



PROVINCIA DI TREVISO

**STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI**

DISCIPLINARE DI GARA

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
COMUNI ADERENTI ALLA SUA**

INDICE:

PARTE I - CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E INFORMAZIONI SUI LOTTI		
ART.	1	AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI, IMPORTO E DURATA
ART.	2	DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART.	3	SOPRALLUOGO
ART.	4	TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE
ART.	5	GARANZIA PROVVISORIA
ART.	6	INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)
ART.	7	RICHIESTA INFORMAZIONI
PARTE II - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E NORME SPECIFICHE PER LOTTO		
LOTTO N. 1 - COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE		
ART.	8	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	9	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	10	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 2 - COMUNE DI CARBONERA		
ART.	11	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	12	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	13	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASALE SUL SILE		
ART.	14	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	15	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	16	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 4 - COMUNE DI COLLE UMBERTO		
ART.	17	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	18	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	19	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 5 - COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA		
ART.	20	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	21	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	22	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 6 - COMUNE DI ODERZO		
ART.	23	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	24	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

ART.	25	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 7 - COMUNE DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO		
ART.	26	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	27	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	28	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 8 - COMUNE DI SAN FIOR		
ART.	29	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	30	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	31	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 9 - COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE		
ART.	32	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	33	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	34	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 10 - COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA		
ART.	35	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	36	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	37	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
DISPOSIZIONI FINALI		

Il presente disciplinare, allegato al Bando di Gara approvato con le seguenti determinazioni, fornisce ulteriori indicazioni ai concorrenti in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione delle offerte:

- Determinazione n. 302 del 25.05.2016 del Responsabile dell'Unità Organizzativa Amministrativa del Comune di Cappella Maggiore (TV);
- Determinazione n. 341 del 24.05.2016 del Responsabile dell'Area 2[^] - Servizio alla Persona del Comune di Carbonera (TV);
- Determinazione n. 108/258 del 24.05.2016 del Responsabile del Servizio Area 1- Servizi Amministrativi e alla Persona del Comune di Casale sul Sile (TV);
- Determinazione n. 96 del 25.05.2016 del Responsabile della 1[^] Area del Comune di Colle Umberto (TV);
- Determinazione n. 154 del 25.05.2016 del Responsabile del Servizio n. 2 del Comune di Moriago della Battaglia (TV);
- Determinazione n. 397 del 25.05.2016 del Responsabile del Servizio Sociale Scuola Tempo Libero del Comune di Oderzo (TV);
- Determinazione n. 176 del 25.05.2016 del Responsabile del Settore IV del Comune di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano (TV);
- Determinazione n. 230 del 24.05.2016 del Responsabile dell'Unità Assistenza - Cultura - Sport del Comune di San Fior (TV);
- Determinazione n. 48 del 25.05.2016 del Responsabile del 1° Servizio-Segreteria e Servizi Socio/Culturali del Comune di Santa Lucia di Piave (TV);
- Determinazione n. 249 del 23.05.2016 del Responsabile del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Sernaglia della Battaglia.

Le prestazioni principali oggetto della presente procedura, rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e sono:

- **CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica;**
- **CPV 55521200-0 Servizio di fornitura pasti.**

Ai sensi dell'art. 28, comma 7 e dell'art. 169, comma 9 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni" la gara si svolgerà in conformità con le disposizioni del Codice che disciplinano gli appalti nei settori ordinari.

La gara si terrà nella forma della procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione con il criterio di cui all'art. 95, comma 3 del citato decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di valutazione indicati, per ciascun lotto, nella Parte II del presente Disciplinare e mediante applicazione del metodo aggregativo compensatore.

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

- **Lotto 1:** COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE;
- **Lotto 2:** COMUNE DI CARBONERA;
- **Lotto 3:** COMUNE DI CASALE SUL SILE;
- **Lotto 4:** COMUNE DI COLLE UMBERTO;
- **Lotto 5:** COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA;
- **Lotto 6:** COMUNE DI ODERZO;
- **Lotto 7:** COMUNE DI QUINTO DI TREVISO in nome e per conto anche del COMUNE DI MORGANO;
- **Lotto 8:** COMUNE DI SAN FIOR;
- **Lotto 9:** COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE;
- **Lotto 10:** COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA.

PARTE I - CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E INFORMAZIONI SUI LOTTI

ART. 1 - AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI, IMPORTO E DURATA

<p>LOTTO N. 1 - COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 50.730,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza. La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019. Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, Euro 101.460,00.= IVA esclusa (comprensivo di un eventuale rinnovo opzionale di ulteriori di 3 (tre) anni ex art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto)</p>
<p>LOTTO N. 2 - COMUNE DI CARBONERA</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 712.000,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza. La durata è di 4 (quattro) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2020. Importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, Euro 961.200,00.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 175, comma 4, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e di una eventuale proroga di 1 (uno) anno)</p>
<p>LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASALE SUL SILE</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 2.717.410,25.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza. La durata è di 5 (cinque) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2021. Importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, Euro 2.717.410,25.= IVA esclusa.</p>
<p>LOTTO N. 4 - COMUNE DI COLLE UMBERTO</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 82.173,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza. La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019. Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, Euro 180.780,60.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 e di un eventuale rinnovo opzionale di ulteriori di 3 (tre) anni ex art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto)</p>
<p>LOTTO N. 5 - COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 62.994,60.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza. La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019. Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, Euro 138.588,12.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 e di un eventuale</p>

	rinnovo opzionale di ulteriori di 3 (tre) anni ex art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto)
LOTTO N. 6 - COMUNE DI ODERZO	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 1.252.080,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.</p> <p>La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019.</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, Euro 2.337.216,00.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D. Lgs. 50/2016 e di un eventuale rinnovo opzionale di ulteriori di 2 (due) anni ex art. 2 del Capitolato Speciale)</p>
LOTTO N. 7 - COMUNE DI QUINTO DI TREVISO in nome e per conto anche del COMUNE DI MORGANO	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 382.272,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.</p> <p>La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019.</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, Euro 840.998,40.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D. Lgs. 50/2016 e di un eventuale rinnovo di ulteriori di 3 (tre) anni ex art. 2 del Capitolato Speciale)</p>
LOTTO N. 8 - COMUNE DI SAN FIOR	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 334.464,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.</p> <p>La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019.</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, Euro 401.356,80.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D. Lgs. 50/2016)</p>
LOTTO N. 9 - COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 1.284.980,00.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.</p> <p>La durata è di 5 (cinque) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2019.</p> <p>Importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, Euro 1.413.478,00.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 175, comma 4, lett. b) del D. Lgs. 50/2016)</p>
LOTTO N. 10 - COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 210.124,20.= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.</p> <p>La durata è di 4 (quattro) anni, con decorrenza dal 01.09.2016 al 31.08.2020.</p> <p>Importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, Euro 283.667,40.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 175, comma 4, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e di una eventuale proroga di 1 (uno) anno)</p>

ART. 2 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte partecipanti, oltre a possedere i requisiti di ordine generale, professionale e di capacità tecnica indicati nel Bando di Gara e sotto specificati, dovranno allegare, pena l'irregolarità essenziale, i seguenti documenti:

A) **autocertificazione**, (come da facsimile allegati "A1 e A2") - con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario - sottoscritta in originale 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 gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della garanzia provvisoria e della garanzia 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, la tipologia di Operatore Economico e contenere le seguenti dichiarazioni:

- 1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;
- 2) nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 (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; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, 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 di cui all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (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; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, 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 o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali 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. 80 del D.Lgs. 50/2016, 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 aggiudicazione dell'appalto, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale, 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” integrate con le “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013;
- 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 della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione 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” integrate con le “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013;
- 10) applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, 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 del contratto;
- 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, nel Disciplinare di Gara, nel Bando di gara e negli atti in essi richiamati;
- 13) impegno a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 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 Gara e dal Capitolato Speciale, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara;
- 15) di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, 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 aggiudicazione, 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) che l'impresa, in caso di aggiudicazione:

- non intende affidare alcuna attività oggetto di gara in subappalto ovvero
- intende affidare in subappalto le attività specificate nell'autocertificazione (limitatamente al servizio di trasporto dei pasti), a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i.:

(limitatamente ai lotti n. 6 - COMUNE DI ODERZO e n. 7 - COMUNE DI QUINTO DI TREVISO/MORGANO) il concorrente dovrà indicare la terna dei soggetti cui affidare le attività subappaltate, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del D.Lgs. 50/2016);

19) (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016;

20) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

ATTENZIONE: Ai sensi dell'articolo 85 del D. Lgs. n. 50/2016 la Stazione appaltante è tenuta ad accettare, ai fini dell'attestazione dei requisiti previsti dagli artt. 80 e 83, il Documento di Gara Unico Europea (DGUE) presentato in forma cartacea o in modalità elettronica all'atto di presentazione dell'offerta.

B) CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE: ai fini di valutare il possesso della necessaria esperienza, ai sensi dell'art. 83, comma 6 del D.Lgs. 50/2016:

elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (utilizzando l'apposito campo inserito nell'allegato "A1") effettuati, con buon esito, o in corso di esecuzione, negli ultimi tre anni, con il corrispettivo importo, data e destinatario pubblico o privato; tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000. I servizi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara e, più precisamente, dal 25.05.2013 al 24.05.2016.

Nel caso di periodo di attività inferiore al triennio sopra indicato (operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni) potranno essere indicati i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito o in corso di esecuzione, nel periodo di effettiva attività;

Si suggerisce di indicare al max i 6 servizi più rilevanti del triennio di riferimento (max due per ciascun anno):

C) garanzia provvisoria prestata con le modalità di cui al successivo art. 5;

D) Contributo all'A.N.AC. - Autorità Nazionale Anticorruzione: il Concorrente dovrà provvedere, con le modalità di seguito indicate, al pagamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione:

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, è necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo “servizio di Riscossione” raggiungibile all’indirizzo www.anticorruzione.it

L’utente iscritto per conto dell’operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “Servizio riscossione” e seguire le istruzioni a video oppure l’emanando manuale del servizio. A riprova dell’avvenuto pagamento, l’utente otterrà la ricevuta di pagamento all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei “pagamenti effettuati” disponibile on line sul “Servizio di Riscossione”

→ In tal caso, si chiede di far pervenire copia della ricevuta di pagamento.

- *in contanti*, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All’indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “Cerca il punto vendita più vicino a te”;

→ In tal caso, si chiede di far pervenire lo scontrino rilasciato dal punto vendita.

La Stazione Unica Appaltante provvederà al controllo dell’avvenuto pagamento, dell’esattezza dell’importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura.

Di seguito vengono indicati gli importi e il CIG relativo a ciascun lotto:

LOTTO	C.I.G.	CONTRIBUTO A.N.AC
Lotto n. 1 COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE	67022897D8	ESENTE
Lotto n. 2 COMUNE DI CARBONERA	6702293B24	Euro 80,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASALE SUL SILE	6702295CCA	Euro 140,00.=

LOTTO	C.I.G.	CONTRIBUTO A.N.AC
Lotto n. 4 COMUNE DI COLLE UMBERTO	6702297E70	Euro 20,00.=
Lotto n. 5 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	67023000EE	ESENTE
Lotto n. 6 COMUNE DI ODERZO	670230443A	Euro 140,00.=
Lotto n. 7 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO/MORGANO	6702314C78	Euro 80,00.=
Lotto n. 8 COMUNE DI SAN FIOR	670231909C	Euro 35,00.=
Lotto n. 9 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	670232016F	Euro 140,00.=
Lotto n. 10 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	6702321242	Euro 20,00.=

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

Come previsto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della Stazione Unica Appaltante, della sanzione pecuniaria nella misura dell'1‰ (1 per mille) del valore complessivo di ciascun lotto.

In tal caso al concorrente sarà assegnato un termine non superiore a 10 giorni per adempiere al soccorso istruttorio e provvedere al versamento della somma corrispondente sul seguente conto di Tesoreria Provinciale:

UNICREDIT S.p.A.

Piazzetta Aldo Moro 3 - 31100 Treviso TV

IBAN: IT02A0200812011000040435241

ATTENZIONE:

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa

Il concorrente, inoltre, dovrà produrre:

- copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass (ATTENZIONE: il PASSOE dovrà risultare "generato" e non "in lavorazione")

In adempimento a quanto previsto dall'art. 216 comma 13 del D.Lgs.n. 50/2016, nonché dalla Deliberazione dell'A.N.AC - n. 111 del 20 dicembre 2012 e del Comunicato del Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione del 30.10.2013, la Stazione Unica Appaltante procederà, qualora possibile, alla verifica circa il possesso dei requisiti inerenti la presente iniziativa tramite la BDNCP (Banca dati nazionale dei contratti pubblici).

Ciascun concorrente, pertanto, al fine di poter permettere alla Stazione Appaltante di utilizzare la BDNCP (Banca dati nazionale dei contratti pubblici), per la verifica del possesso dei requisiti di partecipazione alla presente procedura di gara, dovrà registrarsi al Sistema AVCPass. Le indicazioni operative per la registrazione nonché i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati sono presenti sul sito: www.anticorruzione.it

L'Operatore Economico, effettuata la suindicata registrazione al servizio AVCPass e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASSOE" che dovrà essere inviato alla Stazione Unica Appaltante con le modalità sopra indicate.

NOTA BENE:

- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (artt. 45, comma 2, lett. d), e) e 48 comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016):** l'autocertificazione di cui alla lettera A) deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante. Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. C), D) e il PASSOE;
- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 45, comma 2, lett. d), e) del D.Lgs. n. 50/2016):** 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. Inoltre il R.T.I. o il Consorzio ordinario già costituito deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C) D) e il PASSOE;
- **in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 45, comma 2, lett. b), del D.Lgs. n. 50/2016):** 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. Inoltre il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C), D) e il PASSOE;
- **in caso di Consorzio stabile (art. 45, comma 2, lett c) del Dlgs n. 50/2016):** 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. Inoltre, il Consorzio, qualora esegua in proprio, o le consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre, devono produrre i documenti di cui alla lett. B) . Infine il Consorzio deve produrre i documenti di cui alla lett. C), D) e il PASSOE;
- **in caso di aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete si applicano le disposizioni dell'art. 45, comma 2, lett. f) del D.Lgs. n. 50/2016:**

- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune. Inoltre dovrà essere trasmesso, ove previsto e con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. B), C, D e il PASSOE;
- 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, l'autocertificazione di cui alla lett. A) 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. Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. C), D) e il PASSOE;
- 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 per assumere la veste di mandataria, l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'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 partecipano alla gara. Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. C), D) e il PASSOE;

IN CASO DI AVVALIMENTO:

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, AVVALENDOSI dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine ed in conformità all'articolo 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante:
 - il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto (N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico); nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito;
- l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto

IN CASO DI CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE:

Nel caso di partecipazione alla gara di operatore economico concorrente in **CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE**, ai sensi dell'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, **a pena di irregolarità essenziale**, della seguente documentazione, **da parte del concorrente**:

- dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del firmatario, con la quale:
 1. attesta, ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, lett. b) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., di partecipare alla gara con l'ausilio di altro operatore economico (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante) e, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;
 2. indichi gli estremi del decreto Tribunale che l'autorizza alla partecipazione alla gara;
 3. attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nella stessa domanda di partecipazione.

e, **da parte della ditta ausiliaria (che, non è consentito sia, a propria volta, in concordato preventivo con continuità aziendale)**:

- relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, comma 3, lett. d) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., che attesta la conformità al piano concordatario di cui all'art. 161, comma 2, lett. e) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i. e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;
- dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di ordine professionale e di capacità tecnico-organizzativa, richiesti per l'affidamento del servizio, contenente l'impegno nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per la durata del contratto le risorse necessarie all'esecuzione dello stesso e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione al contratto.

IN CASO DI RTI E CONSORZI:

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, i requisiti di capacità tecnico - organizzativa dovranno essere posseduti dal RTI cumulativamente. **La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

E' 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, **pena l'esclusione** dalla gara 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 offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, **pena l'esclusione** dalla gara 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.

NEL CASO DI AGGREGAZIONI DI IMPRESE ADERENTI AL CONTRATTO DI RETE:

A) SE LA RETE È DOTATA DI UN ORGANO COMUNE CON POTERE DI RAPPRESENTANZA E DI SOGGETTIVITÀ GIURIDICA, AI SENSI DELL'ART. 3, COMMA 4-QUATER, DEL D.L. 10 FEBBRAIO 2009, N. 5:

Allegare la seguente documentazione:

- 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. n. 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 e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

B) NEL CASO DI 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 AI SENSI DELL'ART. 3, COMMA 4-QUATER, DEL D.L. 10 FEBBRAIO 2009, N. 5

Allegare la seguente documentazione:

■ 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 CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura 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 CAD, 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 CAD;

C) NEL CASO DI 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

Allegare la seguente documentazione:

■ 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 CAD, 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 che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

(o in alternativa)

■ 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 CAD. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

- quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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 posta elettronica entro le **ore 12:00 del 20.06.2016**.

Per il lotto n. 4 COMUNE DI COLLE UMBERTO, si precisa che il locale destinato attualmente a mensa scolastica sito nel complesso scolastico di Via Garibaldi n. 8, potrebbe l'anno prossimo essere spostato sempre in locali comunque idonei al servizio di mensa scolastica.

LOTTO	POSTA ELETTRONICA
Lotto n. 1 COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE	segreteria@comune.cappellamaggiore.tv.it
Lotto n. 2 COMUNE DI CARBONERA	comune.carbonera.tv@pecveneto.it
Lotto n. 3 COMUNE DI CASALE SUL SILE	protocollo@comunecasale.tv.it
Lotto n. 4 COMUNE DI COLLE UMBERTO	protocollo.comune.colleumberto@pecveneto.it
Lotto n. 5 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	comune.moriago.tv@pecveneto.it
Lotto n. 6 COMUNE DI ODERZO	istruzione@comune.oderzo.tv.it
Lotto n. 7 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO	anagrafe@comune.quintoditreviso.tv.it
	ragioneria@comune.morgano.tv.it
Lotto n. 8 COMUNE DI SAN FIOR	cultura@comune.san.fior.tv.it
Lotto n. 9 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	info@comunesantalucia.it
Lotto n. 10 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	servizisociali@comune.sernaglia.tv.it

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 tre buste (A, B e C) 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 29.06.2016, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara**, 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 delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta 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 OFFERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - LOTTO N. o LOTTI NN.....(+ descrizione).”**

L'apertura dei plichi verrà effettuata **alle ore 09:30 del giorno 30.06.2016** in seduta pubblica presso la Sede della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante di Via Cal di Breda 116 - Treviso.

Il plico deve avere al suo interno, per ogni lotto per cui si partecipa, 3 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 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - LOTTO N...(+ descrizione) contenente:

- autocertificazione possesso requisiti, redatta utilizzando il facsimile - Allegato “A1” e “A2” con allegato documento d’identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;
- garanzia provvisoria (ATTENZIONE: per beneficiare delle riduzioni previste all’art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente dovrà allegare copia delle certificazioni comprovanti il possesso dello specifico requisito qualitativo);
- elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (vedi art. 2, lett. B del presente Disciplinare) redatto utilizzando il campo contenuto nell’ Allegato “A1”;
- attestazione dell’avvenuto versamento del contributo all’A.N.AC. - Autorità Nazionale Anticorruzione, con le modalità di cui all’art. 2, lett. D) del presente Disciplinare;
- copia del documento attestante l’attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass.

BUSTA “B”, recante l’intestazione del mittente e la dicitura PROGETTO TECNICO - LOTTO N...(+ descrizione), 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 “C”, recante l’intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA - LOTTO N...(+ descrizione), contenente:

- L’OFFERTA ECONOMICA redatta utilizzando, limitatamente ai campi editabili, lo schema di offerta relativo a ciascun lotto - Allegato “C”, in lingua italiana che deve essere datata e sottoscritta in originale dal titolare o dal legale rappresentante dell’impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente. L’offerta dovrà indicare:
 - IL RIBASSO % OFFERTO rispetto al costo complessivo del servizio, espresso in cifre e in lettere (con arrotondamento alla seconda cifra decimale).
In caso di discordanza tra la percentuale di ribasso ed il valore espresso in Euro, verrà preso in considerazione quello più favorevole per i Comuni.
In caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l’offerta migliore privilegiando l’offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell’offerta tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.
 - I COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SICUREZZA A CARICO DELL’IMPRESA.
- (limitatamente ai Lotti n. 2, 3, 9 e 10) “IL PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO” di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l’arco temporale della concessione, redatto utilizzando lo schema - Allegato “D”.

A titolo esemplificativo andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:

SPESE:

- Costo delle derrate (alimenti);
- Costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale);

- Spese accessorie (materiale per la consumazione dei pasti - tovaglie, tovagliette, piatti, stoviglie, bicchieri ecc. - materiale per la sanificazione e la pulizia ecc.);
- Costo del trasporto;
- Costo per eventuale fornitura di arredi e/o attrezzature;
- Costo per eventuali utenze;
- Costo per eventuale informatizzazione della prenotazione e pagamento dei pasti;
- Altri oneri;
- Qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ENTRATE

- Costo del pasto;
- Eventuali altre entrate.

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica costituirà **CAUSA DI ESCLUSIONE**. Verranno **ESCLUSE** le offerte condizionate, parziali, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

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 aggiudicataria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

L'offerta 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, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).

I soggetti che in qualsiasi forma, singola o associata o consorziata presentino offerta per un lotto non potranno presentare offerta in altra forma per lo stesso lotto.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta per lotto, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute per ciascun lotto, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione di uno, più o tutti i lotti (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'offerta è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione aggiudicatrice dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 32, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, 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 presente procedura di gara.

L'offerta tecnica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame della documentazione amministrativa.

L'offerta economica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, dell'offerta tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio.

Di tutte le eventuali sedute pubbliche successive alla prima verrà data notizia attraverso il sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara.

ATTENZIONE: In caso di partecipazione a più lotti, nella medesima forma individuale o associata e in caso di R.T.I. o Consorzi, con la medesima composizione, potrà pervenire un unico plico recante all'esterno i riferimenti ai lotti per i quali il Soggetto concorre.

All'interno dovranno essere inserite una unica busta "A" e tante buste "B" e "C" quanti sono i lotti per cui si partecipa (con l'indicazione, all'esterno delle singole buste, del relativo numero di lotto).

Nell'unica busta "A" dovranno essere inseriti tutti i documenti amministrativi relativi ai vari lotti per cui si partecipa meglio specificati a pag. 18 e 19 del presente Disciplinare. E' sufficiente compilare una unica autocertificazione (Allegati "A1" e "A2"). Il campo dell'allegato "A1" relativo ai servizi analoghi dovrà essere compilato un'unica volta anche se si partecipa a più lotti.

Il resto della documentazione richiesta dovrà essere inserita nelle buste "B" e "C" dei singoli lotti per cui si partecipa.

ART. 5 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da una garanzia, da presentare in originale, pari al due per cento del prezzo base di gara, al netto delle imposte, indicato nel Bando di Gara e nella Parte I - Art .1 del presente Disciplinare sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente.

Di seguito vengono indicati gli importi relativi a ciascun lotto:

LOTTO	IMPORTO GARANZIA
Lotto n. 1 COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE	Euro 1.014,60.=
Lotto n. 2 COMUNE DI CARBONERA	Euro 14.240,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASALE SUL SILE	Euro 54.348,20=
Lotto n. 4 COMUNE DI COLLE UMBERTO	Euro 1.643,46.=
Lotto n. 5 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	Euro 1.259,89.=
Lotto n. 6 COMUNE DI ODERZO	Euro 25.041,60.=
Lotto n. 7 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO/MORGANO	Euro 7.645,44.=
Lotto n. 8 COMUNE DI SAN FIOR	Euro 6.689,28.=
Lotto n. 9 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	Euro 25.699,60.=
Lotto n. 10 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	Euro 4.202,48.=

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Area Beni e Servizi. **(ATTENZIONE a quanto riportato al paragrafo 8 di questo stesso articolo - presenza dell'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016 qualora l'offerente risultasse affidatario)**

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La GARANZIA 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 della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non costituito:

- Se tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle Imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

LA GARANZIA PROVVISORIA, in qualsiasi forma prestata, è altresì corredata, pena l'irregolarità essenziale, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 del D.Lgs. n. 50/2016 qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Amministrazione Comunale, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

La garanzia provvisoria prestata dai concorrenti esclusi verrà svincolata, previa espressa richiesta di svincolo, successivamente alla comunicazione dell'esclusione. In assenza di richiesta verrà svincolata non appena avvenuta l'aggiudicazione.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la garanzia provvisoria deve essere prestata specificando che viene rilasciata a garanzia del R.T.I.

ATTENZIONE:

- In caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- in caso di R.T.I. costituendi: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- in caso di Consorzio costituito: la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;
- in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorzianti con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

E' valida la garanzia rilasciata nel rispetto del D.Lgs. n. 82/2005.

IN CASO DI PARTECIPAZIONE A PIU' LOTTI:

- possono essere presentate autonome e distinte garanzie provvisorie per ciascun lotto cui si intende partecipare;

ovvero in alternativa

- un'unica garanzia provvisoria di importo pari alla somma degli importi stabiliti per ciascun lotto cui si intende partecipare; in tal caso, nella garanzia provvisoria, in qualsiasi forma costituita, deve necessariamente essere indicata la gara ed i singoli lotti cui si riferisce la garanzia.

Nel caso in cui il concorrente abbia fornito un'unica garanzia provvisoria per la partecipazione a più lotti, la stessa verrà svincolata solamente ad avvenuta aggiudicazione di tutti i lotti coperti dalla garanzia.

ART. 6 - 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. 7 - RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 40, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale d'Appalto e degli altri documenti di gara, potranno essere richiesti alla Stazione Unica Appaltante.

I chiarimenti agli atti di gara verranno pubblicati sul sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni di gara relative alla presente procedura di gara.

Le richieste, formulate in lingua italiana, **dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì esclusivamente via email all'indirizzo provveditorato@provincia.treviso.it e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 12.00 del giorno 23.06.2016. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.**

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

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, verranno trasmesse via email o PEC.

PARTE II - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E NORME SPECIFICHE PER LOTTO

LOTTO N. 1 - COMUNE DI CAPPELLA MAGGIORE

ART. 8 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 65** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>Allegare documentazione a comprova</u>		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2
6	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO <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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 10	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta	Punti 2
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 2
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 2
			Verdura e legumi - biologici, DOP e IGP	Punti 2
7	UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE <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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 10	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Pasta, farine	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 2
			Carne e salumi	Punti 2
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 2
8	RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 2	NO	Punti 0
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 1,5
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 2
9	“GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI” : presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u> , se richiesto dal Comune nel corso della durata dell'appalto, di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, inerente la gestione della prenotazione e pagamento dei pasti da parte dell'utente, trasmissione dati al Comune, individuazione pasti non pagati, gestione dei solleciti,	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	informazione agli utenti” <u>Allegare relazione - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u>			
10	<u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 35, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
11	<u>FORNITURA MERENDA A TEMA IN OCCASIONE DI RICORRENZE: fornitura di merende in occasione di festività/ricorrenze (es. halloween, Natale, ultimo giorno di scuola) per piccola festa (max n. 3 giornate annue)</u> <u>Presentazione di una relazione (max 1 facciata, formato A4, dimensione minima carattere 11) con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> semplicità della modalità di erogazione del servizio, varietà della merenda, qualità dei prodotti utilizzati	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
12	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u> <u>Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune (max n. 50 pasti/anno)</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			n. 25 pasti	Punti 1,5
			n. 50 pasti	Punti 3
13	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal</u>	Punti 5	NO	punti 0
			SI	Punti 5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>Comune</u>			
14	FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
16	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 32 pesi ponderali, sui 65 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

- **OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 35** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,45.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 50.730,00.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 35</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 35$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 9 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile Unità Organizzativa Amministrativa del Comune di Cappella Maggiore (TV), Rag. Antonella Omiciuolo.

ART. 10 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;

4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 41,53.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 2 - COMUNE DI CARBONERA

ART. 11 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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 4	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 4
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 2
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI	Punti 2,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>Allegare documentazione a comprova</u>		EN ISO 50001:2011	
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 2	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 0,5
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 1
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 2
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO PER TUTTE LE SCUOLE (INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI CARBONERA)</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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 10	NO	punti 0
			Uova - biologiche	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 1
			Legumi e patate - Biologici	Punti 2
			Verdure fresche di stagione - Biologiche	Punti 3
			Frutta - biologica	Punti 3
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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 6	NO	Punti 0
			Carni	Punti 3
			Frutta (ad eccezione di mele, agrumi e banane)	Punti 1,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
9	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></p> <p>Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta, 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2
10	<p><u>STAMPA ANNUALE DI OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE IL SISTEMA INFORMATIZZATO E REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI PER UN TOTALE DI N. 3 INCONTRI</u> (copie indicative n. 1.000, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
11	<p><u>PASTI ANNUI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO</u> (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 4	NO	Punti 0
			n. 100 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico	Punti 2
			n. 200 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico	Punti 4

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
12	<u>AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria , da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 5	NO	punti 0
			n. 1 audit	Punti 3
			n. 2 audit	Punti 5
13	<u>PIANO/PROGETTO DI DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE</u> Presentazione di un piano/progetto di disinfestazione/derattizzazione che il Concessionario si impegna a realizzare, con oneri a proprio carico, nel corso del contratto con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva e i refettori scolastici serviti. <u>ALLEGARE PIANO/PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
14	<u>VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 2
			Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 3
			Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4
			Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 3 (tre) contorni caldi/ 3 (tre) contorni freddi	Punti 5
15	<u>FORNITURA IN COMODATO DI LAVASTOVIGLIE CLASSE ENERGETICA "A+"</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
16	<p><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u></p> <p>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

- OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 40 come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p><u>% DI RIBASSO OFFERTO</u> rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,45.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 712.000,00.= IVA esclusa</p> <p>(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CS)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 12 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Area 2[^] - Servizio alla Persona del Comune di Carbonera, Sig.ra Antonella Cenedese.

ART. 13 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

-  alla revoca dell'aggiudicazione;
-  all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
-  alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
-  allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 393,44.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Concessionario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASALE SUL SILE

ART. 14 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
5	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3
6	<p><u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u></p> <p><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></p> <p>(I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	Punti 3	NO	Punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 0,5
			olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 0,5
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 1
7	<p><u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u></p> <p><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></p> <p>(I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	Punti 5	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta	Punti 0,5
			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 1
8	<p><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></p> <p><u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u></p>	Punti 3	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 2
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 3
9	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></p> <p>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</p>	Punti 4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>del servizio: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, traduzione del progetto in iniziative concrete</p>			
10	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
11	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
12	<p><u>PROGETTO DI GESTIONE INFORMATICA DELLE PRENOTAZIONI E PAGAMENTI DEI PASTI:</u> presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u>, come previsto anche nel Capitolato, di un sistema di informatizzazione, a carico del Concessionario, inerente la gestione della prenotazione dei pasti, trasmissione dati al Comune, modalità di gestione dei pagamenti dei pasti e solleciti, informazione agli utenti, rilascio attestazioni di legge, modalità di riaccredito delle somme non utilizzate</p> <p><u>Allegare relazione - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima</u></p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: Accessibilità, facilità di utilizzo, possibilità di scambio dei dati con altri applicativi			
13	STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO (copie necessarie per l'intera popolazione scolastica pe tutto il periodo della concessione, formato A4, contenuto da concordare)	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
14	PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA' (il 30% per la Scuola per l'Infanzia)	Punti 6	NO	Punti 0
			n. 200 buoni/pasti	Punti 2
			n. 400 buoni/pasti	Punti 4
			n. 600 buoni/pasti	Punti 6
15	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
16	<p><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u></p> <p>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	
17	<p><u>(per le situazioni in cui per motivi di forza maggiore non sia possibile utilizzare la normale dotazione) FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u></p> <p><u>Allegare scheda tecnica</u></p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
18	<p><u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
19	<p><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></p> <p><u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
	miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere		

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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:

$$R = P_{max} X R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

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

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

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,70.= IVA esclusa (per utenti dell'Asilo Nido e delle Scuole dell'Infanzia), Euro 4,50.= IVA esclusa (per utenti delle Scuole Primarie e Secondaria di Primo Grado), Euro 2,90.= IVA esclusa (per insegnanti), costo merenda 0,45.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 2.717.410,25.= IVA esclusa	Max punti 40	Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula: $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CS)		
--	--	--

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 15 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Servizio Area 1 - Servizi Amministrativi e alla Persona del Comune di Casale sul sile, Dott. Franca Canonaco.

ART. 16 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 1.107,20.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico del Concessionario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Concessionario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 4 - COMUNE DI COLLE UMBERTO

ART. 17 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	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 3
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 5
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 3	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Frutta	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 0,5
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 0,5
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 0,5
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 3	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati	Punti 0,5
			Carne e salumi	Punti 0,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 0,5
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
9	<p><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></p> <p>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 ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>Allegare progetto di massima - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
10	<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 1,5
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
11	<p><u>“GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI”</u>: presentazione ed attuazione senza oneri aggiuntivi, se richiesto dal Comune nel corso della durata dell’appalto, di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, inerente la gestione della prenotazione dei pasti, trasmissione dati al Comune, individuazione pasti non pagati, gestione dei solleciti, informazione agli utenti”</p> <p><u>Allegare relazione - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: Accessibilità, facilità di utilizzo, possibilità di scambio dei dati con altri applicativi</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto delle prime 2 facciate.</p>	
12	<p><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 220, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
13	<p><u>FORNITURA “CESTINI” PER GITE ALUNNI O PER USCITE IN OCCASIONE DEL GREST ESTIVO</u></p> <p><u>Presentazione di una relazione (max 1 facciata, formato A4, dimensione minima carattere 11) con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: semplicità della modalità di erogazione del servizio, varietà dei cestini, qualità dei prodotti utilizzati</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</p>	
14	<p><u>VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.</u></p>	Punti 4	NO	Punti 0
			Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi	Punti 0,5
			Fra 3 (tre) primi, 3 (tre)	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			secondi	
			Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2
			Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 3
			Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 3 (tre) contorni caldi/ 3 (tre) contorni freddi	Punti 4
15	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 4	NO	punti 0
			SI	Punti 4
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZI DI CUI ALLE LETT. A e B DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO)</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
17	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u>	Punti 1	NO	Punti 0
			Preparazione menù tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 0,5
			Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con	Punti 0,5
18	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11).</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</p>		Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
19	<p><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></p> <p><u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u></p>	Punti 1	Classe Euro 4 (tutti) Classe Euro 5 (tutti) Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 0 Punti 0,5 Punti 1
20	<p><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u></p> <p>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</p>	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
21	<p><u>FORNITURA IN COMODATO D'USO GRATUITO DI UNA LAVATRICE E DI UN FRIGO CON CELLETTA FREEZER DI TIPO A++ C/O PLESSO SCOLASTICO</u></p>	Punti 5	NO SI	Punti 0 Punti 5

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,30.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 82.173,00.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 18 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile della 1^a Area del Comune di Colle Umberto, Rag. Maria Grazia Pastre.

ART. 19 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 74,00.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 5 - COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA

ART. 20 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA 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
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
6	<u>ROTAZIONE MENU'</u>	Punti 4	Rotazione menù su 4 settimane	Punti 0
			Rotazione menù su 6 settimane	Punti 2
			Rotazione menù su 8 settimane	Punti 4
7	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	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 3
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 5
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 6	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 1
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 1
9	<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 6	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Pasta, farine	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi,	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			patate e pelati	
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1
10	<p>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</p> <p>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 ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</p>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
11	<p>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	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
12	<p>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da</p>	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune			
13	FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
14	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto. <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
15	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
16	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato) Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il servizio <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio	Punti 3	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
17	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
18	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u> <u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una “Scheda per la Riduzione del Rumore”</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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:

$$R = P_{ma} \times X_{Ri}/R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente

Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p><u>% DI RIBASSO OFFERTO</u> rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 3,95.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 62.994,60.= IVA esclusa</p> <p>(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 21 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Servizio n. 2 del Comune di Moriago della Battaglia, Dott. Marika Pillon.

ART. 22 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 56,73.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 6 - COMUNE DI ODERZO

ART. 23 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 65** 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 5	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 1,5
			Tra 10 e 19 km	Punti 3
			Meno di 10 km	Punti 5
2	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
3	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
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
5	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI DIETISTA MUNITO DI LAUREA CON ORARIO DI LAVORO FULL TIME	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	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 3
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 5
7	<u>NUMERO DI MEZZI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI DOMICILIARI</u>	Punti 5	n. 1 mezzo	Punti 0
			n. 2 mezzi	Punti 2
			> n. 2 mezzi	Punti 5
8	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	NO	Punti 2
			SI	Punti 5
9	<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 3	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati	Punti 0,5
			Carne e salumi	Punti 0,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 0,5
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
10	<p><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></p> <p>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 ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
11	<p><u>STAMPA INFORMAZIONI ILLUSTRATIVE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 800, formato A4, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5
12	<p><u>RILEVAZIONE TRIMESTRALE, NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE, DEL GRADIMENTO DEL MENU' CON CONSEGUENTE ELABORAZIONE DI REPORT E ADEGUAMENTO DELLO STESSO</u></p> <p>(N.B.: La rilevazione è finalizzata a raccogliere il gradimento degli utenti circa la composizione del menù)</p>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
13	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 5	NO	punti 0
			SI	Punti 5
14	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZI DI CUI ALLE LETT. A e B DEL CAPITOLATO SPECIALE)</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
15	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			Preparazione, per tutti gli utenti, di menù tradizionali locali e/o di cucina regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1
			Preparazione, per tutti gli utenti, di un menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, Festa del Patrono)	Punti 1
			Preparazione, per il singolo utente interessato, di un menù speciale in occasione della ricorrenza del compleanno	Punti 1
16	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI</p> <p>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</p> <p><u>Verranno valutati, in particolare i rapporti con l'utenza, la scuola e le famiglie (es.: realizzazione stampa menù annuale, ecc..)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli</p>	Punti 2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	utenti ed il contesto organizzativo			
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 33 pesi ponderali, sui 65 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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:

$$R = P_{ma} \times X_{Ri} / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

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

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

- **OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 35** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara Euro 4,35.= IVA esclusa per il servizio di ristorazione scolastica (Art. 1 - lett. A del Capitolato Speciale), Euro 5,70.= IVA esclusa per il servizio di ristorazione domiciliare (Art. 1 - lett. B del Capitolato Speciale) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 1.252.080,00.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 35</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 35$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 24 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Servizio Sociale Scuola Tempo Libero del Comune di Oderzo Dott. Angelica Giabardo.

ART. 25 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 956,66.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 7 - COMUNE DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO

ART. 26 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA 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 2	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 1
			Tra 10 e 19 km	Punti 1,5
			Meno di 10 km	Punti 2
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 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 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	Punti 2	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
	<u>Allegare documentazione a comprova</u>		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 Punti 1
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS Punti 2
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <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	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 8	NO punti 0
			Pelati - biologici Punti 1
			Uova - biologiche Punti 1
			Frutta Punti 1,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP Punti 1,5
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP Punti 1,5
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP Punti 1,5
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 11	NO Punti 0
			Uova Punti 1
			Pasta, farine Punti 2
			Formaggi, latte e derivati Punti 2
			Carne e salumi Punti 2
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati Punti 2
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
9	<p><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></p> <p>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 ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 4	NO	punti 0
			SI	Punti 4
10	<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 60% dell'utenza)</p>	Punti 1	NO	Punti 0
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 0,5
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 1
11	<p><u>"GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI"</u>: Impegno della Ditta ad effettuare il caricamento dati delle anagrafiche utenti <u>senza oneri aggiuntivi</u>, al posto o degli utenti stessi o del COMUNE, nella piattaforma informatica proposta dalla Ditta stessa,</p>	Punti 5	NO	Punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>previa acquisizione di formale istanza da parte degli utenti</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>		SI	Punti 5
12	<p><u>STAMPA E DISTRIBUZIONE OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 500, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con il COMUNE)</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
13	<p><u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</u></p> <p>Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. pasti da somministrare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u></p>	Punti 4	NO	Punti 0
			Rapporto 1/45	Punti 2
			Rapporto 1/40	Punti 4
14	<p><u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA VIGILANZA / NUMERO ALUNNI</u></p> <p>Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. alunni sui quali vigilare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello medio minimo di 1/16 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u></p>	Punti 5	NO	Punti 0
			Rapporto 1/15	Punti 3
			Rapporto 1/14	Punti 5
15	<p><u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u></p> <p>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli</p>	Punti 2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	utenti ed il contesto organizzativo			
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
17	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
18	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u> <u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, nonché una “Scheda per la Riduzione del Rumore” che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p><u>% DI RIBASSO OFFERTO</u> rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 5,50.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 382.272,00.= IVA esclusa</p> <p>(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 27 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Settore IV del Comune di Quinto di Treviso, anche in nome e per conto del Comune di Morgano, Dott. Lucio Biondo.

ART. 28 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;

2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 344,24.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 8 - COMUNE DI SAN FIOR

ART. 29 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA 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 4	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 4
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 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	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>Allegare documentazione a comprova</u>		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 6	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 6
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 3	NO	Punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Frutta	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 0,5
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 0,5
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 0,5
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 3	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati	Punti 0,5
			Carne e salumi	Punti 0,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 0,5
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
9	<p><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></p> <p>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 ditta 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
10	<p><u>n. RILEVAZIONI PER ANNO SCOLASTICO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO PERCEPITA DALL'UTENZA (SUDDIVISA PER GENITORI, PERSONALE INSEGNANTE E ALUNNI)</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 1	NO	Punti 0
			n. 1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 0,2
			n. 2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 0,5
			n. 2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 1
11	<p><u>FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI</u></p> <p><u>PPresentazione di una relazione (max 1 facciata, formato A4, dimensione minima carattere 11) con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u></p>	Punti 1	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 1$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: semplicità della modalità di erogazione del servizio, varietà dei cestini, qualità dei prodotti utilizzati</p> <p><u>Allegare relazione (max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>		Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
12	<p>PASTI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA' <u>Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune</u></p>	Punti 6	NO	Punti 0
			n. 1 alunno	Punti 3
			n. 2 alunni	Punti 6
13	<p>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	Punti 5	NO	punti 0
			SI	Punti 5
14	<p>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI <u>Allegare scheda tecnica</u></p>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
15	<p>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</p>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5
16	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto. <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</p>	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
18	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u> Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il servizio <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
19	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
20	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u> <u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara Euro 3,80.= IVA esclusa (per utenti della Scuola Primaria), Euro 3,32.= IVA esclusa (per utenti della Scuola dell'Infanzia) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 334.464,00.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 30 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Unità Assistenza - Cultura - Sport del Comune di San Fior, Dott. Mario De Francesco.

ART. 31 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 164,28.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 9 - COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE

ART. 32 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 70** 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 4	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 2
			Tra 10 e 19 km	Punti 3
			Meno di 10 km	Punti 4
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 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 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
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	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			n. 1 dietista munito di laurea con orario di lavoro full time	Punti 1
			n. 1 tecnologo alimentare	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
6	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
7	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 4	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 4
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 4	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Frutta	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 1
			Verdura e legumi - biologici DOP e IGP	Punti 0,5
9	<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 4	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati	Punti 0,5
			Carne e salumi	Punti 0,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1
10	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DELLE ATTREZZATURE INDICATE A FIANCO</u>	Punti 2	NO	Punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>Allegare scheda tecnica</u> <u>I PUNTI SI SOMMANO</u>		Un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa	Punti 1
			n. 1 cassetta freezer di tipo A++	Punti 1
11	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE 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: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale del Concessionario, 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 - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u>	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2
12	<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 2	NO	Punti 0
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 2
13	<u>"GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI"</u> : presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u> di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, che comprenda la	Punti 5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti,	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>predisposizione, caricamento e gestione dell'anagrafica degli utenti, la gestione della prenotazione dei pasti, modalità di gestione dei pagamenti dei pasti con individuazione di quelli non pagati e gestione dei relativi solleciti, rilascio attestazioni fiscali a norma di legge, eventuale accredito di somme non utilizzate, trasmissione dati al Comune, informazione agli utenti.</p> <p><u>Allegare relazione - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> Accessibilità, funzionalità, facilità di utilizzo, possibilità di scambio dei dati con altri applicativi</p>		<p>variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	
14	<p><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 500, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
15	<p><u>FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI</u></p> <p><u>Presentazione di una relazione (max 1 facciata, formato A4, dimensione minima carattere 11) con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> semplicità della modalità di erogazione del servizio, varietà dei cestini, qualità dei prodotti utilizzati</p>	Punti 2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	
16	<p><u>PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO</u> (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 4	NO	Punti 0
			n. 100 pasti annui gratuiti	Punti 1
			n. 200 pasti annui gratuiti	Punti 2
			n. 400 pasti annui gratuiti	Punti 4

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
17	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 1	NO	punti 0
			SI	Punti 1
18	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
20	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u> Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
21	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
22	RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. pasti da somministrare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			Rapporto 1/45	Punti 1
			Rapporto 1/40	Punti 2
23	DISPONIBILITA' AD APPLICARE AI PASTI DEGLI INSEGNANTI UN PREZZO CORRISPONDENTE AL RIMBORSO RICONOSCIUTO DAL MIUR	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5
24	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 35 pesi ponderali, sui 70 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

- **OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 30** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 3,76.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 1.284.980,00.= IVA esclusa</p> <p>(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 30</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = \frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 30$

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 33 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del 1° Servizio - Segreteria e Servizi Socio/culturali del Comune di Santa Lucia di Piave (TV) - Sig.ra Ilva Zanardo.

ART. 34 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;

4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 578,56.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico del Concessionario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Concessionario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 10 - COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA

ART. 35 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA 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 4	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 4
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 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 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
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	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
	<u>Allegare documentazione a comprova</u>		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 Punti 2
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS Punti 3
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 4	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 4
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</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 3	NO punti 0
			Pelati - biologici Punti 0,5
			Uova - biologiche Punti 0,5
			Frutta Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP Punti 0,5
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP Punti 0,5
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP Punti 0,5
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 3	NO Punti 0
			Uova Punti 0,5
			Pasta, farine Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati Punti 0,5
			Carne e salumi Punti 0,5
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati Punti 0,5
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) Punti 0,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
9	<p><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></p> <p>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: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale del Concessionario, 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 10)</u></p>	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
10	<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 4	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 4
11	<p><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 400, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
12	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 4	NO	punti 0
			SI	Punti 4
13	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> Allegare scheda tecnica	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
14	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
15	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI</p> <p>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11).</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</p>	Punti 4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
17	<p><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u></p> <p>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio		Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
18	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
19	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u> <u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta 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 in gara 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 all'offerta 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 in gara prima della riparametrazione

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 3,95.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 210.124,20.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max punti 40</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">P= $\frac{\text{ribasso \% offerta considerata}}{\text{ribasso \% offerta più conveniente}} \times 40$</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 36 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Sernaglia della Battaglia, Sig.ra Cristina Marangon.

ART. 37 - 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 gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e quotidiani, pari ad Euro 116,11.=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico del Concessionario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Concessionario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla garanzia prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.