



Città di Anzio

Medaglia d'Oro al Merito Civile

Piazza Cesare Battisti n. 25 - 00042 - Anzio (RM)

Città Metropolitana di Roma Capitale

C.F. 82005010580 - P. Iva 02144071004

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO *SERVIZIO*
DI REFEZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA ED ECOSOSTENIBILE
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMAVERA, INFANZIA E PRIMARIA NEL
*COMUNE DI ANZIO***

CIG: 99067046C2

CUI: S82005010580202300006

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione: Comune di Anzio – Piazza Cesare Battisti n. 25 – P. IVA 02144071004 – C.F. 82005010580 – <http://www.comune.anzio.roma.it> - pec: protocollo.comuneanzio@pec.it; Punto di contatto: 9° SERVIZIO COMPLESSO PUBBLICA ISTRUZIONE

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto su <http://www.comune.anzio.roma.it> e la piattaforma <https://anziogare.acquistitelematici.it>

Ulteriori informazioni sono disponibili su <http://www.comune.anzio.roma.it>

Le offerte vanno inviate esclusivamente per via telematica tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito “Piattaforma”) accessibile all’indirizzo <https://anziogare.acquistitelematici.it>

I.3) Tipo amministrazione aggiudicatrice: Autorità locale

I.4) Principali settori di attività: 9° S.C. Pubblica Istruzione

Sezione II: Oggetto.

II.1.1) DENOMINAZIONE: AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA ED ECOSOSTENIBILE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMAVERA, INFANZIA E PRIMARIA NEL COMUNE DI ANZIO.

II.1.2) Codici CPV: oggetto principale (vocabolario principale)

CPV 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica

II.1.3) Appalto di Servizi

II.1.4) Breve descrizione: Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica che si articola nei seguenti servizi e forniture:

- a) **La gestione delle strutture ed attrezzature dedicate alla preparazione dei pasti** (centri cottura, magazzini), dei refettori e degli eventuali annessi, con interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, finalizzata a consentire il rispetto di tutte le normative vigenti e la piena funzionalità delle strutture comunali messe a disposizione alla ditta aggiudicataria
- b) **Svolgimento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio di refezione** scolastica: centri cottura e refettori comprese loro pertinenze, quali magazzini, bagni personale, corridoi, compresa la fornitura di prodotti specifici ed eco-compatibili
- c) **Fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti** che dovranno rispondere ai requisiti indicati dal Capitolato;
- d) **Preparazione di pasti completi agli alunni delle scuole infanzia e primarie e agli insegnanti** aventi diritto secondo le indicazioni procedurali, i parametri nutrizionali e lo schema di menu, descritti negli allegati al Capitolato;
- e) **Predisposizione di menu compatibili con le scelte etiche o religiose** (musulmane, induiste, ebraiche...) o etniche – tradizionali delle diverse comunità presenti sul territorio, da qui in poi definiti "diete differenziate etico-etniche". Le diete etiche – etnico-religiose, saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato, con opportune sostituzioni nei menu e nelle tabelle dietetiche previsti per l'intera utenza scolastica.
- f) **Predisposizione di diete per patologia, e diete speciali** per utenti portatori di allergie e/o intolleranze, dismetabolismi e ogni altra eventuale patologia, con definito vincolo dietetico con specifiche certificazioni medico-specialistiche, e di **diete in bianco** per temporanea indisposizione senza necessità di certificazione medica; Le diete differenziate saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato, con opportune sostituzioni nei menù, nel rispetto delle tabelle dietetiche, previste per l'intera utenza scolastica;
- g) **fornitura di acqua potabile adatta al consumo umano**, nel rispetto delle vigenti normative e nella prospettiva del consumo sostenibile con precedenza alla distribuzione di acqua di rete depurata;
- h) **confezionamento, con idonee attrezzature**, dei pasti preparati in multi porzione con eccezione di confezionamento in monoporzione per i pasti diretti ai piccoli delle classi primavera e dell'infanzia (qualora richiesto) (fascia di età 0-3 anni) ed il confezionamento delle diete speciali per patologia;

- i) **trasporto dei pasti** dai 3 centri cottura di preparazione ai vari refettori scolastici (terminali di distribuzione) Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi di proprietà dell'Impresa affidataria, a basso impatto ambientale, dotati di regolare autorizzazione al trasporto di alimenti;
- j) **distribuzione dei pasti** nei terminali di consumo: refettori o, se mancanti, nelle aule;
- k) **fornitura di cestini da viaggio**, confezionati nella stessa giornata d'impiego, contenenti tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in caso di visite o gite scolastiche.
- l) **Realizzazione di campagne informative ed eventi destinati agli alunni**, alle famiglie e agli insegnanti per la sensibilizzazione sui temi dell'alimentazione, salute e ambiente

ULTERIORI SPECIFICHE NEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CUI SI FA RINVIO

II.1.5) Il valore complessivo presunto dell'appalto per il **periodo certo** è pari a € **5.884.500,00** (euro cinquemilionioctocentottantatquattromilacinquecento/00) oltre IVA (compresi i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze) così composto:

- a) Valore dell'appalto soggetto a ribasso € **5.868.000,00** (euro cinquemilionioctocentosessantottomila/00) oltre IVA al 4%. I costi della manodopera ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice ammontano ad € **2.811.129,00** (euro duemilionioctocentoundicimilacentotrentanove/00);
- b) Costi della sicurezza € **16.500,00** (euro sedicimilacinquecento/00) oltre IVA al 22% **non soggetti a ribasso** per attuazione delle misure previste nel DUVRI

Il prezzo unitario a base di gara soggetto a ribasso € **6,00** (euro sei/00) per ogni pasto fornito, comprensivo di tutte le voci di costo **oltre Iva al 4% e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (€ 0,02 a pasto).**

Numero dei pasti stimato: **326.000** pasti annui e **978.000** per l'intera durata certa dell'appalto. Il valore è stato determinato sulla base dei dati degli ultimi due anni scolastici come illustrato nella Relazione Tecnica.

I suddetti quantitativi sono da ritenersi indicativi e suscettibili di variazione in aumento o diminuzione, nei limiti del quinto d'obbligo, per tutta la durata dell'appalto senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs 50/2016 e smi il valore complessivo presunto dell'appalto è pari ad € 11.278.625,00 (inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) iva esclusa determinato rispetto all'intero periodo presumibile di affidamento: contratto triennale + opzione rinnovo due anni + proroga tecnica (6 mesi);

II.1.6) Informazioni relative ai lotti: Ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, co. 2, del D.lgs. n. 50/2016, si precisa che l'appalto non è diviso in lotti poiché l'affidamento riguarda una prestazione di servizi strettamente connessi tra loro pertanto la suddivisione oltre ad essere antieconomica potrebbe arrecare nocumento alla celerità della esecuzione della prestazione.

II.1.7) Luogo di esecuzione:

Luogo principale di esecuzione: Comune di Anzio

II.1.8) Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del codice.

II.1.9) La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è prevista per un periodo di anni 3 (tre) scolastici naturali e consecutivi a far data dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, prevista presumibilmente da **ottobre 2023**.

La Stazione Appaltante si riserva di affidare l'esecuzione anticipata del servizio, nelle more della verifica dei requisiti e della stipulazione del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 nonché dell'art. 8 comma 1 della art. 1 della legge n. 120 del 2020 e s.m.i.

II.1.10) Informazioni sulle varianti: no.

II.1.11) Informazioni relative alle opzioni: si

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di ulteriori due anni scolastici previa comunicazione da farsi all'affidatario **almeno 6 (sei) mesi prima della scadenza del contratto**.

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di cui all'art. 106 comma 11 del codice ovvero di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per una durata massima di mesi 6 (sei). In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Importo relativo al periodo di eventuale rinnovo € 3.923.000,00 (euro tremilioninovecentoventitremila/00) oltre IVA (compresi i costi della sicurezza);

Importo relativo al periodo di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 mesi (*intesi come mesi di effettivo servizio*) **€ 1.471.125,00** (euro unmilionequattrocentosettantunomilacentoventicinque/00) oltre iva;

Ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs 50/2016 e smi il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 11.278.625,00 (inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) iva esclusa determinato rispetto all'intero periodo presumibile di affidamento: contratto triennale + opzione rinnovo due anni + proroga tecnica (6 mesi);

II.1.12) Modalità di pagamento e finanziamento.

Il servizio di refezione scolastica viene così finanziato dal Comune di Anzio:

- con fondi di Bilancio comunale
- con introiti dell'utenza derivanti dal pagamento delle Tariffe

- con il rimborso da parte del MIUR dei costi sostenuti dai Comuni per l'erogazione gratuita dei pasti agli insegnanti

I pagamenti saranno effettuati nei modi e tempi previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lettere a), b) e c) del D.Lgs. 50/2016 (costituiti sia in forma singola che in raggruppamento temporaneo ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016), nonché i soggetti di cui all'art. 45, comma 1, D. Lgs. 50/2016 costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, alle condizioni previste dal D.lgs. n. 50/2016.

Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D.Lgs 50/2016.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs n. 50/2016), di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lett. a del D.Lgs n. 50/2016) e di capacità economico finanziaria (art. 83 comma 1 lett. b del D.Lgs n. 50/2016) e tecnico - professionali (art. 83 comma 1 lett. c del D.Lgs n. 50/2016) che di seguito si riportano.

REQUISITI GENERALI

- Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.
- Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.
- Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (**cosiddetta white list**) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.
- La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

I concorrenti ai fini della partecipazione alla gara dovranno essere:

- iscritti alla Camera di Commercio per attività coerente con quella oggetto della presente gara o che abbiano come oggetto nel loro Statuto lo svolgimento di attività coerente con l'oggetto della presente gara. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri si qualificano producendo documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi Paesi. **Per le Cooperative sociali iscrizione all'albo delle società cooperative.**

In caso di raggruppamento temporaneo il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;

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.

III.1.2) Capacità economico - finanziaria.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico - finanziaria:

Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste, l'operatore economico deve avere realizzato

- 1) **un fatturato globale medio annuo** riferito ai migliori tre esercizi finanziari disponibili ovvero sia approvati alla scadenza delle offerte, dell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 3.900.000,00 IVA ESCLUSA; tale requisito è richiesto per la necessità di garantire la solidità della struttura aziendale e la solvibilità dell'impresa;
- 2) **un fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito ai migliori tre esercizi finanziari disponibili ovvero sia approvati alla scadenza delle offerte, dell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 1.900.000,00 IVA ESCLUSA; tale requisito è richiesto per la necessità di garantire oltre la solidità della struttura aziendale e la solvibilità dell'impresa anche specifica professionalità e qualificazione del concorrente.

Il settore di attività è il servizio di ristorazione/refezione.

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

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.

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

I requisiti di fatturato devono essere posseduti dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

I mezzi a comprova dei requisiti:

Per il fatturato:

La comprova del requisito 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.
- per il fatturato specifico le fatture o altra idonea documentazione

III.1.3) Capacità professionale e tecnica.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

- 3) In considerazione della particolare natura del servizio e dei destinatari dello stesso l'operatore economico deve aver maturato adeguata esperienza professionale da comprovarsi mediante elenco dei principali servizi di refezione/ristorazione scolastica espletati nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio. A tal fine l'operatore economico indicherà oggetto, periodo di riferimento, destinatari ed importi

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice ovvero mediante la produzione di contratti, certificati di buon esito.

- 4) **Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015** nel settore oggetto dell'appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

- 5) **Possesso della certificazione di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare**, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 22000

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione rilasciato da un organismo di certificazione accreditato oppure autorizzato.

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

Ciascun componente il raggruppamento deve **avere adeguata esperienza professionale** e deve produrre l'elenco dei principali servizi di refezione/ristorazione scolastica espletati nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio.

La certificazione di qualità deve essere posseduta da ciascun componente il raggruppamento **mentre quella di sicurezza alimentare** almeno dalla mandataria.

Per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, devono essere posseduti:

- 1.** per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera 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 cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- 2.** per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Per quanto riguarda invece le certificazioni di qualità e sicurezza alimentare il requisito sarà attestato e verificato in relazione:

- a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici;
- b) al solo consorzio il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi o delle forniture da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione;
- c) alle imprese consorziate indicate come esecutrici in caso di certificazioni specificamente correlate alla attività oggetto dell'appalto.

Sezione IV: Procedura

IV.1.1) Tipo di procedura: Procedura aperta telematica da aggiudicare col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità/prezzo.

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: entro le ore 18:00 del giorno 24/07/2023.

IV.2.3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiana

IV.2.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: L'offerta è vincolante per i concorrenti per 180 giorni dalla scadenza del termine di ricezione delle offerte.

IV.2.5) Apertura delle offerte: il giorno 27/07/2023, alle ore 12:00

Si precisa che la procedura di affidamento attraverso piattaforma telematica consente agli operatori di monitorare l'andamento e le fasi della procedura tramite il portale <https://anziogare.acquistitelematici.it>, pertanto non sarà consentita la presenza fisica nella sede di gara.

Sezione V: Altre informazioni

V.1) Informazioni complementari:

- ✓ Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista al comma 1 dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, come meglio specificato nel disciplinare di gara. Si applica l'art.89 del codice.
- ✓ La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 95, comma 12, d. lgs. 50/2016).
- ✓ La Stazione Appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè congrua e conveniente.
- ✓ Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), D. Lgs. 50/2016, la sussistenza dei requisiti richiesti è valutata, ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs n. 50/2016.
- ✓ Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.
- ✓ L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo a base di gara.
- ✓ Stante la natura del servizio di refezione scolastica, è ammesso il subappalto solo per le attività ritenute non prevalenti o non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto.

Si intendono conseguentemente subappaltabili esclusivamente

- i servizi di trasporto;
- pulizia dei locali oggetto di appalto;
- manutenzione delle attrezzature e degli impianti

AmMESSo il subappalto secondo le modalità di cui all'art. 105 del codice. E' ammesso il subappalto purchè l'impresa lo comunichi espressamente nella documentazione di gara. Il pagamento diretto al subappaltatore è ammesso nei casi previsti dall'art. 105, comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

- ✓ Il Sopralluogo è obbligatorio e potrà effettuarsi fino **al 14/07/23** previa richiesta da inoltrarsi alla stazione appaltante esclusivamente attraverso la piattaforma.
- ✓ AmMESSa l'anticipazione dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 35 comma 18 del codice.
- ✓ E' ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 su istanza di parte e previa adeguata istruttoria da parte del Comune in conformità a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'appalto, nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, le variazioni accertate dei singoli prezzi determinano variazioni in aumento superiori al 10% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta. La

revisione prezzi è ammessa dopo la prima annualità e per una sola volta per ogni annualità.

- ✓ Gli operatori economici dovranno versare la somma di **Euro 220,00 (euro DUECENTOVENTI/00)** a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione secondo le istruzioni riportate sul sito internet www.anac.it.
- ✓ Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice "In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine **non superiore a dieci giorni**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.
- ✓ Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
- ✓ Le controversie insorte durante l'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del giudice ordinario; è escluso l'arbitrato.
- ✓ Tutte le spese connesse alla stipula del contratto (imposte, tasse, diritti di segreteria, etc.) sono a totale carico dell'affidatario.
- ✓ Ai sensi dell'art. 32 comma 14 del codice, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante
- ✓ Il contratto è soggetto agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art 3 della legge 136/2010.
- ✓ I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs 196/2003 e del Regolamento n. 679/2016 esclusivamente nell'ambito della presente gara.
- ✓ Per quanto ivi non previsto si applicano le disposizioni di legge vigenti in materia.
- ✓ Il Responsabile unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la Dott.ssa Sabrina Napoleoni

VI.2) Procedure di ricorso

V.2.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio

V.2.2) Procedura di ricorso: Ai sensi dell'articolo 204 del d. Lgs. 50/2016 e dell'art. 120 del D. Lgs. 104/2010 avverso il presente atto è ammesso ricorso entro il termine di 30 giorni dalla sua pubblicazione.

V.2.3) Spedizione bando all'UPUUE: 23/06/2023.

Il DIRIGENTE AREA SERVIZI ALLA PERSONA
Dott.ssa Angela Santaniello