



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 - ARCADE		
ART.	8	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	9	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	10	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO		
ART.	11	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	12	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	13	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 3 - COMUNE CASTELLO DI GODEGO		
ART.	14	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	15	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	16	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE		
ART.	17	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	18	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	19	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA		
ART.	20	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	21	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	22	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO		
ART.	24	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	25	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	26	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. 83 del 23.03.2017 del Responsabile dei Servizi Amministrativi Demografici Socio Culturali e Istruzione del Comune di Arcade (TV);
- Determinazione n. 162 del 23.03.2017 del Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Caerano San Marco (TV);
- Determinazione n. 90 del 20.03.2017 del Responsabile dell' Area I Segreteria -Servizi alla Persona del Comune di Castello di Godego (TV);
- Determinazione n. 17 del 23.03.2017 del Responsabile dei Servizi alla Persona e al Cittadino del Comune di Fonte(TV);
- Determinazione n. 123 del 22.03.2017 del Responsabile dell'Area Amministrativa Servizio Istruzione e Cultura del Comune di Istrana (TV);
- Determinazione n. 193 del 22.03.2017 del Responsabile dell'Area 1 del Comune di Spresiano (TV);

Le prestazioni 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.**

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.

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

- **Lotto 1:** COMUNE DI ARCADE;
- **Lotto 2:** COMUNE DI CAERANO SAN MARCO;
- **Lotto 3:** COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO
- **Lotto 4:** COMUNE DI FONTE;
- **Lotto 5:** COMUNE DI ISTRANA;
- **Lotto 6:** COMUNE DI SPRESIANO;

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 ARCADE CIG 70007712FD</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 216.810,00.= di cui Euro 0,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso. La durata è di 3 anni (tre anni scolastici dal 2017/2018 , 2018/2019 al 2019/2020 per il servizio di ristorazione scolastica e tre anni solari per il servizio di fornitura pasti a domicilio per utenti SAD) Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 476.982,00.= (Att.ne si tratta dell'importo comprensivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 3, e di quanto previsto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del nuovo codice, di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>
<p>LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO CIG 7000779995</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 414.000,00.= di cui Euro 0,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso. La durata è di 3 anni (anni scolastici dal 2017/2018 al 2018/2019 2019/2020 per il servizio di ristorazione scolastica) Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 731.400,00.= (Att.ne si tratta dell'importo comprensivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 2, e di quanto previsto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del nuovo codice, per la sola parte eccedente nel limite del 10%, di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>
<p>LOTTO N. 3 - CASTELLO DI GODEGO CIG 7000785E87</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 164.000,00.= di cui Euro 1.200,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso. La durata è di 2 anni (anni scolastici dal 2017/2018 al 2018/2019 per il servizio di ristorazione scolastica). Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 401.800,00.= (Att.ne si tratta dell'importo comprensivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 2, di eventuale proroga e di quanto previsto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del nuovo codice, di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>
<p>LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE</p>	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 56.826,00.= di cui Euro 0,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso.</p>

CIG 7000797870	<p>La durata è di 2 anni (anni scolastici dal 2017/2018 al 2018/2019 per il servizio di ristorazione scolastica).</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 123.123,00.= (Att.ne si tratta dell'importo complessivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 2, e dell'eventuale proroga di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>
LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA CIG 7000805F08	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 427.500,00.= di cui Euro 0,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso.</p> <p>La durata è di 3 anni (anni scolastici dal 2017/2018 al 2018/2019 2019/2020 per il servizio di ristorazione scolastica e anni solari per il servizio di fornitura pasti a domicilio per utenti SAD).</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 926.250,00.= (Att.ne si tratta dell'importo complessivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 3, e dell'eventuale proroga di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>
LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO CIG 70008124D2	<p>Importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, Euro 729.000,00.= di cui Euro 0,00.= relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso.</p> <p>La durata è di 3 anni (anni scolastici dal 2017/2018 al 2018/2019 2019/2020 per il servizio di ristorazione scolastica e anni solari per il servizio di fornitura pasti a domicilio per utenti SAD).</p> <p>Importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, Euro 1.603.800,00.= (Att.ne si tratta dell'importo complessivo di dell'eventuale rinnovo opzionale di anni 3, e di quanto previsto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del nuovo codice, di cui agli art, 2 e 3 del CSA)</p>

Gli Operatori Economici, oltre a possedere i requisiti di ordine generale, professionale, di capacità tecnica e di capacità economico-finanziaria indicati nel Bando di Gara e sotto specificati, dovranno allegare, **pena l'irregolarità essenziale**, i seguenti documenti:

- A) **autocertificazione**, (utilizzando il modello di Documento di Gara Unico Europeo - DGUE - messo a disposizione dalla Stazione Appaltante) - 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 decadenza dalla proposta di aggiudicazione o alla revoca dell'aggiudicazione definitiva e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva.

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

- 1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante. Compilando la Parte II, lett. A, del DGUE;
- 2) nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs. 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 ACCOMANDITA 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, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO). Compilando la Parte II, lett. B, del DGUE ed indicando tutti i soggetti di cui all'allegato Comunicato del presidente ANAC del 26.10.2016;
- 3) 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. Compilando la Parte IV, lett. A, punto 1 del DGUE;
- 4) l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e di cui alla lett. A1), punto 1, 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. Compilando la Parte III, lett. A, B, C e D del DGUE;
- 5) 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. Compilando la Parte III, lett. D, punto 7 del DGUE;
- 6) 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; . Compilando la Parte IV, lett. A, punto 2 del DGUE;
- 7) 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 (nel limite del 30% dell'importo delle prestazioni affidate e nel rispetto dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016), 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.:

Compilando la Parte II, lett. D del DGUE.

Considerato che le attività oggetto di ciascuno dei lotti prevedono una particolare specializzazione (requisiti di cui ai precedenti punto 6) non è richiesta l'indicazione della terna di subappaltatori di cui all'art. 105, comma 6, del D. Lgs. 50/2016.

ATTENZIONE:

Il DGUE dovrà essere compilato seguendo quanto indicato nella lett. A) del presente disciplinare e quanto contenuto nelle linee guida del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti pubblicate sulla G.U.R.I., Serie generale, n. 170 del 22 luglio 2016.

In caso di partecipazione in RTI, Consorzio, Rete di Imprese occorre fare riferimento a quanto indicato nel seguente NOTA BENE, in caso di avvalimento o di concordato preventivo con continuità aziendale o fallimento con autorizzazione all'esercizio provvisorio a quanto indicato nelle seguenti relative sezioni.

Le dichiarazioni rese mediante il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) dall'operatore economico che intende partecipare alla gara:

- a) attestano l'assenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 e forniscono eventuali specificazioni o precisazioni;
- b) attestano il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale previsti dal presente disciplinare in relazione alla partecipazione alla gara.

In merito al motivo ostativo di cui all'art. 80, comma 1 (condanne definitive per reati gravi) la dichiarazione è resa (parte III, sezione A del DGUE) per tutti i soggetti tra quelli del comma 3 della stessa disposizione per i quali è dovuta in base alla configurazione giuridica, nonché all'assetto delle cariche e dei relativi poteri di rappresentanza legale dell'operatore (al riguardo prestare attenzione all'allegata Tabella "Nominativi soggetti art. 80"). La dichiarazione è resa, ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante dell'operatore economico che sottoscrive l'istanza e il DGUE con riguardo alle situazioni relative all'art. 80 comma 1 del d.lgs. 50/2016 per tutti i soggetti interessati, PER QUANTO A SUA CONOSCENZA. Analogamente, in merito al motivo ostativo di cui all'art. 80, comma 2 ("antimafia"), la cui dichiarazione è resa compilando la parte III, sezione D, 2° riquadro, del DGUE.

Agli operatori economici che risulteranno 1° e 2° nella graduatoria di aggiudicazione verrà chiesta l'indicazione del nominativo dei soggetti di cui al comma 2 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e, più precisamente, di tutti i soggetti che sono sottoposti a verifica antimafia ai sensi dell'art. 85 del Codice Antimafia (vedi Comunicato del Presidente ANAC del 26.10.2016).

AVVERTENZE :

- Per non correre il rischio di omettere la dichiarazione di eventuali condanne subite, con particolare riferimento a quelle per le quali è stato concesso il beneficio della non menzione, si consiglia di acquisire preventivamente presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale una "Visura", ai sensi dell'art.33 D.P.R. 14.11.2002, n. 313, in luogo del Certificato del casellario giudiziale. Si fa presente che tale ultimo documento, quando è rilasciato a favore di soggetti privati (ai sensi dell'art.689 c.p.p. e ai sensi dell'art. 24 D.P.R. 313/2002), non riporta tutte le condanne subite.
- Ai sensi dell'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esclusione non va disposta e non si applica il divieto di partecipazione quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.
- Ai sensi dell'art. 80, commi 7, 8,9 e 10, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora sia stata indicata una sentenza definitiva con pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero sia stata riconosciuta l'attenuante della collaborazione, il dichiarante è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. A tale fine il dichiarante è ammesso a provare quanto sopra allegando idonea documentazione.

A1) ulteriore autocertificazione (utilizzando il facsimile modello “A1”) contenente le seguenti dichiarazioni:

1) nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs. 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 ACCOMANDITA 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, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);

2) 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;

3) 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;

4) 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;

5) 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;

6) impiego di personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nei relativi articoli dedicati del Capitolato speciale d'appalto;

7) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto, nel Disciplinare di Gara, nel Bando di gara e negli atti in essi richiamati;

8) impegno a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

9) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio e di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dai Capitolati Speciali d'Appalto di ciascun lotto di partecipazione, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto;

10) 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;

11) (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, comma 5, lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016. Si fa presente che per elementi costituenti segreto commerciale si intendono le attività o i processi che corrispondono ai parametri previsti dall'art. 98 del d.lgs. n. 30/2005 (Codice della protezione industriale). Non costituiscono segreto commerciale tutte le tipologie di informazioni sottoposte a brevetto (in quanto la brevettazione costituisce procedura che rende pubbliche le stesse) o a deposito a fini di pubblicità tutelante;

12) (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;

13) (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;

14) 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, allegato "E", e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

B) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA ED ECONOMICA E FINANZIARIA

B1) CAPACITA' TECNICA: ai fini di valutare il possesso della necessaria esperienza, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e Allegato XVII del D.Lgs. 50/2016:

dichiarazione dell' elenco dei PRINCIPALI SERVIZI ANALOGHI relativi a ciascun lotto a cui l'operatore intende partecipare (compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE), effettuati, o in corso di esecuzione, negli ultimi tre anni, con il corrispettivo importo, data e destinatario pubblico o privato. Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di Gara e, più precisamente, dal 24.03.2014 al 23.03.2017.

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, o in corso di esecuzione, nel periodo di effettiva attività.

B2) CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA: ai fini di valutare il possesso della necessaria capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 83, commi 4 a 5 e Allegato XVII del D.Lgs. 50/2016:

- dichiarazione (compilando la parte IV, lett. B, punto 6 del DGUE) concernente, per ciascun lotto a cui l'operatore intende partecipare, il fatturato globale degli ultimi tre esercizi (2013 - 2014 - 2015). Il fatturato dichiarato per ciascun lotto deve essere almeno pari, a PENA DI ESCLUSIONE, nel triennio indicato, o minor periodo di attività, ai seguenti importi:

LOTTO	IMPORTO FATTURATO GLOBALE RICHIESTO EURO
LOTTO N. 1 - COMUNE DI ARCADE CIG 70007712FD	€ 216.810,00
LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO CIG 7000779995	€ 414.000,00
LOTTO N. 3 - CASTELLO DI GODEGO CIG 7000785E87	€ 164.000,00
LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE CIG 7000797870	€ 56.826,00
LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA CIG 7000805F08	€ 427.500,00
LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO CIG 70008124D2	€ 729.000,00
TOTALE	€ 2.008.136,00

(ATTENZIONE: In caso di raggruppamento Temporaneo di Imprese, ciascuna impresa dovrà possedere il requisito che sarà soddisfatto sommando gli eseguiti appalti di tutte le Imprese raggruppate. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria).

N.B: Per i servizi svolti in associazione e i relativi importi, dovrà essere dichiarata la percentuale di partecipazione all'associazione.

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

D) **Contributo all'Autorità Nazionale Anti Corruzione A.N.A.C.:** il Concorrente dovrà provvedere, con le modalità di seguito indicate, al pagamento del contributo all'Autorità Nazionale Anti Corruzione:

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 <http://contributi.avcp.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	CONTRIBUTO AUTORITA'
LOTTO N. 1 - COMUNE DI ARCADE CIG 70007712FD	Euro 35,00.=
LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO CIG 7000779995	Euro 70,00.=
LOTTO N. 3 - CASTELLO DI GODEGO CIG 7000785E87	Euro 35,00.=
LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE CIG 7000797870	Euro 0,00.=
LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA CIG 7000805F08	Euro 80,00.=
LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO CIG 70008124D2	Euro 140,00.=

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 dei lotti per cui si partecipa.

In tal caso al concorrente sarà assegnato un termine non superiore a 5 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. 6 bis del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i., nonché dalla Deliberazione dell'AVCP - ora A.N.A.C - n. 111 del 20 dicembre 2012 e del Comunicato del Presidente dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici - ora A.N.A.C - 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.avcp.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):** dovranno essere presentati un DGUE di cui alla

lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) da parte di ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritti 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):** dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritti 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):** dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritti 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):** dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritti 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, dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) sottoscritti dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune. Inoltre dovranno essere trasmessi, ove previsto e con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alle 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, dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) sottoscritti 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, dovranno essere presentati un DGUE di cui alla lettera A) e una autocertificazione di cui alla lettera A1) sottoscritti 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:

- DGUE di cui alla lettera A) parte II, lett. A e B, parte III, parte IV e parte VI sottoscritto 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;
- dichiarazione sostitutiva con la quale l'IMPRESA AUSILIARIA si obbliga 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 O FALLIMENTO CON AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO PROVVISORIO:

Nel caso di partecipazione alla gara di operatore economico concorrente in CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE O IN STATO DI FALLIMENTO CON AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO PROVVISORIO, la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, a pena di irregolarità essenziale, della seguente documentazione:

- NEI CASI DI CUI ALL'ART. 110, COMMA 3, DEL D. LGS.50/2016:
 1. dichiarazione sostitutiva (resa attraverso la compilazione del quadro C della parte III del DGUE) con la quale il CURATORE FALLIMENTARE autorizzato all'esercizio provvisorio ovvero l'IMPRESA AMMESSA AL CONCORDATO CON CONTINUITA' AZIENDALE attesta di essere stato autorizzato/a dal giudice delegato a partecipare alle procedure di affidamento di concessioni e appalti. Va indicato il provvedimento di fallimento o di ammissione al concordato, il provvedimento di autorizzazione all'esercizio provvisorio e il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, il numero dei provvedimenti e il Tribunale che li ha rilasciati;
 2. dichiarazione sostitutiva (resa attraverso la compilazione del quadro C della parte III del DGUE) con la quale il CURATORE FALLIMENTARE autorizzato all'esercizio provvisorio ovvero l'IMPRESA AMMESSA

AL CONCORDATO CON CONTINUITA' AZIENDALE attesta che non ricorre la fattispecie di cui all'art. 110, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.

• NEI CASI DI CUI ALL'ART. 110, COMMA 5, DEL D. LGS.50/2016:

1. dichiarazione sostitutiva (resa attraverso la compilazione del quadro C della parte III del DGUE) con la quale il CONCORRENTE indica l'operatore economico che, in qualità di impresa ausiliaria, metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti richiesti per l'affidamento dello stesso;
2. dichiarazione sostitutiva con la quale il CONCORRENTE attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 159/2011 e il possesso di tutte le risorse e i requisiti richiesti per l'affidamento dell'appalto;
3. dichiarazione sostitutiva con la quale l'IMPRESA AUSILIARIA si obbliga verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto ed a subentrare all'impresa ausiliata nei casi indicati dall'art. 80, comma 5, del D. Lgs. 50/2016;
4. dichiarazione sostitutiva con la quale l'IMPRESA AUSILIARIA attesta di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016;
5. 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 tutte le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto (N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico) e a subentrare allo stesso nei casi indicati dall'art. 80, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.

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 tecnica ed economico-finanziaria dovranno essere posseduti in misura maggioritaria dalla mandataria. 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, per lo stesso lotto, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, per lo stesso lotto, **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, per lo stesso lotto, **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 28.04.2017**.

LOTTO	POSTA ELETTRONICA
Lotto n. 1 COMUNE DI ARCADE	protocollo.comune.arcade.tv@pecveneto.it
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO SAN MARCO	protocollo.comune.caerano.tv@pecveneto.it
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	protocollo.comune.castellodigodego.tv@pecveneto.it
Lotto n. 4 COMUNE DI FONTE	protocollo.comune.fonte.tv@pecveneto.it
Lotto n. 5 COMUNE DI ISTRANA	istrana@pec.comune.istrana.tv.it
Lotto n. 6 COMUNE DI SPRESIANO	comune.spresiano.tv@pecveneto.it

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

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

Servizi di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale - Comuni aderenti alla SUA dal 01.09.2017

- 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 11.05.2017, 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 se del caso “E DOMICILIARE”) A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - LOTTO N. o LOTTI NN.....(+ descrizione).”

L'apertura dei plichi verrà effettuata alle ore 09:00 del giorno 15.05.2007 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 di cui al punto A) del precedente articolo 2, redatta utilizzando il modello DGUE messo a disposizione dalla Stazione Appaltante con allegato documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;
- ulteriore autocertificazione di cui al punto A1) del precedente articolo 2, redatta utilizzando il modello A1) messo a disposizione dalla Stazione Appaltante 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 relativi a ciascun lotto (vedi art. 2, lett. B1 del presente Disciplinare) redatto utilizzando l' apposito campo contenuto nel DGUE;
- dichiarazione concernente il fatturato globale (vedi art. 2, lett. B2 del presente Disciplinare) redatto utilizzando l' apposito campo contenuto nel DGUE;
- attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C. - 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 OFFERTA TECNICA - 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.

(N.B.: i file editabili sono apribili e lavorabili utilizzando il programma OPEN OFFICE liberamente scaricabile dal sito ufficiale <http://www.openoffice.org/>)

L'offerta dovrà indicare:

- IL RIBASSO % OFFERTO rispetto all' importo a base d'asta, espresso in cifre e in lettere (con arrotondamento alla seconda cifra decimale).

- I COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SICUREZZA A CARICO DELL'IMPRESA.

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.

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.

L'amministrazione aggiudicatrice 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.

La proposta di aggiudicazione 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 - bandi attivi

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 dell'offerta tecnica da parte di apposita Commissione giudicatrice e della conseguente attribuzione di punteggio.

Le sedute di gara si svolgeranno, preferibilmente, nella stessa giornata. Qualora ciò non sia possibile, verrà disposta la sospensione delle attività e la ripresa delle attività che devono svolgersi in seduta pubblica sarà comunicata ai concorrenti attraverso il sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni di gara relative alla presente procedura di gara.

La Commissione giudicatrice, costituita, fino all'adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'art. 78 del Codice, da n. 3 componenti interni alla stazione appaltante, sarà nominata nel rispetto degli artt. 77 e 216, comma 12, del D.Lgs. 50/2016, della Delibera di Giunta Provinciale 84/37094 del 02.05.2016 e delle Linee Guida ANAC n. 5/2016.

Ad essa competono la valutazione delle offerte tecniche ed economiche e, qualora richiesto dal RUP, l'ausilio nella valutazione della congruità delle offerte.

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 all'art. 4 del presente disciplinare. E' sufficiente compilare un unico DGUE con indicazione dei lotti per cui si partecipa (compilando la Parte II, lett. A, campo "lotto" del DGUE) e un'unica autocertificazione (modello A1).

Il campo del DGUE relativo ai servizi analoghi (Parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE) dovrà essere compilato per ogni singolo lotto.

Il campo del DGUE relativo al fatturato globale (Parte IV, lett. B, punto 6 del DGUE) dovrà essere compilato un'unica volta anche se si partecipa a più lotti. In quest'ultimo caso dovrà essere indicato un fatturato che copra il limite di importo previsto per il lotto di maggiore dimensione.

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 ARCADE CIG 70007712FD	€ 4.336,20
LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO CIG 7000779995	€ 8.280,00
LOTTO N. 3 - CASTELLO DI GODEGO CIG 7000785E87	€ 3.280,00
LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE CIG 7000797870	€ 1.136,52
LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA CIG 7000805F08	€ 8.550,00
LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO CIG 70008124D2	€ 14.580,00
TOTALE	€ 40.162,72

La garanzia 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 del Comune, se si partecipa ad un unico lotto o se vengono presentate distinte garanzie per ciascun lotto, ovvero a favore della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Area Beni e Servizi, se si partecipa a più lotti e si intende presentare un'unica garanzia per tutti i lotti (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 50% 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 104 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.

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

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 consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

IN CASO DI PARTECIPAZIONE A PIU' LOTTI:

1. possono essere presentate autonome e distinte garanzie provvisorie per ciascun lotto cui si intende partecipare, costituite a favore delle singole Amministrazioni Comunali;

ovvero in alternativa

2. un'unica garanzia provvisoria di importo pari alla somma degli importi stabiliti per ciascun lotto cui si intende partecipare, costituita a favore della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Area Beni e Servizi; 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 chiarimenti@provincia.treviso.it e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 12.00 del giorno 04.05.2017. 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 ARCADE

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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 3
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 5
6	<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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 6	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta - biologica	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi -biologici 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
7	<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
			Uova	Punti 1
			Pasta, farine	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
8	STAMPA (annuale)OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO E REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI (copie indicative n. 250/annue formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
9	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 nel plesso scolastico in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2
10	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
11	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA 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: Aggiudicatario, 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. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)	Punti 5	NO	punti 0
			SI	Punti 5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
12	MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARI (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
13	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 1/60 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			Rapporto 1/50	Punti 2
			Rapporto 1/40	Punti 3
14	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 6	NO	Punti 0
			n. 1 dietista munito di laurea	Punti 3
			n. 1 tecnologo alimentare	Punti 3
15	PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 5	NO	Punti 0
			30 pasti/annui	2 punto
			60 pasti/annui	3 punti
			100 pasti/annui	5 punti
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 indicativa 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	<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 della prima facciata.</p>	

* Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6
- distinto: coefficiente pari a 0,8
- ottimo: coefficiente pari a 1

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

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:

$$R = 65 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

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

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 33/65: qualora un

operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 33/65, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

- **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 4,50= IVA esclusa (per utenti della ristorazione scolastica), Euro 4,80= IVA esclusa (per utenti del servizio di pasti a domicilio) e costo stimato complessivo del servizio per la durata triennale in Euro 216.810,00.= 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> $P = (Ri/Rmax)^n \times 35$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>n = coefficiente pari a 0,4</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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 dei Servizi Amministrativi Demografici Socio Culturali e Istruzione del Comune di Arcade (Tv) Dott.ssa Manfrenuzzi Fabiola.

ART. 10 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);

- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in Euro 540,46=. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma di scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 2 - CAERANO SAN MARCO

ART. 11 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA** ---> **max punti 70** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. La distanza verrà verificata attraverso Google Maps	Punti 16	Pari o superiore a 30 Km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 4
			Tra 10 e 19 km	Punti 8
			Meno di 10 km	Punti 16
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> Allegare documentazione	Punti 6	NO	Punti 0
			SI	Punti 6
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> Allegare documentazione	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	<u>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	Punti 18	NO	Punti 0
			Pelati - biologici	Punti 3
			Uova - biologiche	Punti 3
			Frutta - biologica	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	(I PUNTEGGI SI SOMMANO)		Formaggi, latte e derivati, salumi -biologici , DOP o IGP	Punti 3
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 3
			Verdura e legumi - biologici, DOP e IGP	Punti 3
5	<u>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 (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 12	NO	Punti 0
			Uova	Punti 2
			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
6	<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 6	NO	Punti 0
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 3
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 6
7	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u> Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune	Punti 5	NO	Punti 0
			n. 50 pasti	Punti 2
			n. 100 pasti	Punti 5
8	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 5	NO	Punti 0
			SI	Punti 5

Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6
- distinto: coefficiente pari a 0,8
- ottimo: coefficiente pari a 1

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

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:

$$R = 70 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

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

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri

Servizi di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale - Comuni aderenti alla SUA dal 01.09.2017

indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 35/70: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 35/70, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

- 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 3,45.= IVA esclusa (per utenti del servizio di ristorazione scolastica) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 414.000,00= IVA esclusa (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> $P = (Ri/Rmax)^n \times 30$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>n = coefficiente pari a 0,4</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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 del Settore Amministrativo del Comune di Caerano San Marco (TV), Gilberto Gallina.

ART. 13 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;

- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in **Euro 828,73**. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice.

Sono a carico dell'appaltatore 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO

ART. 14 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 70** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<p>DESCRIZIONE DEL CENTRO DI COTTURA E DEL LAYOUT PRODUTTIVO UTILIZZATO PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO.</p> <p>Allegare relazione descrittiva (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) e planimetria dettagliata con indicazione dei percorsi produttivi, dell'attrezzatura in posizione operativa e dei sistemi di monitoraggio delle temperature.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttive</p>	Punti 6	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 6</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.</p>
2	<p>MODALITA' DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO</p> <p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: qualità, regionalità, sicurezza, oggettività e frequenza verifiche</p>	Punti 4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 4</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.</p>
3	<p>DOTAZIONE TECNOLOGICA DI MATERIALI E ATTREZZATURE PER LA COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p> <p>Allegare l'elenco delle attrezzature e descrizione tecnica (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 3</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate</p>

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: modernità, utilità, quantità		indicate.	
4	SISTEMI DI CONTROLLO E VERIFICA DEL CICLO PRODUTTIVO, CON DESCRIZIONE DEL PIANO DI SANIFICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEL REFETTORIO (procedure operative, frequenza, attrezzature e prodotti utilizzati) PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 -indicativamente dimensione carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza e affidabilità	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: Punteggio = mc x 4 Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.	
5	MESSA A DISPOSIZIONE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO DI UNA FIGURA PROFESSIONALE DI BIOLOGO/TECNOLOGO ALIMENTARE	Punti 2	SI	Punti 2
			NO	Punti 0
6	ORGANIGRAMMA E MODELLO ORGANIZZATIVO. Il concorrente dovrà descrivere le attribuzioni e la professionalità del personale adibito al servizio, compreso quello di supporto alla gestione del servizio, le funzioni e le responsabilità di coordinamento e le modalità di turnazione del personale. <u>Allegare relazione di max (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del modello organizzativo proposto sia in relazione al servizio di ristorazione scolastica in quanto tale che alla struttura di supporto alla gestione dello stesso al fine di	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: Punteggio = mc x 2 Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.	

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	garantire una ottimale gestione del servizio.			
7	<u>FORNITURA PASTI GRATUITI per tutta la durata dell'appalto a disposizione del Comune da destinare per alunni in condizioni di disagio economico</u>	Punti 6	NO	Punti 0
			n. 100 pasti annui gratuiti	Punti 1
			n. 200 pasti annui gratuiti	Punti 2
			n. 300 pasti annui gratuiti	Punti 3
			n. 400 pasti annui gratuiti	Punti 4
			n. 500 pasti annui gratuiti	Punti 5
			n. 600 pasti annui gratuiti	Punti 6
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO</u> Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 3	NO	punti 0
			Cereali e farine (con esclusione della pasta, già prevista "biologica" dal Capitolato)	Punti 0,50
			Latte e latticini	Punti 0,50
			Carne	Punti 0,50
			Salumi	Punti 0,50
			Uova	Punti 0,50
			Olio	Punti 0,50
9	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI DI ORIGINE REGIONALE</u> Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 4	Cereali e farine	Punti 0,50
			Latte e latticini	Punti 0,50
			Carne	Punti 0,50
			Salumi	Punti 0,50
			Uova	Punti 0,50
			Olio	Punti 0,50
			Frutta	Punti 0,50
			Verdura	Punti 0,50

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
10	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.	Punti 2	Per ogni singolo prodotto fornito con marchio DOP - IGP	Punti 0,20
11	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. La distanza verrà verificata attraverso Google Maps	Punti 6	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Da 25 e inferiore a 30 Km	Punti 2
			Da 20 e inferiore a 25 Km	Punti 3
			Da 15 e inferiore a 20 Km	Punti 4
			Da 10 e inferiore a 15 Km	Punti 5
			Inferiore a 10 Km	Punti 6
12	PROGRAMMA DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA utilizzata per l'esecuzione dell'appalto e per tutta la sua durata, con indicazione di contenuti, modalità di realizzazione, periodicità e monte ore. Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: monte ore e pertinenza dei contenuti con il servizio	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 4$ Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.	
13	PIANO DI EMERGENZA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA utilizzata per l'esecuzione dell'appalto Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura	Punti 3	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 3$ Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.	

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	produttiva. Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed efficacia			
14	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
15	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
16	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE Allegare documentazione	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
17	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 nel plesso scolastico in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
18	<p><u>PIANO DI RAZIONALIZZAZIONE DELLE RISORSE PER IL CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI</u></p> <p>Il piano dovrà contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti in fase di produzione, porzionamento e consumo - proposta di distribuzione del cibo non somministrato ad enti caritatevoli locali, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa sanitaria <p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> efficacia, fattibilità e collegamento con il territorio</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 3</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.</p>
19	<p><u>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE CON INDICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI, I MODI E I TEMPI DI SVOLGIMENTO, LE RISORSE TECNICHE E UMANE UTILIZZATE.</u></p> <p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 3</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.</p>

	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
20	SERVIZI AGGIUNTIVI DI INTERESSE PER L'ENTE SENZA ONERI AGGIUNTIVI Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, interesse/beneficio per gli utenti	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 4$ Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite richiesto, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame delle facciate indicate.

* Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6
- 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.

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

tecnic il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 70X R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

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

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 35/70: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 35/70, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

- OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 30 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 4,07.= IVA esclusa ed oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza esclusi (per utenti del servizio di ristorazione scolastica) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 162.800,00.= IVA esclusa ed oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza esclusi.</p> <p><u>Tali oneri derivanti da rischi per interferenza non soggetti a ribasso d'asta ammontano ad euro 1.200,00.</u></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> $P = (R_i/R_{max})^n \times 30$ <p>dove</p> <p>R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>n = coefficiente pari a 0,4</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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

Servizi di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale - Comuni aderenti alla SUA dal 01.09.2017

ART. 15 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Area Segreteria -Servizi alla Persona del Comune di Castello di Godego(TV), Giorgio Zen.

ART. 16 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in Euro 455,27=. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma di scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 4 - COMUNE DI FONTE

ART. 17 - 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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 12	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 4
			Tra 10 e 19 km	Punti 8
			Meno di 10 km	Punti 12
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione</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</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			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
5	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI</u>	Punti 15	NO	punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	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)		Pelati - biologici	Punti 2
			Uova - biologiche	Punti 3
			Frutta - biologica	Punti 3
			Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici - 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 3
6	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 2
			Pasta, farine	Punti 2
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 2
7	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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
8	STAMPA (annuale) OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO E REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI (copie indicative n.200, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
9	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	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2
10	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3
11	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 5	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 3
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 5
12	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	Punti 4	NO	Punti 0
			Rapporto 1/45	Punti 2
			Rapporto 1/40	Punti 4

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	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>			
13	<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
14	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			n. 1 tecnologo alimentare	Punti 2

Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6
- distinto: coefficiente pari a 0,8
- ottimo: coefficiente pari a 1

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

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

Servizi di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale - Comuni aderenti alla SUA dal 01.09.2017

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

Pmax = 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:

$$R = 65 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

Rmax = punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 33/65: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 33/65, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,10.= IVA esclusa (per utenti del servizio di ristorazione scolastica) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 56.826,00= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)	Max Punti 35	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: $P = (R_i / R_{max})^n \times 35$ dove R _i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo R _{max} = ribasso dell'offerta più conveniente n = coefficiente pari a 0,4

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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 dei Servizi alla Persona e al Cittadino del Comune di Fonte (TV), Dott.ssa Stefania Ziliotto.

ART. 19 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in Euro **139,51=**. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma di scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 5 - COMUNE DI ISTRANA

ART. 20 - 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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps.</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</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</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione</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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
5	<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 6	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta - biologica	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici, 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
6	<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 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, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1
7	<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 3	NO	Punti 0
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 3
8	<u>ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO CON</u>	Punti 3	NO	Punti 0
	<u>a) STAMPA (annuale)OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 800, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</u>		SI	Punti 3
	<u>b) REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI</u>			
9	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u>	Punti 2	NO	Punti 0
	<u>Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune</u>		n. 50 pasti	Punti 1
			n. 100 pasti	Punti 2
10	<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
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
12	<u>PIANO/PROGETTO DI DISINFESTAZIONE/ DERATTIZZAZIONE</u>	Punti 3	NO	Punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	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 indicativa carattere 11)</u>		SI	Punti 3
13	<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
14	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DEL SERVIZIO 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 (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. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	territorialmente competente. <u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA -max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>			
15	<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 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità, accessibilità e 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.	
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	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune</u>	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> Allegare dichiarazione 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	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	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			
19	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u> <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			Preparazione menù tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1,5
			Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1,5
20	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER PERSONE IN DIFFICOLTA' ECONOMICO-SOCIALE SEGNALATE DAI SERVIZI SOCIALI</u> <u>Le persone verranno segnalate nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			n. 20 pasti	Punti 1
			n. 40 pasti	Punti 2
21	<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 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
22	<u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</u> 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 3	NO	Punti 0
			Rapporto 1/45	Punti 2
			Rapporto 1/40	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
23	<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 emisure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
24	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u> <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			n. 1 dietista munito di laurea	Punti 1
			n. 1 tecnologo alimentare	Punti 1
25	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 indicativa carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	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.	

*Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6

- distinto: coefficiente pari a 0,8
- ottimo: coefficiente pari a 1

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

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:

$$R = 65 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

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

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 33/65: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 33/65, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p>SERVIZIO DISTRIBUZIONE PASTI A DOMICILIO (SAD)</p> <p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 5,50.= IVA esclusa (per gli utenti del servizio di pasti a domicilio) e di Euro 4,20.= IVA esclusa (per gli utenti della ristorazione scolastica) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 427.500,00= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	<p>Max Punti</p> <p>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> $P = (Ri/Rmax)^n \times 35$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>n = coefficiente pari a 0,4</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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 dell'Area Affari Socio culturali - Ufficio Istruzione Cultura Sport del Comune di Istrana (TV), Alessandra Gasparetto.

ART. 22 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;

- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in **Euro 1.049,51=**. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma di scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

LOTTO N. 6 - COMUNE DI SPRESIANO

ART. 23 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 70** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O 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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</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	<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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE</u>	Punti 2	NO	Punti 0

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	FILIERE AGROALIMENTARI) <u>Allegare documentazione</u>		SI	Punti 2
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>Allegare documentazione</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	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 6	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta - biologica	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici, 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
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 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, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
8	<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
			1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1
			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 2
9	<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</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			n. 500 pasti	Punti 3
			n. 1.000 pasti	Punti 4
10	<u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), <u>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
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
12	<u>VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 1
			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 4
13	<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	Punti 1

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			vapore oltre alla coibentazione termica	
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3
14	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DEL SERVIZIO 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 indicativa carattere 11)</u></p>	Punti 2	NO	punti 0
			SI	Punti 2
15	<p><u>FORNITURA IN COMODATO DI UNA LAVASTOVIGLIE CLASSE ENERGETICA "A+"</u></p>	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
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</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>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>Comune e senza costi aggiuntivi</p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: funzionalità,accessibilità, collegamento col territorio</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.	
17	<p>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</p> <p><u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u></p>	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	<p>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
19	<p>FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI</p> <p><u>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u></p> <p><u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: 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> $P = mc \times 2$ <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>	
20	<p>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</p> <p><u>(Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)</u></p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2

	DESCRIZIONE	PUNTEGGI O MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
21	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI DIETISTA MUNITO DI LAUREA</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
22	<u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</u> 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 1/60 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			Rapporto 1/50	Punti 2
			Rapporto 1/40	Punti 4
23	<u>DISPONIBILITA' AD APPLICARE AI PASTI DEGLI INSEGNANTI UN PREZZO CORRISPONDENTE AL RIMBORSO RICONOSCIUTO DAL MIUR</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- buono: coefficiente pari a 0,6
- distinto: coefficiente pari a 0,8
- ottimo: coefficiente pari a 1

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

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

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.

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:

$$R = 70 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

Ri = punteggio attribuito al concorrente

Rmax = punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016, il punteggio di 35/70: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 35/70, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

- 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 4,50.= IVA esclusa (per utenti della ristorazione scolastica),Euro 4,50= IVA esclusa (per utenti del servizio di pasti a domicilio) e costo stimato complessivo del servizio di Euro 729.000= IVA esclusa</p> <p>(per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del CSA)</p>	Max Punti 30	<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> $P = (R_i / R_{max})^n \times 30$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p>

		n_N n = coefficiente pari a 0,4
--	--	--------------------------------------

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

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 dell'Area I Amministrativa del Comune di Spresiano (TV), Dott.ssa Rita Marini.

ART. 25 - CONTROLLI E SPESE CONTRATTUALI

In relazione all'aggiudicazione dell'appalto, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, procede, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo e nei confronti dell'operatore economico che lo segue nella graduatoria di aggiudicazione, alla verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, al possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica previsti dal bando in relazione all'art. 83 del d.lgs. n. 50/2016 e specificati nell'art. 2 del presente disciplinare di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese e la non conformità dei mezzi, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca della proposta di aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C., per quanto riguarda la non veridicità delle dichiarazioni rese;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

In base a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016 (pubblicato in G.U. n. 20 del 25/01/2017), l'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto oggetto della presente gara dovrà rimborsare entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dall'Amministrazione comunale per la pubblicazione:

a) del bando integrale e dell'avviso di post aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

b) dell'estratto del bando e dell'avviso di post aggiudicazione su due quotidiani nazionali e su due quotidiani a diffusione locale.

Tali spese sono complessivamente stimabili, in via presuntiva, in **Euro 1.817,22=**. L'importo complessivo specifico sarà comunicato all'operatore economico aggiudicatario una volta avvenuta la pubblicazione degli avvisi di post aggiudicazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non provveda al rimborso delle spese indicate entro il termine stabilito, l'Amministrazione comunale procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma di scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

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

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Ditta 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 cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.