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

Successivamente il RUP procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, l'Ente 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. L'Ente procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

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

Si demanda a ulteriore comunicazione la data delle sedute successive

30. Criterio di aggiudicazione

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

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

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

Offerta tecnica	80 punti
Offerta economica	20 punti
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella sopra indicata con la relativa ripartizione dei punteggi; il totale del punteggio attribuito sarà la somma dei punteggi ottenuti per ogni item e per ogni criterio.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia di sbarramento di **60 punti**.

Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

31. Apertura delle buste B e C – valutazione delle offerte tecniche ed economiche

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

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

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

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, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica avvalendosi per la sua codifica del RUP e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto "Criterio di aggiudicazione".

L'Ente procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto "Verifica di anomalia delle offerte".

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 punto "Verifica anomalie delle offerte".

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

- mancata separazione dell'offerta economica 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.**

32. Verifica di anomalie delle offerte

La valutazione di offerte anormalmente basse verrà eseguita nel rispetto di quanto indicato dall'art. 97

D.lgs 50/2016 e s.m.i.; nella fattispecie sarà la piattaforma SATER ad effettuare la misurazione con modalità automatizzata.

Al ricorrere della segnalazione il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà dell'Ente procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

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

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

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

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

33. Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto

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

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, l'Ente 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 l'Ente ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, l'Ente, 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, l'Ente 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.

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

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

In caso di esito negativo delle verifiche, l'Ente procederà alla revoca dell'aggiudicazione alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'Ente 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. .

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

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

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

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

Il contratto sarà stipulato con modalità elettronica, mediante scrittura privata.

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

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice l'Ente 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/fornitura.

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

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

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

34. Garanzia definitiva

L'OE è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dell'art. 103 del Codice e s.m.i.. Il Concessionario dovrà costituire detta garanzia a favore dell'Ente committente. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente. L'importo della garanzia potrà essere ridotto ai sensi ed entro i limiti di cui al combinato disposto degli artt. 103 e 93 Codice e s.m.i.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del Codice da parte dell'Ente, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di verifica di conformità definitiva.

35. Responsabilità e assicurazione sinistri

Il servizio si intende esercitato a tutto rischio e pericolo dell'OE che si impegna a far fronte ad ogni e qualsiasi responsabilità, inerente lo svolgimento delle prestazioni, derivanti da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa, purché queste non siano imputabili o derivanti da inadempienza da parte dello stesso. Sarà obbligo dell'OE adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati. L'Ente resta del tutto estraneo sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'OE che ad ogni pretesa di azione al riguardo. Quest'ultimo risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, derivati agli utenti del servizio e ai terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo sollevata ASP da ogni responsabilità. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'OE che ne è sola responsabile.

L'OE dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Ente prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto - una polizza di assicurazione, valida per tutta la durata dell'appalto, suoi rinnovi e proroghe, per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.

La polizza predetta dovrà prevedere massimali di garanzia non inferiori a:

MASSIMALI R.C.T.

Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 2.000.000,00 per ogni persona

Euro 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali

MASSIMALI R.C.O.

Euro 2.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 1.000.000,00 per ogni persona.

Restano ad esclusivo carico dell'OE gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalla prescritta polizza. Rest a carico dell'Ente l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto - nonché dai rispettivi beni contenuti - ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile all'OE né a soggetti dei quali lo stesso debba rispondere a norma di legge. L'OE è tenuto a dare all'Ente, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

36. Luogo di esecuzione della fornitura.

Il bene oggetto di fornitura dovrà essere consegnato ai cittadini presso Ferrara, Masi Torello e Voghiera fino a concorrenza dell'importo aggiudicato in sede di gara.

L'aggiudicatario è tenuto alla consegna di quanto in oggetto nei termini stabiliti. Successivamente all'aggiudicazione, deve essere necessariamente garantita la disponibilità dei beni oggetto di fornitura; ogni eventuale mancata disponibilità e/o ogni eventuale ritardo di consegna relativamente quanto in oggetto deve essere tempestivamente comunicato ad ASP per l'adozione delle opportune misure organizzative.

37. Verifiche e controlli

L'Azienda si riserva di verificare, direttamente e/o attraverso incaricati, in qualsiasi momento riterrà opportuno e senza obbligo di darne preavviso, il puntuale e corretto espletamento del servizio (personale e mezzi inclusi) affidato con ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea ed opportuna.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta.

In nessun caso il possesso e/o l'espletamento di tale facoltà deve essere invocata dalla Ditta aggiudicataria o dal personale impiegato nel servizio quale motivo di esonero o limitazione della responsabilità della stessa Ditta aggiudicataria o dello stesso personale.

All'Azienda deve essere permessa la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con il personale e/o soci impegnati nel servizio di cui al presente Capitolato.

Le eventuali verifiche riguardanti la documentazione saranno effettuate alla presenza dei responsabili della Ditta aggiudicataria.

Gli incaricati dall'Azienda potranno accedere, ai fini dei controlli necessari e funzionali alle verifiche sopradette, anche ai locali di produzione e confezionamento dei pasti oltre che verificare i mezzi di trasporto e i luoghi di consegna dei pasti.

L'Azienda si riserva anche la facoltà di far eseguire a propri incaricati prelievi di campioni alimentari e non alimentari per sottoporli ad analisi di laboratorio; le spese relative a tali analisi saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi, la Ditta aggiudicataria, ed in ogni caso secondo nel rispetto delle indicazioni e della normativa, locali e nazionali, vigente in materia, ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto (incluse le diete speciali). I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione e gli ingredienti, saranno utilizzati nel caso si verificassero casi di tossinfezione alimentare per effettuare le dovute analisi di laboratorio da parte degli organi competenti.

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice dovrà garantire la conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard di ogni giorno al fine di assicurare l'esercizio dei controlli periodici svolti dall'ASL e da questa stazione appaltante. La conservazione dovrà avvenire in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

La Ditta aggiudicataria direttamente, o ASP nell'ambito del proprio ruolo istituzionale, si riservano, inoltre, di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica del servizio, anche utilizzando questionari da somministrare agli utenti quali, ad esempio, indagini di customer satisfaction.

38. Designazione quale responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento U.E. 679/2016

1. In esecuzione del presente contratto, la ditta aggiudicataria effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Ente.
2. In virtù di tale trattamento, le Parti stipulano l'accordo allegato al fine di disciplinare oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo n. 2016/679 (di seguito, anche "GDPR") e da ogni altra normativa applicabile.
3. Il Fornitore è, pertanto, designato da ASP quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento -per il trattamento denominato "Fornitura pasti a domicilio"-, il quale si obbliga a dare esecuzione al contratto suindicato conformemente a quanto previsto dall'Accordo allegato al presente contratto.
4. Le Parti riconoscono e convengono che il rispetto delle istruzioni di cui all'accordo allegato, nonché alle prescrizioni della normativa applicabile, non producono l'insorgere di un diritto in capo al Responsabile del trattamento al rimborso delle eventuali spese che lo stesso potrebbe dover sostenere per conformarsi.

39. Autocontrollo igienico e campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di attuare un sistema HACCP conforme alla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Azienda prima dell'avvio del servizio il piano di autocontrollo HACCP utilizzato per il servizio in oggetto.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le

modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

40. Obblighi relativi alla sicurezza sul lavoro

1. La Ditta aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale impiegato nella fornitura di cui al presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal testo unico sulla sicurezza D.Lgs. n. 81/2008.

2. In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'aggiudicatario e l'Azienda cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dei diversi soggetti coinvolti.

3. In considerazione della tipologia di appalto, le cui attività sono riconducibili a quelle citate nell'art. 26, comma 3-bis, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., a seguito di specifica valutazione si ritiene non vi siano rischi di natura interferenziale tali da richiedere la previa stesura e l'inserimento del DUVRI nei documenti di gare e contrattuali; a seguito di tale valutazione inoltre non si ravvisano oneri della sicurezza volti ad eliminare le interferenze (che sono quindi pari a zero).

41. Continuità ed interruzione dei servizi

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto del presente Capitolato sia in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di preparazione sia per eventuali problemi legati al personale (assenze, sostituzioni, ecc.) sia per eventuali problemi legati alla mobilità (es. limiti temporanei del traffico o di accesso in particolari zone della città), ecc..

In questi casi, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'espletamento del servizio, nel rispetto delle caratteristiche del servizio descritte nel presente Capitolato relativamente alla particolare utenza (tipologia di pasti, menù, diete speciali, ecc.), anche avvalendosi di altre opportunità offerte dal territorio senza che questo comporti alcun costo aggiuntivo per l'Azienda.

In caso di eventi di eccezionale gravità o cause di forza maggiore (intendendosi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti come, o paragonabile per gravità, calamità naturali, disordini civili ecc.), la sospensione del servizio non comporta responsabilità per entrambe le parti.

In occasione di eventi atmosferici di rilevante intensità o a condizioni eccezionali di cambiamenti della mobilità urbana, la Ditta aggiudicataria si obbliga a concordare preventivamente con l'Azienda (Dirigente dell'Area Servizi Sociali chi sarebbe?) ogni decisione relativa al servizio ed in ogni caso a contattarla preventivamente prima di assumere decisioni che modifichino, in tutto o in parte, la normale pianificazione del servizio.

I servizi del presente capitolato sono da considerarsi servizi pubblici essenziali ai sensi dell'art. 1 della L. 12/06/1990 n. 146 "Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali". In materia di sciopero, pertanto, dovrà essere rispettata la suddetta normativa. Pertanto, la ditta aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa in materia di sciopero.

In ogni caso, a fronte dello sciopero dei propri dipendenti, la Ditta aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione scritta all'Azienda con almeno cinque giorni di anticipo e a concordare le modalità di svolgimento, per assicurare i servizi minimi necessari che l'Azienda di volta in volta indicherà. La Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare tempestivamente agli utenti le decisioni ed i provvedimenti definiti.

Qualora, la comunicazione dello sciopero della ditta appaltatrice all'Azienda, sia fatta posteriormente ai termini indicati, potrà essere applicata alla Ditta aggiudicataria una penale, pari al 50% del costo dei pasti forniti in maniera difforme o non forniti, fatto salvo la facoltà di acquisto da parte dell'Azienda, a totale carico della ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

42. Durata della fornitura e periodo di prova

La fornitura avrà la durata di 24 mesi, a decorrere presumibilmente dal 01/11/2021 al 31/10/2023, più eventuale proroga della durata di 6 mesi, specifica con lettera di aggiudicazione, salvo recesso anticipato in caso del venir meno delle esigenze o salvo riduzione nei limiti del sesto quinto.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio a decorrere dalla data indicata e proseguirlo per tutto il periodo richiesto.

Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere, il contratto deve intendersi sottoposto a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 2 anni. Entro 45 giorni dalla scadenza del termine dei suddetti 6 mesi, nel caso in cui l'esito del periodo di prova dovesse risultare negativo l'ASP provvederà a:

- predisporre apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause dell'inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare alla Ditta Aggiudicataria – entro 15 giorni di calendario dalla scadenza del periodo di prova l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad un'altra Ditta, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

Il contratto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 cc.

Alla Ditta Aggiudicataria non sarà riconosciuto alcun indennizzo, ma si procederà al mero pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate. La Ditta Aggiudicataria dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

43. Responsabilità dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario è responsabile della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Pertanto, qualora, in corso di esecuzione si verificassero irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, l'Aggiudicatario deve darne tempestiva comunicazione alla scrivente Amministrazione e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

L'Aggiudicatario è inoltre responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e delle prescrizioni impartite con la presente lettera, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamentari vigenti anche in materia di diritto del lavoro.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire ad ASP, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad accertare l'effettività di tale ottemperanza.

44. Inadempienze contrattuali e risoluzioni del contratto.

In caso di inadempimento dell'Aggiudicatario nell'effettuare in tutto o in parte la fornitura alle condizioni riportate nella presente lettera e a quelle dell'offerta, ASP potrà, a suo insindacabile giudizio, risolvere il contratto, per cause imputabili all'Aggiudicatario e fatto salvo il diritto dell'ASP al risarcimento del maggior danno, compreso quello conseguente all'affidamento della fornitura ad altro soggetto per il tempo necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara.

È fatta salva la possibilità per ASP di rivolgersi, in caso di risoluzione anticipata del contratto, al secondo miglior offerente per l'assegnazione della fornitura.

Oltre alle altre ipotesi espressamente previste nella presente lettera costituiscono causa di immediata risoluzione del contratto per inadempimento:

- ✓ mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato comprovate da almeno sei (6) lettere di contestazione;
- ✓ difformità tra le caratteristiche del servizio e quelle dichiarate nell'offerta;
- ✓ in caso di cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente contratto;
- ✓ per interruzione della fornitura senza giusta causa;
- ✓ subfornitura di forniture/prestazioni non autorizzato;
- ✓ violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ✓ la ditta dovesse divenire insolvente essere dichiarato fallito
- ✓ gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme della presente lettera e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Aggiudicatario anche a seguito di diffide di ASP;
- ✓ inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato in materia di personale dipendente dell'affidatario e del CCNL;
- ✓ per impedimento in qualsiasi modo all'esercizio del potere di controllo da parte di ASP;

45. Recesso

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali l'ASP potrà risolvere di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con raccomandata con ricevuta di ritorno, il contratto nei seguenti casi:

- mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato;
- difformità tra le caratteristiche del servizio e quelle dichiarate nell'offerta;

- qualora si verificassero da parte della Ditta Aggiudicataria comportamenti tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, comprovate da almeno sei (6) lettere di contestazione;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria;
- in caso di cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- per interruzione del servizio senza giusta causa;
- per cessazione anticipata del servizio;
- qualora disposizioni legislative, regolamentari e autorizzative non consentano la prestazione del servizio, in tutto o in parte.
- Subappalto di forniture/prestazioni non autorizzato;
- Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta Aggiudicataria anche a seguito di diffide della Stazione Appaltante;

Nelle ipotesi sopra citate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva. In ogni caso resta fermo il diritto di ASP di procedere nei confronti della Ditta Aggiudicataria per il risarcimento del danno.

46. Penali

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente Capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza per prevenire qualunque danno agli utenti. Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto, si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile di ASP, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

	Tipologia della violazione	Importo penale in €
A	errori nel funzionamento della procedura pasti (attivazione – sospensione-cessazione)	da € 350,00 a € 1.500,00
B	Per violazione reiterate di quanto stabilito dai menù e dalle diete individuali rilevate dal DEC e dai collaboratori incaricati	da € 100,00 a € 500,00
C	mancata consegna dei pasti (la penale si applica per ciascun pasto non consegnato)	€ 100,00

D	Per il mancato mantenimento, alla consegna, della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni contenute dalla normativa igiene e sicurezza alimentare (sistema HACCP)	€ 100,00
E	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	€ 1.500,00
F	Per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, si sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;	€ 2.000,00
G	Interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta Aggiudicataria	€ 3.000,00
H	Mancata attivazione delle procedure di emergenza	Dai 3.000 euro
L	in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'Art. 38 relativo all'autocontrollo igienico.	1.500,0
M	Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità a seconda della gravità;	da € 500,00 a € 3.000,0

Per infrazioni di particolare gravità (esempio maltrattamenti, comportamenti offensivi, ecc.) e/o a seguito del ripetersi di infrazioni che abbiano pregiudicato il regolare svolgimento del servizio, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto come previsto al successivo art. 29, riservandosi in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento pieno dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

L'Azienda farà pervenire alla Ditta aggiudicataria per iscritto, a mezzo PEC o raccomandata A.R., le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati o su segnalazione, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni di calendario dal ricevimento della nota di contestazione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione automatica e inappellabile delle sanzioni previste nel presente articolo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni presentate al Coordinatore del servizio si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Azienda mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento o rivalendosi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione, senza obbligo di diffide o formalità di sorta. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'Azienda saranno, quindi, notificati alla Ditta aggiudicataria per iscritto a mezzo PEC o raccomandata A.R..

47. Corrispettivo

Il corrispettivo dovuto all'Aggiudicatario, a fronte della fornitura, sarà calcolato in base all'applicazione dei prezzi unitari presentati in sede di gara.

L'aggiudicazione definitiva assumerà quindi efficacia solo con la stipula del contratto, vale a dire con la sottoscrizione digitale dei documenti generati automaticamente dal sistema all'interno della presente RdO.

I prezzi dell'offerta, presentati dalla ditta risultata aggiudicataria, rimarranno invariati per tutta la durata del contratto.

48. Pagamenti e Fatturazione

Le fatture dovranno essere emesse sulla base del prezzo unitario espresso in sede di gara.

Le fatture dovranno essere emesse dall'aggiudicatario e trasmesse ad ASP mediante il sistema di fatturazione elettronica. Alla fattura dovrà essere allegato un elenco degli utenti fruitori del servizio nel mese di riferimento debitamente crittografato nel rispetto della normativa sulla privacy. Per ogni utente dovrà essere indicato un numero di pasti fruiti suddiviso per pranzo e cena; dovranno essere altresì indicate le eventuali sospensioni del servizio per ogni singolo utente.

Il pagamento, a mezzo bonifico bancario, sarà effettuato a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Le fatture dovranno essere intestate ad ASP Centro Servizi alla Persona Via Ripagrande n. 5 - 44121 Ferrara, codice fiscale 80006330387 – partita IVA 01083580389.

Si precisa che:

- ✓ ASP ha deputato alla ricezione delle fatture elettroniche, attraverso il Sistema di Interscambio (SDI), l'Ufficio con CODICE UNIVOCO: UF0ECY (il terzo carattere è NUMERICO).
- ✓ l'IVA sulle fatture emesse verrà versata da ASP, in qualità di Ente Pubblico ai sensi del nuovo Articolo 17-TER DPR 633/72 che prevede la SCISSIONE DEI PAGAMENTI (SPLIT PAYMENT).

49. Obblighi di tracciabilità.

L'Aggiudicatario si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i., e a fornire all'ASP ogni informazione utile a tal fine e, in particolare:

- ✓ a utilizzare un conto corrente dedicato, acceso presso banche o Poste Italiane S.p.a., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, comunicati all'Azienda tempestivamente e, comunque, entro sette (7) giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente contratto, nonché negli stessi termini, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, impegnandosi a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;
- ✓ a registrare tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura su detto conto;
- ✓ ad effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportando il codice identificativo di gara (CIG), fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della citata legge.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 9bis, L. 136/2010).

Per quanto non espressamente previsto nella presente lettera, si applicano le disposizioni dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.

50. CARTA DEI SERVIZI

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà consegnare alla stazione appaltante la carta dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti, nel rispetto delle disposizioni di cui alla legge 244/2007 – art. 2 comma 461 , dell'art. 30 della Legge n.69/2009 e dell'art. 8 di cui al D.L. 24 gennaio 2012 , n. 1. Entro 30 gg. dal ricevimento la Stazione Appaltante potrà richiedere integrazioni a cui la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a confermarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell'Appaltatore.

51. Divieto di cessione del contratto e dei crediti

È vietata qualsiasi forma di cessione totale o parziale del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'ASP e la perdita della cauzione.

È fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere a terzi i crediti del servizio senza specifica autorizzazione da parte dell'ASP fermo, comunque il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 50/2016.

In caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario degli obblighi di cui ai commi precedenti, l'ASP, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

52. Subappalto

L'eventuale subappalto potrà essere autorizzato nei limiti previsti dal Codice degli appalti (art. 105 D. Lgs. 50/2016). L'eventuale subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto di servizio di cui al presente capitolato. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari e di preparazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e di pulizia dei Centri di distribuzione dei pasti.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- ☐ che sia compilata la Parte II: Informazioni sull'operatore economico – lettera D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO del DGUE relativa al subappalto in cui è indicata la parte di servizio che intende subappaltare;
- ☐ che la ditta aggiudicataria provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione del servizio;
- ☐ che al momento del deposito del contratto di subappalto la Ditta aggiudicataria trasmetta la certificazione attestante il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dal Codice degli appalti;
- ☐ che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge 31 Maggio 1965 n. 575 e succ. mod ed integ

53. Spese contrattuali

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le imposte, le tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata, comprese quelle per la registrazione.

L'operatore economico aggiudicatario, all'atto dell'aggiudicazione, dovrà assolvere all'obbligo sull'applicazione del bollo secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

54. Controversie e Foro competente.

In caso di controversia, le parti convengono che l'autorità giudiziaria competente per territorio sia, in via esclusiva, quella del Foro di Ferrara. Nelle more della definizione della controversia, l'Aggiudicatario non può esimersi dal continuare le sue prestazioni contrattuali e deve assicurare la perfetta regolarità del servizio. È espressamente esclusa la competenza arbitrale.

55. Normativa applicabile.

Per tutto quanto non previsto in questo capitolato si rinvia alle disposizioni di legge ed in particolare al D.Lgs. 50/2016 e smi.