



**COMUNE DI TRANI**  
VIA TENENTE MORRICO, 2  
Tel. 0883.581331 - Fax 0883.582740  
www.comune.trani.bt.it

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA  
GESTITA TRAMITE PIATTAFORMA TELEMATICA EmPULIA**

Ai sensi dell'art. 60, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo per l'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

**AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA  
STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O  
PROLUNGATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024  
IMPORTO PROGETTO € 1.812.000,00**

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE ED ORGANISMO APPALTANTE**

**I.1.1) AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE: Denominazione, indirizzi e punti di contatto**

Denominazione ufficiale:	Comune di Trani				
Indirizzo postale:	Via Tenente Morrigo, 2				
Città:	Trani (BT)	CAP	76125	Paese:	Italia
Punti di contatto:	Ufficio pubblica istruzione	Telefono	+390883581251		
		FAX	+390883582740		
All'attenzione di:	dott. Alessandro Nicola Attolico	Telefono:	+390883581251		
Posta elettronica certificata/email: sportello.istruzione@cert.comune.trani.bt.it					
Indirizzo internet: Amministrazione contraente:	<a href="http://www.comune.trani.bt.it">http://www.comune.trani.bt.it</a>				

**I.1.2) ORGANISMO APPALTANTE: Denominazione, indirizzi e punti di contatto**

Denominazione ufficiale:	Comune di Trani				
Indirizzo postale:	Via Tenente Morrigo, 2				
Città:	Trani (BT)	CAP	76125	Paese:	Italia
Punti di contatto:	Ufficio pubblica istruzione	Telefono	+390883581251		
		FAX	+390883582740		
All'attenzione di:	dott. Alessandro Nicola Attolico	Telefono:	+390883581251		
Posta elettronica certificata/email: sportello.istruzione@cert.comune.trani.bt.it					
Indirizzo internet: Soggetto attuatore	<a href="http://www.empulia.it">http://www.empulia.it</a>				

**I.1.3) SPECIFICA DEI RIFERIMENTI**

Si precisa che per ogni chiarimento inerente alla procedura di gara occorre fare riferimento alla **STAZIONE**

**APPALTANTE** di cui al punto I.1.2

La gara di appalto è gestita interamente tramite piattaforma telematica, per cui il capitolato speciale d'appalto e tutta la documentazione complementare è reperibile sulla piattaforma di **EmPULIA** di cui al punto I.1.2: <http://www.empulia.it>, e l'offerta potrà essere presentata secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara al paragrafo Presentazione dell'offerta sulla piattaforma EmPULIA.

**LE OFFERTE DEVONO ESSERE INVIATE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE di cui al punto I.1.2 ESCLUSIVAMENTE TRAMITE la PIATTAFORMA TELEMATICA EmPULIA.**

**Non saranno quindi prese in considerazione offerte pervenute con modalità diverse.**

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO****II.1) Descrizione****II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:**

**AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024**

**II.1.2) Tipo di appalto: CONCESSIONE DI SERVIZI**

Luogo principale dei servizi: Comune di Trani (BT)  
Codice NUTS: ITF48

**II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico SI****II.1.4) Breve descrizione dell'appalto:**

Le prestazioni oggetto della concessione riguardano il servizio relativo alla preparazione e distribuzione di pasti caldi e crudi (solo pranzo) per la refezione dei bambini frequentanti le scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno del Comune di Trani, la fornitura, ove prevista, di diete speciali, il ritiro dei contenitori utilizzati, la fornitura di stoviglie in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo. L'utenza è composta oltre che da alunni delle scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno anche da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

**II.1.5) Vocabolario comune per gli appalti (CPV)**

Vocabolario principale

55523100-3

Oggetto principale: Servizi di mensa scolastica

**II.1.6) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): SI****II.1.7) Lotti – L'appalto è suddiviso in lotti: NO****II.1.8) Informazioni sulle varianti - Ammissibilità di varianti: SI nei limiti imposti dalla legge.****II.2) Quantitativo o entità dell'appalto:****II.2.1) Quantitativo o entità totale (IVA esclusa)**

1)	Valore del servizio soggetto a ribasso d'asta	€ 1.800.000,00
2)	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 12.000,00
<b>TOTALE</b>		<b>€ 1.812.000,00</b>

**SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO****III.1) Condizioni relative all'appalto****III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste**

- a) garanzia provvisoria di euro 36.240,00 (2% dell'importo dell'appalto), ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016, mediante cauzione con versamento in contanti in tesoreria o fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di un fideiussore al rilascio della

cauzione definitiva;

- b) ai sensi del comma 8, dell'art. 93 del d.lgs. n. 50/2016, l'offerta deve essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 104 del medesimo decreto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

Le microimprese, piccole e medie imprese e i raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese non sono tenute a produrre il predetto impegno.

### **III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento**

- a) Finanziamento: Il corrispettivo dell'affidamento della presente concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate dalla G.C. con propria deliberazione n. 66 del 28/04/2020, senza che alcun onere economico sia posto a carico del Comune di Trani, salvo quanto disposto dal Capitolato speciale.

### **III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento aggiudicatario dell'appalto:**

I concorrenti di cui all'art. 45, comma 1, ed agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, purché non ricadenti in una delle condizioni che costituisca motivo di esclusione dalla partecipazione a una procedura di appalto previste dal successivo art. 80. È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in associazione o consorzio

## **III.2) Condizioni di partecipazione**

### **III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

- 1) iscrizione alla C.C.I.A.A. o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi della U.E.;
- 2) requisiti di ordine generale e assenza cause di esclusione art. 80 del d.lgs. n. 50 del 2016, alle condizioni di cui ai commi 1-bis e 2 della stessa norma, dichiarati come da disciplinare di gara;
- 3) assenza di partecipazione plurima art. 48, comma 7, d.lgs. n. 50 del 2016 ovvero che alla stessa gara non partecipa contemporaneamente:
  - a. individualmente ed in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, oppure in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario;
  - b. individualmente o in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario e quale consorziata di un consorzio stabile o di un consorzio di cooperative o di imprese artigiane per la quale il consorzio concorre e a tal fine indicata per l'esecuzione;

### **III.2.2) Capacità economica e finanziaria:**

- a) n.2 (due) referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito che attestino l'esistenza di un rapporto di una certa durata con tali istituti che consenta di esprimere agli stessi un giudizio di solvibilità ed affidabilità nei confronti del concorrente/cliente;
- b) dichiarazione, successivamente verificabile, concernente il volume globale d'affari del triennio antecedente la pubblicazione del bando (2017-2019), in particolare, le imprese devono dare dimostrazione di aver raggiunto nel triennio antecedente la pubblicazione del bando un fatturato complessivo almeno pari a € 1.812.000,00 (pari all'importo complessivo posto a base di gara);
- c) dichiarazione, successivamente verificabile, di possedere, per ciascuna annualità del triennio antecedente la pubblicazione del bando (2017-2019) i seguenti requisiti di carattere finanziario:
  - un risultato di esercizio non negativo;
  - un grado di indebitamento non superiore al coefficiente 4, calcolato con l'indice leverage: totale impieghi/capitale proprio.

### **III.2.3) Capacità tecnica**

- a) dichiarazione, successivamente verificabile, di aver eseguito nel triennio antecedente la pubblicazione del

bando contratti di refezione scolastica collettiva a favore di amministrazioni pubbliche e/o private per un importo complessivo pari ad almeno euro 600.000,00 (pari all'importo di una annualità posta a base di gara), da intendersi quale cifra complessiva nel periodo;

- b) dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento di cui il prestatore del servizio disporrà per eseguire l'appalto;
- c) dichiarazione indicante la disponibilità di almeno 2 automezzi autorizzati dalla ASL per il trasporto dei pasti caldi veicolati, nel rispetto della normativa vigente;
- d) certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare secondo gli standard H.A.C.C.P. rilasciata da organismi accreditati facenti parte del mutuo riconoscimento European Accreditation (E.A.);
- e) autorizzazione sanitaria ai sensi della L. n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'autorità territorialmente competente;
- f) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di Ristorazione Collettiva e centro Produzione Pasti, rilasciata da organismi accreditati;
- g) certificazione di qualità ISO 14001:2004 in possesso della ditta alla data della presentazione dell'offerta;
- h) dichiarazione di disporre in caso di aggiudicazione di un centro di produzione pasti che assicuri tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione, non superiori in ogni caso a 30 (trenta) minuti.
- i) dichiarazione di avere nelle proprie disponibilità (dipendenti o soci lavoratori in caso di cooperative o etc.), personale in possesso dei requisiti di cui all'art. 52 - Requisiti del personale addetto all'erogazione del servizio - del Capitolato speciale.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'art. 81 e 216 comma 13 del Codice dei Contratti, attraverso l'utilizzo del **sistema AVCPASS**, reso disponibile dall'Autorità. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

#### SEZIONE IV: PROCEDURA

##### IV.1.1) Tipo di procedura: aperta

La procedura di gara si svolgerà esclusivamente tramite piattaforma telematica: non saranno quindi prese in considerazione offerte pervenute con modalità diverse.

**IV.2.1) Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa:** l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., individuata come miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri e sub-criteri di seguito riportati, previa valutazione della congruità delle offerte, secondo quanto disposto dal medesimo articolo.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.

In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno di coloro che fecero offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

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

in cui:

C(a) = indice della valutazione dell'offerta (a);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum$  = sommatoria;

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i).

I coefficienti V(a)i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Una volta determinata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

<b>Criteri qualitativi (discrezionali)</b>	<b>Ponderazione</b>	<b>Criteri quantitativi (vincolati)</b>	<b>Ponderazione</b>
Criterio 1. Prodotti offerti e sicurezza alimentare	<b>22</b>	Prezzo	<b>20</b>
Criterio 2. Sostenibilità ambientale	<b>7</b>		
Criterio 3. Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati	<b>7</b>		
Criterio 4. Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura	<b>14</b>		
Criterio 5. Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense	<b>6</b>		
Criterio 6. Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta	<b>12</b>		
Criterio 7. Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliori proposte al servizio	<b>12</b>		

<b>Criterio e sub-criterio</b>	<b>OFFERTA TECNICA: Elemento di valutazione Criteri qualitativi - punti 80</b>	<b>Punti</b>
<b>Criterio 1</b>	<b>Prodotti offerti e sicurezza alimentare</b>	<b>22</b>
Sub-criterio 1.1	Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal capitolato speciale	4
Sub-criterio 1.2	Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal capitolato speciale	6
Sub-criterio 1.3	Prodotti a marchio DOP, IGP, STG, Equo e solidale, ecc.	4
Sub-criterio 1.4	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc...	8
<b>Criterio 2</b>	<b>Sostenibilità ambientale</b>	<b>7</b>
Sub-criterio 2.1	Mezzi e sistemi di trasporto, caratteristiche ambientali del parco mezzi utilizzato e il sistema di alimentazione, quali auto e furgoni a partire da euro 5, elettrici, ibridi più recenti e innovativi di quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti, oltre a sistemi di valutazione logistica e ottimizzazione delle consegne rispetto all'impatto ambientale del pasto veicolato. Piantumazione rigenerativa, l'introduzione di sistemi di green	1

	supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera	
Sub-criterio 2.2	Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi, con particolare riferimento alle azioni dirette e indirette (sui fornitori), nella scelta di materiali alternativi e sostenibili, nel riciclo e riutilizzo degli stessi.	2
Sub-criterio 2.3	Monitoraggio, recupero e donazione, sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito, la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali.	1
Sub-criterio 2.4	Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale. Utilizzo di prodotti e servizi certificati con il marchio volontario europeo (es:Ecolabel UE) in riferimento ai prodotti di pulizia e disinfezione, prodotti cartacei, prodotti compostabili in plastica monouso ad uso alimentare, altri materiali di lavoro compostabili, riciclati, riutilizzabili o altre dichiarazioni Ambientali di Prodotto-EPD (Environmental Product Declaration) o altre soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale nelle diverse fasi del processo.	1
Sub-criterio 2.5	Proposte di educazione alimentare e alla sostenibilità, continuità con progetti già in essere e sviluppo di nuovi, valorizzando le strutture esistenti e le competenze professionali del servizio.	2
<b>Criterio 3</b>	<b>Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati</b>	<b>7</b>
Sub-criterio 3.1	Modalità di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto	3
Sub-criterio 3.2	Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale	4
<b>Criterio 4</b>	<b>Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura</b>	<b>14</b>
Sub-criterio 4.1	Caratteristiche tecniche delle attrezzature tecniche del centro di cottura, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti)	10
Sub-criterio 4.2	«Programma di manutenzione» relativo alle attrezzature esistenti nel centro di cottura quanto nei punti di refezione	2
Sub-criterio 4.3	Gestione delle emergenze: modalità operative che saranno utilizzate in caso di emergenza specificando l'eventuale disponibilità di un centro di cottura da adibire alle emergenze con i medesimi requisiti richiesti per quello principale	2
<b>Criterio 5</b>	<b>Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense</b>	<b>6</b>
Sub-criterio 5.1	Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati	2
Sub-criterio 5.2	Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici	2
Sub-criterio 5.3	Numero e razionalità delle unità di personale impiegato	2
<b>Criterio 6</b>	<b>Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta</b>	<b>12</b>
Sub-criterio 6.1	Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio	3
Sub-criterio 6.2	Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice	1
Sub-criterio 6.3	Modalità di sostituzione del personale assente	1
Sub-criterio 6.4	Formazione del personale	2
Sub-criterio 6.5	Piano di sanificazione	4
Sub-criterio 6.6	Impiego di DPI specifici anche in relazione all'emergenza sanitaria Covid-19	1
<b>Criterio 7</b>	<b>Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio</b>	<b>12</b>

Sub-criterio 7.1	Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità	3
Sub-criterio 7.2	Piani e iniziative di educazione alimentare rivolti a utenti e di monitoraggio della qualità percepita	6
Sub-criterio 7.3	Migliorie al servizio	3

### IV.3) Informazioni di carattere amministrativo

<b>IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:</b> CIG : 8717528BAC			
<b>IV.3.2) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare:</b> Il Capitolato Speciale di Appalto e l'intera documentazione di gara, unitamente ai modelli per la partecipazione alla gara, sono disponibili sul sito del soggetto aggregatore indicato al punto I.1.2): <a href="http://www.empulia.it">http://www.empulia.it</a> .			
Termine per il ricevimento delle richieste di chiarimenti:			
Giorno:	venerdì	Data:	16.07.2021
		Ora:	12:00
Documenti a pagamento: SI			
<b>IV.3.3) Termine ultimo per il ricevimento delle offerte:</b>			
Giorno:	lunedì	Data:	26.07.2021
		Ora:	20:00
<b>IV.3.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano</b>			
<b>IV.3.5) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta</b> giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)			
<b>IV.3.6) Modalità di apertura delle offerte:</b>			
Giorno:	giovedì	Data:	05.08.2021
		Ora:	10:00
Luogo: Sede del SOGGETTO AGGREGATORE all'indirizzo indicato al punto I.1.2)			
Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: SI			
Chiunque può assistere alla gara nelle sedute pubbliche, ma soltanto il Legale Rappresentante dell'impresa concorrente o altri soggetti da questi delegati, possono formulare dichiarazioni da risultare a verbale.			
Il responsabile del procedimento della Stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara nel giorno prefissato, o di prorogarne la scadenza, senza che i concorrenti possano accampare alcune pretese al riguardo. A causa del persistere dell'emergenza sanitaria da Covid - 19 l'Amministrazione committente si riserva di svolgere le sedute di gara in modalità telematica secondo le modalità che saranno successivamente comunicate ai concorrenti.			

### SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

<b>VI.1) Trattasi di un appalto periodico: SI</b>
<b>VI.2) Appalto connesso ad un progetto/programma finanziato da fondi comunitari: NO</b>
<b>VI.3) Informazioni complementari:</b>
a) appalto indetto con determinazione a contrarre del Comune di Trani n. .... del ..... (art. 60 comma 1 d.lgs. n. 50 del 2016);
b) essendo la gara gestita in modo completamente telematico, l'offerta economica, presentata mediante documento informatico, è soggetta ad imposta di bollo assolta in forma virtuale, con le modalità indicate nel disciplinare di gara;

- c) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana e gli importi dichiarati da operatori stabiliti in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;
- d) non sono ammesse offerte alla pari, in aumento, plurime, parziali, condizionate, espresse in modo indeterminato o per persona da nominare e comunque difformi dalle prescrizioni del presente bando e del disciplinare di gara;
- e) non è ammesso il subappalto del servizio;
- f) l'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.
- g) In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti (anche uno solo), sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno di coloro che fecero offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.
- h) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida (art. 183 d.lgs. n. 50 del 2016) purché sia stata positivamente giudicata dalla Commissione come conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- i) la stazione appaltante si riserva la facoltà:
  1. di applicare le disposizioni di cui all'art. 110 del D. Lgs. n. 50/5016 e s.m.i.;
  2. di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, ex art.95, comma 12 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. o non consentono il conseguimento degli obiettivi prefissati o non soddisfano completamente le prescrizioni del capitolato speciale d'appalto, e può indire una nuova gara;
- j) gli operatori economici in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario devono dichiarare l'impegno a costituirsi, il capogruppo mandatario, i propri requisiti e le quote di partecipazione (art. 48 comma 8 del d.lgs. n. 50 del 2016);
- k) i consorzi stabili e i consorzi di cooperative o di imprese artigiane devono indicare i consorziati esecutori e, per questi ultimi, dichiarazioni possesso requisiti **punto III.2.1)** (art. 48 d.lgs. n. 50 del 2016);
- l) ai sensi dell'art. 89, comma 11, del d.lgs. n. 50 del 2016 è ammesso l'avvalimento;
- m) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica per le predette comunicazioni (art. 76, d.lgs. n. 50 del 2016);
- n) si procederà all'aggiudicazione definitiva con determinazione dirigenziale, solo dopo che i controlli in capo all'aggiudicatario provvisorio saranno completati con esito positivo. Tuttavia la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di adottare la determinazione di aggiudicazione anche prima di procedere a detti controlli, subordinando però espressamente l'efficacia del provvedimento alla verifica del possesso dei requisiti ai sensi dell'art. 32 co. 7 del D. Lgs. n. 50/2016;
- o) l'operatore economico è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n°136 del 13.08.2010 e s.m.i., pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3 comma 8 della medesima legge;
- p) l'amministrazione aggiudicatrice verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- q) ai sensi dell'articolo 83, comma 9, del D. Lgs n. 50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive relative al possesso dei requisiti generali possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio;
- r) è richiesta l'allegazione del "PASSOE" rilasciato dall'ANAC ai sensi dell'art. 2, comma 3, lettera b), della deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 111 del 20 dicembre 2012;
- s) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione e dell'offerta, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara, parte integrante e sostanziale del presente bando, è disponibile, unitamente ai modelli per le dichiarazioni, con accesso libero all'indirizzo internet <http://www.empulia.it>;
- t) il capitolato speciale d'appalto contiene le disposizioni in ordine alla modalità di riscossione del corrispettivo da parte del concessionario;
- u) è esclusa la competenza arbitrale per la definizione delle controversie derivanti dall'esecuzione dei



contratti, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui all'art. 205 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

- v) la stazione appaltante, ai sensi dell'art.40 comma 1 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i., si avvarrà per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara del mezzo elettronico e specificatamente della posta elettronica certificata (P.E.C.) anche mediante la piattaforma Empulia;
- w) con avviso sul sito internet [www.empulia.it](http://www.empulia.it) si darà comunicazione, della convocazione delle eventuali successive sedute pubbliche di gara, qualora le stesse non dovessero essere aggiornate il giorno successivo;
- x) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati da traduzione giurata;
- y) i risultati di gara saranno pubblicati a norma di legge;
- z) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati da traduzione giurata;
- aa) gli operatori economici, con la partecipazione alla gara, si impegnano, in caso di affidamento, a rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del d.lgs. n. 50/2016;
- bb) l'aggiudicatario è tenuto a presentare alla Stazione appaltante gli elementi necessari per la richiesta della certificazione relativa alla regolarità contributiva e previdenziale (DURC) a pena di decadenza dell'affidamento ai sensi della vigente normativa ed inoltre tenuto a garantire il positivo esito della certificazione summenzionata;
- cc) con la partecipazione dal bando l'offerente accetta che i dati personali verranno acquisiti dalla stazione appaltante e trattasi anche con l'ausilio di mezzi elettronici esclusivamente per le finalità connesse alla procedura concorsuale ovvero per dare esecuzione ad obblighi informativi previsti dalla legge;
- dd) il presente bando non vincola questo Ente né all'espletamento della gara, né alla successiva aggiudicazione. Inoltre l'Ente si riserva il diritto di annullare la gara, di rinviare l'apertura delle offerte o di non procedere all'aggiudicazione, in qualsiasi momento a suo insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano avanzare pretese di qualsiasi genere;
- ee) controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Trani;
- ff) per ogni informazione, non riportata nella presente sezione, si rimanda a quanto meglio indicato nell'allegato disciplinare di gara;
- gg) responsabile del procedimento: Dott. Alessandro Nicola Attolico, recapiti come al **punto I.1.1**);
- hh) le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo salvo che nella fase di apertura delle buste delle offerte economiche;
- ii) il verbale di aggiudicazione non costituisce contratto;
- jj) è previsto il pagamento del contributo di euro 140,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ex AVCP), previa iscrizione on-line al "Servizio di riscossione" al portale <http://contributi.avcp.it>, che dovrà avvenire, a pena di esclusione dalla gara, seguendo le modalità definite dall'avviso dell'Autorità di Vigilanza del 18/12/2019.

#### **VI.4) Procedure di ricorso**

##### **VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale:

T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) per la Puglia, sede competente.

##### **Organismo responsabile delle procedure di mediazione**

Responsabile del procedimento di cui al **punto VI.3, lettera gg**).

##### **VI.4.2) Presentazione dei ricorsi**

previa eventuale comunicazione di voler proporre ricorso giurisdizionale:

entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione;

entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione;

entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.

##### **VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi**

Responsabile del procedimento di cui al **punto VI.3, lettera gg**).

**VI.5) Data di pubblicazione del presente avviso su Empulia:**

**24/06/2021**

***Data di spedizione alla GUCE:***

**24/06/2021**

Trani, li 23/06/2021

Il DIRIGENTE DELL'AREA e R.U.P.  
dott. Alessandro Nicola Attolico