



PROVINCIA DI TREVISO

**STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI**

DISCIPLINARE DI INDAGINE DI MERCATO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI CRESPANO DEL GRAPPA (TV)
ANNI SCOLASTICI 2015/2016 E 2016/2017
CIG: Z6A15B61A2**

INDICE:

ART.	1	MODALITA' DI AFFIDAMENTO
ART.	2	DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART.	3	SOPRALLUOGO
ART.	4	TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE
ART.	5	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	6	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
ART.	7	INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)
ART.	8	RICHIESTA INFORMAZIONI
DISPOSIZIONI FINALI		

Il presente disciplinare, allegato all'Avviso di Indagine di Mercato approvato con determinazione Servizio Segreteria nr. 48 del 12.08.2015 della responsabile del servizio segreteria-scuola del Comune di Crespano del Grappa (TV), fornisce ulteriori indicazioni in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione del preventivo.

L'importo stimato complessivo dell'appalto, al netto di IVA, è pari ad Euro 20.520,00.= IVA esclusa, di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.

La durata è di 2 (due) anni, e valevole per gli anni scolastici 2015-2016 e 2016-2017.

L'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 163/2006 è pari ad Euro 24.624,00 IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 11 del R.D n. 2440/1923).

Il servizio in oggetto rientra nell'Allegato IIB del Codice dei Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (servizi c.d. "sotto osservazione", in relazione ai quali le Stazioni Appaltanti sono obbligate ad osservare esclusivamente gli artt. 65, 68 e 225 del Codice stesso e le eventuali altre disposizioni espressamente richiamate nel presente Disciplinare, nell'Avviso e nel Capitolato Speciale d'Appalto) e più precisamente nella categoria 17 (Servizi alberghieri e di ristorazione) - CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.

ART. 1 - MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'indagine di mercato verrà svolta ai sensi dell'art. 125, comma 11 del D. Lgs. n. 163/2006, con affidamento a favore della ditta che avrà presentato il preventivo economicamente più vantaggioso, in base ai seguenti criteri di valutazione:

- **PREVENTIVO PARTE TECNICA ---> max punti 60** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE <u>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u>	Punti 3	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 1
			Tra 10 e 19 km	Punti 2
			Meno di 10 km	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE <u>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 2
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 3
6	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3
7	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi -	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>		DOP o IGP	
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 1
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 1
			Frutta	Punti 1
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 0,5
9	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u> Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente appalto (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Cditta Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. <u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate</u>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
10	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E</u>	Punti 5	NO	Punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>		SI	Punti 5
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
12	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria</u>	Punti 3	Inferiore ad Euro 4	Punti 0
			Classe Euro 4	Punti 2
			Classe Euro 5, ibrida o elettrica	Punti 3
13	<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> <u>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 2
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 3
14	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 6	NO	punti 0
			SI	Punti 6
15	<u>PASTI GRATUITI (per l'intera durata dell'appalto) PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			n. 1 alunno	Punti 4
16	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARI (Natale, Pasqua, ecc..) - da concordare con l'Amministrazione Comunale</u>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
17	<u>SORPRESA DI COMPLEANNO allegare relazione max 1 facciata sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, cartello esposto in mensa, biscotto per il festeggiato...)</u>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3

Il preventivo che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per il preventivo parte tecnica, non verrà ammessa alla fase successiva; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente il preventivo parte economica.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

Una volta attribuito il punteggio definitivo ai singoli elementi tecnici, si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo al preventivo che ha ottenuto il maggior punteggio per gli elementi tecnici il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 60 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione

- **PREVENTIVO PARTE ECONOMICA ---> max punti 40** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p><u>COSTO UNITARIO DEI PASTI E COSTO COMPLESSIVO OFFERTO</u></p> <p>Costo unitario del pasto a base di Indagine di mercato Euro 3,42.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 20.520,00.= IVA esclusa</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Punti 0 al concorrente con costo complessivo offerto pari all'importo stimato complessivo a base di Indagine di mercato.</p> <p>Punti 40 al concorrente con il costo complessivo offerto più basso rispetto all'importo stimato complessivo a base di Indagine di mercato.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula:</p> <p>$P = \text{costo complessivo preventivo migliore} / \text{costo complessivo preventivo in esame} \times 40 *$</p>

N.B.: Non saranno ammessi preventivi superiori rispetto ai costi sopra specificati.

Il punteggio riparametrato relativo al preventivo parte tecnica sarà sommato al punteggio relativo al preventivo parte economica al fine dell'individuazione del miglior preventivo.

ART. 2 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte partecipanti devono possedere i requisiti di ordine generale e professionale sotto indicati. L'affidatario provvisorio dovrà attestare il possesso di tali requisiti producendo, entro il termine assegnato dalla Stazione Unica Appaltante:

A) **autocertificazione**, (come da facsimile allegati "A1 e A2") - con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario - sottoscritto dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale). La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate con la citata autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di Indagine di mercato, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto si procederà alla revoca dell'affidamento e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione definitiva.

L'autocertificazione dovrà riportare l'indicazione dell'esatta denominazione e ragione sociale della ditta, della partita I.V.A. e del codice di attività conforme ai valori dell'anagrafe tributaria e contenere le seguenti dichiarazioni:

- 1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;
- 2) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza attualmente in carica (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);
- 3) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del Avviso di Indagine di mercato (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);
- 4) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività competente oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997;
- 5) l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e 3, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nei limiti delle lettere applicabili;
- 6) di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione

- aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima/e ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.;
- 7) avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di affidamento, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
 - 8) essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) in caso di affidamento per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
 - 9) essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
 - 10) applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di affidamento, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto;
 - 11) disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;
 - 12) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto, nel Disciplinare di Indagine di Mercato, nell'Avviso e negli atti in essi richiamati;
 - 13) impegno a mantenere fermo il proprio preventivo per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dei preventivi;
 - 14) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Indagine di Mercato e dal Capitolato Speciale d'Appalto, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto;
 - 15) di riconoscere espressamente la remunerabilità del preventivo offerto in sede di Indagine di mercato, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;
 - 16) (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di affidamento, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

- 17) (eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;
- 18) (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 163/2006.

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci sono punite con le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

NOTA BENE:

- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lettera A) deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante.
- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti.
- **in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 34, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti.
- **in caso di Consorzio stabile (art. 34, comma 1, lett c) del Dlgs n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti.

IN CASO DI RTI E CONSORZI:

Alla Indagine di mercato sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, **la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora abbia partecipato in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **pena l'esclusione** dell'impresa medesima e del R.T.I. cui l'impresa partecipa.

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, sono tenuti ad indicare, in sede di Indagine di mercato, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, **pena l'esclusione** sia del consorzio che del consorziato.

I raggruppamenti temporanei di imprese, già costituiti, dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In caso di consorzio ordinario di concorrenti **costituito** dovrà essere allegato l'atto costitutivo.

ART. 3 - SOPRALLUOGO

E' opportuno prendere visione dei luoghi in cui verranno svolti i servizi.

Il sopralluogo **FACOLTATIVO** verrà effettuato previo appuntamento, il quale dovrà essere richiesto, a mezzo fax nr. 0423 93 93 64 oppure a mezzo di PEC posta elettronica certificata segreteria.comune.crespanodelgrappa.tv@pecveneto.it - entro le ore **12:00 del 27.08.2015**.

Successivamente alla richiesta, il Comune comunicherà all'interessato il giorno e l'ora del sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della ditta;
- recapito telefonico, fax e posta elettronica;
- nominativo della persona delegata a partecipare al sopralluogo.

Al sopralluogo può partecipare il Legale rappresentante della ditta o il direttore tecnico, o suo delegato; in quest'ultimo caso, alla domanda di partecipazione al sopralluogo dovrà essere allegata copia semplice di apposita delega sottoscritta dal Legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

In caso di partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, anche non ancora costituiti, al sopralluogo potrà partecipare un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati o raggruppandi, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore del servizio.

ART. 4 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE

L'unico plico contenente le due buste (A e B) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro le ore 12:00 del giorno 03.09.2015, pena la non ricevibilità del preventivo e la non ammissione del soggetto alla indagine di mercato**, al seguente indirizzo:

STAZIONE UNICA APPALTANTE C/O PROVINCIA DI TREVISO
UFFICIO PROTOCOLLO - ACCETTAZIONE ATTI
VIA CAL DI BREDA 116
31100 - TREVISO

Il recapito del plico entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui la Stazione Unica Appaltante non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio di cui sopra. I plichi pervenuti in ritardo non saranno presi in considerazione.

ATTENZIONE: Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Accettazione Atti c/o Edificio n. 6 - Piano Terra - Ingresso lato Auditorium.

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione dei preventivi, non è riconosciuta valida alcun altro preventivo, anche se sostitutivo o aggiuntivo di preventivo precedente.

Il plico deve essere sigillato sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Inoltre, deve recare all'esterno:

- intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;
- la seguente dicitura: **“NON APRIRE - CONTIENE PREVENTIVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI CRESpano DEL GRAPPA - TV”**

L'apertura dei plichi verrà effettuata **alle ore 09:00 del giorno 04.09.2015** in seduta pubblica presso la Sede della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante di Via Cal di Breda 116 - Treviso, Edificio n. 6, primo piano, Sala n. 2.

Il plico deve avere al suo interno 2 buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

BUSTA “A”, recante l'intestazione del mittente e la dicitura **PREVENTIVO PARTE TECNICA**, che dovrà contenere i seguenti documenti:

- scheda punteggi tecnici (Allegato “B”) debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti ivi richiesti.

BUSTA “B”, recante l’intestazione del mittente e la dicitura PREVENTIVO PARTE ECONOMICA, contenente:

- **IL PREVENTIVO PARTE ECONOMICA** redatta, limitatamente ai campi editabili, utilizzando lo schema di preventivo allegato al Capitolato Speciale d’Appalto - Allegato “C”, in lingua italiana che, deve essere datato e sottoscritto dal titolare o dal legale rappresentante dell’impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

Il preventivo dovrà indicare:

- **il costo unitario del pasto e il costo complessivo del servizio, espresso in cifre e in lettere (con arrotondamento alla seconda cifra decimale).**

In caso di discordanza tra il valore complessivo del servizio espresso in cifre o in lettere, verrà preso in considerazione quello più favorevole per il Comune.

In caso di preventivi uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare il preventivo migliore privilegiando il preventivo che avrà totalizzato un maggior punteggio nel preventivo parte tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.

La mancata separazione del preventivo parte economica dal preventivo parte tecnica costituirà CAUSA DI ESCLUSIONE.

Inoltre, verranno ESCLUSI i preventivi condizionati, parziali, tardivi, alternativi o espressi in aumento rispetto all’importo a base di Indagine di mercato.

I prezzi offerti dalle Ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La ditta non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l’affidamento stesso.

Il preventivo parte economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

In caso di R.T.I. non ancora costituito, il preventivo deve essere sottoscritto da tutte le Imprese concorrenti e contenere l’impegno che in caso di affidamento gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), da indicare in sede di preventivo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Il preventivo, inoltre, dovrà indicare le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenere l’impegno che, in caso di affidamento, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall’art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all' affidamento anche in presenza di un solo preventivo, purché valido e ritenuto congruo ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'affidamento, qualunque sia il numero dei preventivi pervenuti, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'affidamento (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'affidamento provvisorio è vincolante per l'impresa affidataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per il Comune dal momento in cui la Determinazione di affidamento definitivo diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 11, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006.

La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo all'indagine di mercato, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario, dandone comunicazione ai concorrenti attraverso il sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla procedura in esame.

Il preventivo parte tecnica verrà aperto in seduta pubblica.

Il preventivo parte economica verrà aperto in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposito Seggio di Gara Monocratico, del preventivo parte tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio.

ART. 5 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Servizio Segreteria-Scuola del Comune di Crespano del Grappa (TV), Lucia Pauletto.

ART. 6 - SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di Indagine di mercato. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta Affidataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'affidamento provvisorio;
2. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
3. allo scorrimento della graduatoria.

Come previsto dall'art. 334, comma 2, del DPR 207/2010 e dal vigente Regolamento comunale per le forniture di beni e prestazioni di servizi in economia del Comune di Crespano Del Grappa, il contratto sarà stipulato per mezzo di scrittura privata, soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

Sono a carico dell'appaltatore le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, eventuale registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta Affidataria, comporterà la revoca dall'affidamento facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione comunale di affidare i

servizi alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

ART. 7 - INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è la Provincia di Treviso ed il responsabile è il Coordinatore della SUA - Area beni e servizi.

ART. 8 - RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 77, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto dell'Avviso di Indagine di mercato, del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale e degli altri documenti, potranno essere richiesti alla Stazione Unica Appaltante.

I chiarimenti verranno pubblicati sul sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla procedura in esame.

Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì esclusivamente via email all'indirizzo provveditorato@provincia.treviso.it o PEC all'indirizzo protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 12.00 del giorno 31.08.2015. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.

Eventuali rettifiche agli atti di Indagine di Mercato verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 79, comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, verranno trasmesse via email o PEC.