



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA INTERCOMUNALE DELLA MARCA OCCIDENTALE

Tra i Comuni di Altivole, Castello di Godego, Loria, Resana, Riese Pio X, Vedelago
c/o Comune di Vedelago - Piazza Martiri della Libertà n. 16 – 31050 Vedelago (TV)
tel. 0423/7027 – fax 0423 401242
email: lavori.pubblici@vedelago.gov.it - pec comune.vedelago.tv@pecveneto.it

Prot. a margine

DISCIPLINARE DI GARA **(allegato all'avviso di indagine di mercato in data 19.10.2016)**

PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEI COMUNI DI ALTIVOLE, CASTELLO DI GODEGO, LORIA E RIESE PIO X - PERIODO DALL'1.1.2017 AL 31.8.2018

INFORMAZIONI GENERALI

- AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:** Centrale unica di committenza intercomunale della marca occidentale (TV); Ente capofila Comune di Vedelago - Telefono 0039/0423/7027; Telefax 0039/0423/401242 - E-mail: lavori.pubblici@vedelago.gov.it; posta elettronica certificata comune.vedelago.tv@pecveneto.it;
- ENTI CONCEDENTI:** Comuni di Altivole, Castello di Godego, Loria, Riese Pio X.
- OGGETTO:** concessione del servizio di ristorazione scolastica (a ridotto impatto ambientale) per i Comuni indicati al punto 2, per il periodo dall'1.1.2017 al 31.8.2018 (CPV 55524000-9).
- DURATA:** la concessione avrà la durata di 20 mesi, decorrenti dall'1.1.2017 e fino al 31.8.2018. Gli enti concedenti, anche disgiuntamente, si riservano la facoltà di rinnovare il contratto per un biennio, alle medesime condizioni contrattuali, se ciò sarà consentito dalla normativa vigente all'epoca della scadenza del contratto originario.
- VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE:** € 494.296,00 (quattrocentonovantaquattromiladuecentonovantasei/00), al netto dell'i.v.a, di cui € 2.000,00 per oneri di sicurezza. Nel caso di rinnovo della concessione il valore stimato è di € 1.101.506,00 (unmilionecentoquarantottomilaottantadue/00), al netto di i.v.a, inclusi oneri di sicurezza. Il valore della concessione è stato calcolato moltiplicando il numero stimato dei pasti da fornire nel biennio per il prezzo del singolo pasto a base di gara così stabilito:

<i>Comune concedente</i>	<i>Prezzo unitario pasto</i>	<i>Oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso</i>	Prezzo unitario pasto a base di gara
Altivole	€ 4,10	€ 0,03 ³	€ 4,07
Castello di Godego	€ 4,10	€ 0,03 ⁴	€ 4,07
Loria	€ 4,10	€ 0,00	€ 4,10
Riese Pio X	€ 4,10	€ 0,00	€ 4,10

Sono ammesse solo offerte in ribasso rispetto al prezzo del singolo pasto, al netto di i.v.a. e degli oneri di sicurezza.

La concessione è suddivisa nei seguenti lotti funzionali:

<i>n. lotto</i>	<i>Comune concedente</i>	<i>Codice CIG</i>	<i>Importo stimato della concessione, al netto di i.v.a, inclusi oneri di sicurezza</i>	<i>Importo stimato della concessione, nel caso di rinnovo, al netto di i.v.a, inclusi oneri di sicurezza</i>
1	Altivole	683853057A	€ 107.338,00	€ 237.144,00
2	Castello di Godego	68385451DC	€ 129.478,00	€ 278.882,00
3	Loria	6838548455	€ 73.800,00	€ 168.100,00
4	Riese Pio X	6838554947	€ 183.680,00	€ 417.380,00
	<i>Totale complessivo</i>		€ 494.296,00	€ 1.101.506,00

6. **PROCEDURA DI GARA:** procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b), del d. lgs. 50/2016.

7. **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d. lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti parametri:

- prezzo (offerta economica): punteggio massimo assegnabile 40 punti;
- qualità del servizio (offerta tecnica): punteggio massimo assegnabile 60 punti.

Per quanto riguarda la qualità del servizio, la commissione giudicatrice valuterà le offerte tenendo presenti i seguenti criteri, a lato dei quali sono indicati i punteggi massimi assegnabili.

³ Arrotondato.

⁴ Arrotondato.

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<p><u>PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA utilizzata per l'esecuzione della concessione</u></p> <p>La presentazione dovrà illustrare:</p> <p>a) Dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo.</p> <p>b) Dotazione tecnologica di materiali e attrezzature per la cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>c) Sistemi di controllo e verifica del ciclo produttivo</p> <p>d) Modalità di selezione e controllo dei fornitori</p> <p>E' richiesta una relazione corredata da dettagliata planimetria in scala 1:100.</p> <p>Per ogni singolo punto sopra indicato è consentito utilizzare massime 2 facciate, formato A4 - carattere Arial 11</p>	<p>Punti 12, così suddivisi:</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p>	<p>Per ogni sub-criterio a), b), c) d) il punteggio sarà attribuito secondo la formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 3</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	
2	<p><u>FORNITURA PASTI GRATUITI per tutta la durata della concessione a disposizione del comune da destinare per alunni in condizioni di disagio economico</u> (oltre ai pasti gratuiti già previsti in Capitolato, art. 1)</p>	Punti 6	NO	Punti 0
1 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti			Punti 3	
2 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti			Punti 4	
3 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti			Punti 5	
4 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti			Punti 6	
3	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A KM. 0, DOP E IGP, REGIONALI per le seguenti categorie alimentari:</u></p> <p><u>- cereali e farine</u></p> <p><u>- latte e latticini</u></p> <p><u>- carne</u></p> <p><u>- salumi</u></p> <p><u>- uova</u></p> <p><u>- frutta</u></p> <p><u>- verdura</u></p> <p>(ad esclusione dei prodotti con questi requisiti già previsti all'art. 8 del Capitolato)</p> <p>Allegare schede tecniche dei prodotti con</p>	Punti 6	<p>Per ogni categoria alimentare fornita (cereali e farine [con esclusione della pasta, già prevista all'art. 8 del Capitolato], latte e latticini, carne, salumi, uova), completamente prodotta (ovvero il 100% dei prodotti utilizzati):</p> <p>- da agricoltura biologica certificata</p> <p>- da agricoltura a lotta biologica integrata</p> <p>Max Punteggio 2,45</p>	<p>Punti 0,49</p> <p>Punti 0,15</p>

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	l'indicazione del relativo fornitore Nel caso i prodotti proposti soddisfino più requisiti i punti si sommano. Esempio: uova: biologiche + Km 0 punti 0,49 + 0,25 = 0,74		Per ogni singolo prodotto fornito a marchio DOP - IGP Max Punteggio 1,80	Punti 0,20
			Per ogni singola categoria alimentare fornita, completamente prodotta (ovvero il 100% dei prodotti utilizzati - ad esclusione dei prodotti di origine tropicale, ad es. banane): cereali e farine latte e latticini carne salumi uova frutta verdura - a Km. 0	Punti 0,25
			cereali e farine latte e latticini carne salumi uova frutta verdura - di provenienza regionale	Punti 0,15
			cereali e farine (con esclusione della pasta, già prevista all'art. 8 del capitolato) latte e latticini carne salumi uova - di provenienza nazionale Max punteggio 1,75	Punti 0,05
4	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> Allegare documentazione comprovante la distanza della struttura produttiva dalla sede municipale, calcolata sul tragitto stradale più breve rilevato dal sito	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

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	www.viamichelin.it		Da 15 e inferiore a 20 Km	Punti 4
			Da 10 e inferiore a 15 Km	Punti 5
			Inferiore a 10 Km	Punti 6
5	<p><u>PRESENTAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> con indicazione di titolo di studio, qualifica professionale, mansioni, esperienza e monte ore di presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabile della struttura produttiva - responsabile del controllo qualità - responsabile di cucina/produzione - responsabile dietista/nutrizionista <p>E' richiesta una relazione di massimo 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11, corredata da curriculum vitae e professionale</p>	Punti 4	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la formula:</p> $\text{Punteggio} = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	
6	<p><u>PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA E DEI REFETTORI SCOLASTICI</u></p> <p>Il piano dovrà indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - periodicità degli interventi; - procedure operative con specifica di attrezzature e prodotti utilizzati <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $\text{Punteggio} = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	
7	<p><u>PROGRAMMA DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> utilizzata per l'esecuzione della concessione e per tutta la sua durata.</p> <p>Il programma dovrà indicare, per tipologia di personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenuti - periodicità e monte ore - modalità di realizzazione <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $\text{Punteggio} = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
8	<p><u>PIANO DI EMERGENZA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA UTILIZZATA PER L'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE</u></p> <p>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 produttiva.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 2</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	
9	<p><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</u> in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione con presentazione della documentazione comprovante</p>	Punti 3	Per ogni certificazione posseduta	Punti 0,60
10	<p><u>PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO PRESSO LA DITTA</u> per tutta la sua durata della Concessione, di soggetti in situazione di disagio economico accertato dai Servizi Sociali del Comune.</p> <p>Il progetto dovrà specificare il numero dei lavoratori che la ditta aggiudicataria sarà disposta ad impiegare, la mansione, il piano orario, l'inquadramento contrattuale e la retribuzione.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 2</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	
11	<p><u>PROGETTO DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (Green Public Procurement)</u></p> <p>Il progetto dovrà indicare, nell'ambito dello svolgimento del servizio, le misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 3</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
12	<u>N. 2 AUDIT IGIENICO SANITARIO ANNUO PRESSO LA STRUTTURA PRODUTTIVA E I REFETTORI SCOLASTICI</u> I controlli analitici chimici e microbiologici dovranno essere svolti all'avvio e a metà di ogni anno scolastico su derrate alimentari (materie prime, intermedi di produzione, prodotti finiti) e ambienti di lavoro (locali e attrezzature) da un Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune, a spese della Ditta aggiudicataria	Punti 3	NO	punti 0
			SI	Punti 3
13	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI SENZA MAGGIORAZIONE DI COSTO</u> Punteggio massimo attribuibile punti 3 a giudizio discrezionale della Commissione in base a: - pertinenza delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio - interesse/beneficio degli utenti E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11	Punti 3	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	
14	<u>PIANO DI RAZIONALIZZAZIONE DELLE RISORSE PER IL CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI</u> Il piano dovrà contenere: - 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 E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
15	<p><u>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE</u></p> <p><u>Il progetto dovrà indicare:</u> - <u>soggetti coinvolti</u> - <u>modi e tempi di svolgimento</u> - <u>risorse tecniche, finanziarie e umane utilizzate</u></p> <p>E' richiesta una relazione di massime max 2 facciate - formato A4 - Arial 11</p>	Punti 1	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">Punteggio = mc x 1</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p>

Nel caso le relazioni siano costituite da un numero di pagine (facciate) eccedente quello consentito esse sarà valutate dalla Commissione solo per il numero di pagine ammesse.

Ogni Commissario provvederà ad esprimere discrezionalmente il proprio giudizio circa gli elementi indicati ai numeri 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15 della tabella sopra riportata utilizzando un coefficiente da 0 a 1, sulla base dei seguenti parametri:

- a) insufficiente: coefficiente pari a 0
- b) sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- c) buono: coefficiente pari a 0,5
- d) distinto: coefficiente pari a 0,7
- e) ottimo: coefficiente pari a 1.

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

Per ciascun criterio e sub-criterio oggetto di valutazione come sopra indicato sarà attribuito, alla migliore offerta, il punteggio massimo corrispondente ad ognuno di essi; il punteggio da assegnare alle altre offerte sarà riparametrato secondo la seguente proporzione:

PUNTEGGIO RIPARAMETRATO = punteggio massimo assegnabile x punteggio assegnato al concorrente-iesimo/punteggio migliore assegnato.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti la cui offerta tecnica ha ottenuto una valutazione complessiva inferiore a 40 punti (punteggio prima della riparametrazione) in quanto non ritenuta coerente con gli standards qualitativi minimi attesi dai Comuni concedenti.

Per quanto riguarda l'offerta economica il prezzo offerto dai concorrenti dovrà essere inferiore al prezzo unitario del pasto posto a base di gara. Non saranno ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto a tale prezzo, pena l'esclusione dalla gara. I prezzi dovranno essere indicati con un massimo di due cifre decimali, diversamente la Commissione terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

All'offerta di prezzo più basso saranno attribuiti 40 punti; alle altre offerte sarà attribuito il punteggio derivante dalla seguente proporzione:

PUNTEGGIO = 40 x prezzo più basso offerto/prezzo concorrente-iesimo.

Sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che ha ottenuto il punteggio più alto dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica. A parità di punteggio complessivo sarà preferita l'offerta del concorrente che ha ottenuto un maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica (qualità del servizio), prima della riparametrazione, e in caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta vantaggiosa per l'ente appaltante.

8. **VARIANTI:** non sono ammesse varianti. Il servizio non è frazionabile.
9. **SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE:** Sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art. 45 del d. lgs. 50/2016 iscritti al Registro presso la C.C.I.A.A (per i soggetti aventi sede in Italia) o negli elenchi equivalenti dello Stato ove hanno sede (per i soggetti aventi sede in altro Stato dell'Unione Europea), che non si trovino in alcuna situazione di cui all'art. 80 del d. lgs. 50/2016 (art. 57 direttiva Europea 2014/24) e che possiedano la capacità di partecipare a gare indette dalla pubblica amministrazione e di contrattare con essa, nonché i requisiti di capacità economica/finanziaria e tecnica/professionale previsti dall'avviso di indagine di mercato. I soggetti temporaneamente raggruppati, ai sensi dell'art. 48 del d. lgs. 50/2016, devono possedere cumulativamente i requisiti economici, finanziari e tecnici nella misura richiesta per il concorrente singolo; in ogni caso le ditte mandanti dovranno possedere, ciascuna, il requisito tecnico/professionale in misura non inferiore al 10% del totale richiesto dall'avviso di indagine di mercato e la mandataria (o capogruppo) in misura non inferiore al 40% del predetto totale. La mandataria dovrà possedere, in ogni caso, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti. Il requisito economico finanziario dovrà essere posseduto integralmente (100%) da ciascuna impresa raggruppata. Alle aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete (ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter, del d.l. 5/2009, convertito in legge n. 33/2009) si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del d. lgs. 50/2016, per quanto compatibili.
- Vigono i divieti di cui all'art. 48 commi 7 e 9 del d. lgs. 50/2016 (per i raggruppamenti temporanei, i consorzi di concorrenti e le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete di cui al d.l. 5/2009 conv. in legge 33/2009, i consorzi stabili).
- Non saranno ammessi alla gara i soggetti concorrenti per i quali sia accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.
- I concorrenti alla gara possono partecipare per uno o più lotti (anche tutti) indicati al precedente punto 5.
10. **AVVALIMENTO:** è disciplinato dall'art. 89 del d. lgs. 50/2016 e dall'art. 88 del d.p.r. n. 207/2010.
11. **SUBAPPALTO:** non è consentito il ricorso al subappalto. E', inoltre, vietata la subconcessione.
12. **OFFERTE ANOMALE:** si applica quanto previsto dall'art. 97 del d. lgs. 50/2016.
13. **DOCUMENTAZIONE:** presso il settore lavori pubblici del Comune di Vedelago (ente capofila della centrale di committenza), sito in piazza Martiri della Libertà 16, Vedelago, è possibile ritirare la seguente documentazione: disciplinare di gara, documenti di progetto (relazione, schema di contratto, capitolato speciale). Gli uffici del settore sono aperti nei seguenti giorni ed orari: lunedì e mercoledì dalle ore 17 alle ore 18.15, martedì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30. La documentazione è disponibile anche sul sito internet del Comune: www.vedelago.gov.it. alla sezione "centrale di committenza" nonché sui siti internet dei comuni committenti. L'avviso di indagine di mercato e il disciplinare sono disponibili, inoltre, sul sito internet www.serviziocontrattipubblici.it.

14. **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:** l'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana e presentata con le modalità indicate nel presente disciplinare.

15. **VALIDITA' DELL'OFFERTA:** i concorrenti potranno svincolarsi dalla propria offerta decorsi sei mesi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

16. **FINANZIAMENTO:** il servizio è finanziato con i proventi della concessione.

17. **CAUZIONI:** ai concorrenti alla gara è richiesta la presentazione di una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara del/i lotto/i di interesse, come da prospetto che segue:

n. lotto	Comune appaltante	Valore della concessione, a base di gara, al netto di i.v.a., inclusi oneri di sicurezza	Cauzione provvisoria 2% del valore della concessione a base di gara
1	Altivole	€ 107.338,00	€ 2.146,76
2	Castello di Godego	€ 129.478,00	€ 2.589,56
3	Loria	€ 73.800,00	€ 1.476,00
4	Riese Pio X	€ 183.680,00	€ 3.673,60

Sono fatte salve le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del d.lgs. 50/2016.

Nel caso il concorrente concorra per più lotti può essere presentata una sola cauzione purché l'importo garantito sia pari alla sommatoria degli importi delle cauzioni richieste per i singoli lotti di interesse e purché nell'oggetto della garanzia siano specificati i lotti che ne sono oggetto.

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la presentazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto del contratto di concessione del/i lotto/i per il/i quale/i ha presentato offerta, salvo l'aumento previsto dall'art. 103 comma 1 del d. lgs. 50/2016 e salva sempre la riduzione di cui al predetto art. 93, comma 7 dello stesso decreto. La cauzione provvisoria prestata dall'aggiudicatario sarà restituita alla stipulazione del contratto; le cauzioni provvisorie prestate dagli altri concorrenti saranno restituite entro 30 giorni dalla aggiudicazione.

18. **PAGAMENTI:** il concessionario riscuoterà direttamente il costo dei pasti erogati agli utenti. I Comuni concedenti provvederanno al pagamento dei pasti spettanti agli insegnanti, così come previsto dall'art. 25 del capitolato speciale, previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva della ditta concessionaria.

19. **ALTRE INFORMAZIONI:**

a) i concorrenti possono effettuare un sopralluogo presso i locali destinati alla ristorazione scolastica concordando data ed ora con i referenti dei Comuni concedenti (sig. Giuseppe Volpato per il Comune di Altivole, tel. 0423 918380; sig.ra Maria Teresa Bosa per il Comune di Riese Pio X, tel. 0423 753121; sig. Renato Cecchin per il Comune di Loria, tel. 0423 456716; sig.ra Pamela Ferraccioli per il Comune di Castello di Godego, tel. 0423 761153). Il sopralluogo va effettuato dal legale rappresentante della ditta concorrente o da un suo delegato (munito di delega scritta);

b) le operazioni di gara procederanno secondo il seguente ordine: esame della documentazione presentata dai concorrenti ai fini dell'ammissione alla gara; apertura delle offerte tecniche e relativa valutazione; comunicazione dell'esito della valutazione delle offerte tecniche; apertura delle offerte economiche; individuazione delle offerte potenzialmente anomale; valutazione delle giustificazioni relative alle offerte potenzialmente anomale; formazione della graduatoria di gara ed individuazione del concorrente miglior offerente. L'esame e la valutazione delle offerte tecniche avverrà in seduta riservata da parte della commissione giudicatrice.

- c) i documenti richiesti per la partecipazione alla gara se non redatti in lingua italiana devono essere corredati da traduzione giurata;
- d) gli importi dichiarati da imprese con sede in altro Stato dell'Unione Europea, se espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;
- e) i pagamenti relativi al servizio eventualmente reso dal subappaltatore saranno effettuati dalla ditta appaltatrice che è obbligata a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate. In caso di mancata consegna delle copie delle fatture quietanzate emesse dal subappaltatore l'Ente appaltante sospenderà il successivo pagamento a favore dell'appaltatore, fino ad adempimento dell'obbligo qui previsto. I pagamenti relativi a prestazioni effettuate da subappaltatori che appartengono alla categoria delle micro o piccole imprese saranno effettuati direttamente dal Comune concedente.
- a) prima dell'aggiudicazione, sarà verificato, per il concorrente primo classificato in graduatoria di gara (tramite il sistema AVCPASS, per quanto possibile) il possesso dei requisiti di natura economica, finanziaria e tecnica richiesti e dichiarati ai fini della partecipazione alla gara, ai sensi dell'art. 85 del d. lgs. 50/2016. Qualora il sistema non sia accessibile o regolarmente funzionante l'ente appaltante chiederà al predetto concorrente di presentare, entro il termine perentorio di 10 giorni, la documentazione a comprova di tali requisiti. L'aggiudicatario dovrà costituire la cauzione definitiva ed intervenire per la sottoscrizione del contratto di servizio presso il Comune interessato; in difetto l'aggiudicatario potrà, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, essere dichiarato decaduto e si procederà ad incamerare la cauzione provvisoria.
- b) l'offerta è immediatamente impegnativa per il concorrente, ma lo sarà per i Comuni concedenti solo con la stipulazione del contratto;
- c) è esclusa la competenza arbitrale. Foro competente è quello di Treviso;
- d) in caso di contrasto tra il capitolato speciale e il presente disciplinare prevale quest'ultimo;
- e) la ditta aggiudicataria è obbligata al rispetto della normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (legge 136/2010 e successive modifiche);
- f) per quanto qui non espressamente previsto si rinvia alle disposizioni del d. lgs. 50/2016 applicabili alle concessioni e alla normativa vigente in materia;
- g) i dati raccolti saranno trattati, con mezzi manuali o informatici, ai sensi del d. lgs. 196/2003, esclusivamente per la gestione della gara. Titolari del trattamento sono i sindaci dei Comuni concedenti il servizio; responsabili del trattamento sono i responsabili dei servizi pubblica istruzione.
- h) responsabile del procedimento di gara: geom. Giuseppe Menato – sede municipale di Vedelago; tel. 0423/7027, 0423/702844.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

I plichi contenenti l'offerta e la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara dovranno pervenire, pena l'esclusione dalla gara, entro il termine perentorio ed all'indirizzo indicati nell'avviso di indagine di mercato. Le offerte pervenute oltre il termine fissato non saranno considerate, anche se aggiuntive o sostitutive di altre presentate in tempo utile.

I plichi dovranno essere sigillati, controfirmati sui lembi di chiusura, e recare all'esterno - oltre all'intestazione e all'indirizzo del mittente - le indicazioni relative all'oggetto della gara **"gara per l'affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione scolastica – lotto/i n. _____ - Comune/i di _____"**, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima. **Si raccomanda ai concorrenti di specificare nell'oggetto della gara il lotto o i lotti di interesse.**

Il recapito tempestivo del plichi è ad esclusivo rischio dei mittenti.

I plichi dovranno contenere al loro interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l' intestazione del mittente, l' oggetto della gara e specificando il/i lotto/i di interesse, nonché la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione amministrativa" ; "B - Offerta tecnica"; "C - offerta economica".

Nella "**busta A - documentazione**" dovranno essere contenuti i seguenti documenti:

- 1) domanda di partecipazione alla gara (**allegato A**), in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 del C.C. non ancora costituito la domanda dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio. La domanda potrà essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante; in tal caso va presentato il relativo atto di procura.
- 2) documento di gara unico europeo (DGUE), compilato e firmato dal legale rappresentante della ditta concorrente. Il documento in formato compilabile è reperibile al seguente indirizzo internet: <http://www.vedelago.gov.it/comune/Comune/Uffici-Comunal/CuC/Bandi-di-Gara.html>.
- 3) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (**allegato A**), ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 ovvero, per i concorrenti non aventi sede in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente dichiara:
 - a) che nei propri confronti non esistono situazioni che precludono la partecipazione a gare per contratti pubblici o che comportano l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione (cfr. vedi d. lgs. 231/2001, l. 383/2001, codice penale, d.lgs. 159/2011, legge 248/2006, d. lgs. 286/1998, d. lgs. 198/2006, d.lgs. 165/2001; d. lgs. 81/2008);
 - b) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in qualsiasi altra situazione -anche di fatto- rispetto a un altro concorrente alla gara, che comporti l'imputazione delle offerte ad un unico centro decisionale;
 - c) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nell'avviso di indagine di mercato, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale;
 - d) di avere esatta cognizione della natura del servizio richiesto e di avere, nel complesso, preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, incluse anche le condizioni contrattuali e gli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio sia sulla determinazione dell'offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
 - e) di impegnarsi a praticare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle vigenti nel tempo e nel luogo dove deve eseguirsi il servizio;
 - f) di autorizzare l'invio delle comunicazioni inerenti alla gara mediante posta elettronica certificata;
 - g) che la ditta ha adempiuto agli obblighi di sicurezza all'interno dell'azienda;
 - h) (***nel caso di consorzi tra cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane oppure di consorzi stabili***): il nominativo dei consorziati per i quali il consorzio concorre. Relativamente a tali consorziati vige il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma, pena l'esclusione sia del consorzio che dei consorziati; in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari del servizio non possono essere diversi da quelli indicati in sede di partecipazione alla gara.
 - i) (***nel caso di raggruppamento o consorzio ex art. 2602 C.C. non ancora costituiti***): di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui all'art. 48 del d. lgs. 50/2016;
 - j) (***nel caso di raggruppamento o consorzio ex art. 2602 C.C. non ancora costituiti***): di impegnarsi a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato speciale con rappresentanza e funzioni di capogruppo alla ditta _____;
 - k) (***nel caso di raggruppamento o consorzio ex art. 2602 C.C. costituiti o meno o nel caso di aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di***

rete): la parte di servizio che sarà resa da ciascuna impresa che aderisce o aderirà al raggruppamento, al consorzio o all'aggregazione;

- l) il numero di matricola delle posizioni aperte presso l'Inps e l'Inail, nonché la relativa sede di competenza. Va specificato anche il numero dei dipendenti e la categoria del contratto di lavoro applicato.
 - m) di essere disponibile ad avviare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
 - n) se acconsente o meno all'accesso ai documenti di gara da parte di altri concorrenti, ed eventualmente con quali limitazioni.
 - o) di avere la disponibilità, ovvero di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della concessione, 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" aggiornate con Decreto D.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
 - p) di 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 prima dell'avvio del servizio.
- 4) **(nel caso di raggruppamento o consorzio ex art. 2602 del C.C. già costituiti)** mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica;
- 5) **(nel caso di partecipazione come aggregazione di imprese che hanno stipulato il contratto di rete)** contratto di rete;
- 6) cauzione provvisoria di cui al punto 17 del presente disciplinare, indicante l'oggetto del lotto di servizio a cui si riferisce, valida per almeno centottanta giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta. La cauzione provvisoria, da intestarsi al Comune concedente il servizio oggetto del lotto di interesse del concorrente, può essere costituita mediante versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato presso le rispettive tesorerie comunali oppure mediante fidejussione bancaria od assicurativa; se costituita mediante fidejussione dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile nonché l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La cauzione presentata per conto del raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ex art. 2602 del C.C. dovrà indicare come contraente ciascuna impresa raggruppata o consorziata. La garanzia può essere ridotta nei casi previsti dall'art. 93, comma 7, del d. lgs. 50/2016, sempre che la relativa certificazione che dà diritto alla riduzione sia inserita nella busta A in copia conforme all'originale. In caso di concorrenti temporaneamente raggruppati la riduzione della garanzia opera se tutte le imprese riunite sono in possesso della predetta certificazione. La garanzia sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione, ed al concorrente aggiudicatario all'atto della stipula del contratto.
- Si riportano le indicazioni delle tesorerie comunali dei Comuni concedenti il servizio, qualora il concorrente intenda prestare la cauzione mediante versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato:

Comune	Tesoreria	IBAN
Altivole	Cassa Centrale Banca spa	IT34I0359901800000000132529
Castello di Godego	Banca Popolare di Vicenza	IT85E0572861570162571235303
Loria	Banca Popolare di Vicenza	IT46T0572861751163571164369
Riese Pio X	Credito Trevigiano, banca di credito cooperativo	IT63K0359901800000000132539

Agli operatori economici che concorrono per più lotti è consentito produrre una unica cauzione provvisoria purché l'importo garantito sia pari alla sommatoria degli importi di

cauzione richiesti per i singoli lotti di interesse e nell'oggetto della garanzia siano specificati i lotti cui essa si riferisce.

- 7) dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria/assicurativa, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione della gara, a richiesta del concorrente e a favore del/i Comune/i committente/i del/i lotto/i di servizio di interesse del concorrente, la garanzia fideiussoria di cui all'art. 103 del d. lgs. 50/2016. (Questo documento non è necessario se l'impegno è contenuto nella garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa prestata quale cauzione provvisoria).
- 8) il documento attestante il PASSOE generato dal sistema AVCPASS su richiesta del concorrente. L'Amministrazione verificherà, infatti, il possesso dei requisiti richiesti ai concorrenti per la partecipazione alla procedura in oggetto tramite il sistema AVCPASS, qualora possibile (ossia se il sistema risulta accessibile e regolarmente funzionante); diversamente il possesso di tali requisiti sarà accertato d'ufficio con le consuete modalità finora utilizzate (corrispondenza con gli enti preposti alle verifiche). Decorso il termine di 30 giorni senza che il sistema AVCPASS abbia fornito la documentazione richiesta, per ragioni di celerità del procedimento, la verifica dei requisiti sarà effettuata d'ufficio presso gli enti preposti alle verifiche. Il documento attestante il PASSOE generato dal sistema AVCPASS deve essere presentato anche relativamente alla eventuale ditta ausiliaria.
- I soggetti interessati a partecipare alla gara, al fine di ottenere il PASSOE, dovranno registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP: www.anticorruzione.it (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS secondo le istruzioni ivi contenute).
- 9) ricevuta del versamento a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione del contributo previsto dalla Deliberazione della predetta Autorità in data del 22.12.2015 n. 163, attuativa dell'art. 1 commi 65 e 67 della legge 23.12.2005, n. 266, secondo gli importi indicati per ciascun lotto di interesse del concorrente, come da tabella che segue:

n. lotto	Comune appaltante	Importo contributo dovuto
1	Altivole	esente
2	Castello di Godego	esente
3	Loria	esente
4	Riese Pio X	€ 20,00

Il pagamento del contributo può avvenire con le modalità reperibili sul sito www.anticorruzione.it, e cioè:

- on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa e Visa Electron (con la gestione del protocollo "certified by"), MasterCard (con la gestione del protocollo "secure code"), Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;
 - in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". L'operatore economico al momento del pagamento deve verificare l'esattezza dei dati riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita (il proprio codice fiscale e il CIG della procedura alla quale intende partecipare). Lo scontrino dovrà essere allegato, in originale, all'offerta.
- 10) **(per il concorrente che intende avvalersi dei requisiti di altra ditta):**
- a) la sua dichiarazione attestante il ricorso all'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

- b) il documento di gara unico europeo (DGUE) compilato e firmato dal legale rappresentante della ditta ausiliaria;
- c) dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa ausiliaria (**allegato B**) resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, nella quale:
 - si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - dichiara di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del d. lgs. 50/2016;
 - di non essere ausiliaria di altre imprese concorrenti alla gara;
- d) 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 della concessione. Il contratto dovrà specificare espressamente, a seconda del caso:
 - le risorse economiche, finanziarie o le garanzie messe a disposizione dell'impresa avvalente,
 - i mezzi, le attrezzature, i beni finiti e i materiali messi a disposizione dell'impresa avvalente, con l'indicazione specifica dei beni, dei materiali, dei singoli mezzi o attrezzature con i loro dati identificativi, indicando il valore economico attribuito a ciascun elemento;
 - il numero degli addetti facenti parte dell'organico dell'impresa ausiliaria eventualmente messi a disposizione dell'impresa avvalente, i cui nominativi dovranno essere comunicati prima dell'inizio del servizio e con indicazione del valore economico complessivo delle prestazioni che saranno rese da tali addetti.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera d) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

11)(per il concorrente che si trova in stato di concordato preventivo con continuità aziendale ai sensi dell'art.186 bis del r.d. n. 267/1942):

- dichiarazione del legale rappresentante, ai sensi dell'art. 47 del d.p.r. n. 445/2000, attestante gli estremi dell'autorizzazione a partecipare alla gara rilasciata dal tribunale competente;
 - relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del r.d. n. 267/1942 che attesti la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.
- Qualora l'A.N.A.C. (Autorità anticorruzione), interpellata dal tribunale competente, subordini la partecipazione del concorrente alla gara mediante avvalimento dei requisiti, dovrà essere presentata anche la seguente documentazione:
- dichiarazione dell'operatore economico di cui intende avvalersi il concorrente che attesti:
 - * di impegnarsi nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione alla concessione.
 - * di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del d. lgs. 50/2016;
 - * di non essere ausiliaria di altre imprese concorrenti alla gara;
 - documento di gara unico europeo (DGUE) compilato e firmato dal legale rappresentante della ditta ausiliaria;
 - contratto di avvalimento.

Si ricorda che l'impresa in concordato può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese, purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

12) documento di referenza bancaria rilasciata da un istituto di credito autorizzato ai sensi del d. lgs. 385/1993, in originale e di data non anteriore a 3 mesi rispetto al termine di

scadenza per la presentazione dell'offerta, attestante che il concorrente è solvibile ed intrattiene regolari e corretti rapporti con l'istituto.

Il DGUE (di cui al punto 2) e la dichiarazione di cui al punto 3) (**allegato A**) devono essere prodotti e sottoscritti dal legale rappresentante del concorrente singolo e di ciascuna impresa che costituisce o costituirà il raggruppamento o il consorzio ex art. 2602 del Codice Civile. Allegati va allegata fotocopia di un documento valido di identità personale del/i sottoscrittore/i.

Il DGUE (di cui al punto 2) e la dichiarazione di cui al punto 3) (**allegato B**) devono essere prodotti dal legale rappresentante della ditta ausiliaria o della/e ditta/e per le quali concorre il consorzio tra cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane oppure il consorzio stabile, limitatamente alle lettere a), b) c), d), e), f), g), m) del predetto punto 3). Allegati va allegata fotocopia di un valido documento di identità personale del sottoscrittore.

La dichiarazione di cui al punto 3), lettere a) (**allegato C**) deve essere resa dai seguenti soggetti (diversi da quello che chiede di partecipare alla gara): soci (per le s.n.c.); soci accomandatari (per le s.a.s); membri del consiglio di amministrazione cui è stata conferita la legale rappresentanza, membri di direzione o di vigilanza; soggetti muniti del potere di rappresentanza, di direzione o di controllo; socio unico persona fisica; socio di maggioranza persona fisica in caso di società con meno di quattro soci⁵; componenti l'organo di amministrazione; consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detengano una partecipazione superiore al 10 per cento oppure detengano una partecipazione inferiore al 10 per cento e che abbiano stipulato un patto parasociale riferibile a una partecipazione pari o superiore al 10 per cento; i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operano in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione (per gli altri tipi di società o consorzio); direttore tecnico, se previsto, della ditta concorrente (per qualsiasi tipo di impresa concorrente).⁶ Alla dichiarazione va allegata fotocopia di un valido documento di identità personale del sottoscrittore.

Il DGUE e la dichiarazione possono essere sottoscritti anche da procuratore del legale rappresentante; in tal caso va trasmesso il relativo atto di procura.

La domanda di partecipazione alla gara e le dichiarazioni suddette vanno redatte preferibilmente secondo i fac simili allegati al presente disciplinare.

Per i raggruppamenti temporanei di imprese e per i consorzi ex art. 2602 del C.C., costituiti o meno, la documentazione di cui ai punti 1), 4), 5), 6), 7), 8) e 9) deve essere presentata dal mandatario o capogruppo, **mentre la documentazione di cui al punto 2), 3) e 12 deve essere resa da ciascuna impresa che aderisce o aderirà al raggruppamento o al consorzio. La documentazione di cui ai punti 10) e 11) deve essere resa dall'impresa interessata dalle fattispecie ivi previste.**

Si precisa che 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

⁵ Nel caso in cui a partecipare ad una procedura pubblica sia una società con meno di quattro soci ovvero una società con due soli soci che possiedono, ciascuno, il 50% di partecipazione azionaria, le dichiarazioni previste ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettere b) e c) del Codice, devono comunque essere rese, pur in mancanza di un socio di maggioranza, da entrambi i suddetti soci (parere AVCP n. 58/4.4.2012).

⁶ In caso di cessione di azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria la dichiarazione va resa anche relativamente agli amministratori ed ai direttori tecnici che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nel ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto periodo, salva la possibilità di dimostrare la predetta dissociazione (cfr. determinazione AVCP n. 4 del 10.10.2012 punto 2.1). **ALLEGARE, AL BISOGNO, ELENCO NOMINATIVO DI TALI SOGGETTI**, con indicazione del luogo, della data di nascita e della carica ricoperta nella società incorporata o ceduta.

dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010.

Nella "**busta B – offerta tecnica**" dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, la scheda **allegato D**, con allegate le specifiche relazioni, ove richieste in corrispondenza dei singoli elementi oggetto di valutazione, così come precisati al punto 7 del presente disciplinare. La scheda e le relazioni allegate dovranno essere firmate dal legale rappresentante della ditta concorrente o da suo procuratore, in ciascuna pagina. Si precisa che agli elementi oggetto di valutazione non trattati nell'offerta del concorrente non sarà attribuito alcun punteggio.

ATTENZIONE: per ciascun lotto di interesse del concorrente va presentata una distinta offerta tecnica, con le modalità sopra indicate. Le relative buste B, distinte per ogni lotto, vanno inserite nell'unico plico che contiene la busta A, la busta B, la busta C.

Qualora il concorrente sia costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 del C.C. non ancora costituito l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte che vi aderiranno, pena l'esclusione dalla gara.

Nella "**busta C - offerta economica**" dovrà essere contenuta, a pena di esclusione la dichiarazione, in bollo (compilata preferibilmente sul modulo **allegato E**), relativa al lotto di interesse del concorrente e sottoscritta dal suo legale rappresentante o da suo procuratore, contenente l'indicazione, in cifre e in lettere, del prezzo offerto per singolo pasto, in ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara, al netto degli oneri di sicurezza. Il concorrente dovrà anche indicare l'importo dei costi aziendali per la sicurezza per il servizio oggetto di gara. All'offerta economica va allegato il piano economico finanziario, di cui **all'allegato F**, pena l'esclusione dalla gara. A titolo esemplificativo nel piano economico finanziario vanno indicate le seguenti voci di spesa:

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

ATTENZIONE: per ciascun lotto di interesse del concorrente va presentata una distinta offerta economica, con le modalità sopra indicate. Le relative buste C, distinte per ciascun lotto, vanno inserite nell'unico plico che contiene la busta A, la busta B, la busta C.

Qualora il concorrente sia costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 del C.C. non ancora costituito la dichiarazione suddetta dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte che vi aderiranno, pena l'esclusione dalla gara.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà considerato valido quello in lettere. Eventuali correzioni del prezzo offerto dovranno essere espressamente confermate e firmate dal concorrente.

Nel caso in cui le offerte siano sottoscritte da un procuratore del concorrente, va allegato il relativo atto di procura.

Cause di esclusione dalla gara:

Oltre che nei casi previsti dalla legge e dal presente disciplinare si evidenzia che saranno escluse dalla gara le offerte:

- che risultino pervenute fuori termine;
- il cui plico esterno non riporti l'oggetto della gara (o riporti un oggetto totalmente errato) o siano prive di sigillo;
- le cui buste interne al plico siano prive di sigillo o di idonea indicazione per individuare il contenuto delle stesse;
- qualora l'offerta tecnica e l'offerta economica non siano contenute in buste distinte all'interno del plico contenitore;
- qualora dalla lettura dell'offerta tecnica si possa dedurre il contenuto dell'offerta economica (prezzo);
- indeterminate o condizionate (art. 72 r.d. n. 827/1924) e le offerte parziali;
- presentate da concorrenti privi dei requisiti generali e speciali (tecnico-economici) richiesti per la partecipazione alla gara;
- non firmate dal concorrente;
- provenienti da concorrenti che risultino appartenere ad un unico centro decisionale.
- nel caso sia stato omesso il versamento del contributo dovuto all'ANAC (qualora dovuto).

Regolarizzazione dei documenti e delle dichiarazioni:

Eventuali mancanze, incompletezze o irregolarità **essenziali** degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive richieste per la partecipazione alla gara (ad esclusione dell'offerta tecnica ed economica) potranno essere regolarizzate dal concorrente entro il termine di 5 giorni dalla richiesta formulata dalla stazione appaltante a fronte del contestuale pagamento della sanzione pecuniaria pari all'uno per mille del valore stimato del lotto di interesse del concorrente, secondo le istruzioni che saranno fornite al concorrente all'atto della richiesta di regolarizzazione. Decorso inutilmente il termine assegnato per la regolarizzazione richiesta e per il pagamento della sanzione pecuniaria, il concorrente inadempiente sarà escluso dalla gara.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia, comunque, alla determinazione dell'ANAC n. 1/2015 e dell'AVCP n. 4/2012, quest'ultima come integrata e modificata dalla prima per le parti incompatibili con essa.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Il presidente di gara, nel giorno fissato dal bando di gara, in seduta pubblica:

- a) verificherà la correttezza formale della documentazione e delle offerte presentate dai concorrenti ed in caso negativo li escluderà dalla gara;
- b) verificherà che concorrenti singoli non abbiano presentato offerta anche in forma di raggruppamento temporaneo di impresa, o viceversa, ed in caso positivo escluderà entrambi dalla gara;
- c) verificherà che i consorziati - per conto dei quali concorrono i consorzi di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b) del d. lgs. 50/2016 o i consorzi stabili- non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma ed in caso positivo escluderà dalla gara sia il consorzio che i consorziati.

Dopodiché, il presidente di gara procederà, in seduta pubblica, all'apertura delle offerte tecniche; di seguito, in seduta riservata, la commissione giudicatrice le valuterà assegnando il relativo punteggio.

Infine, in seduta pubblica, il presidente di gara darà notizia del punteggio assegnato all'offerta tecnica di ciascun concorrente e procederà all'apertura delle offerte economiche, dandone lettura. Quindi, la commissione giudicatrice formerà la graduatoria di gara.

Successivamente, sarà accertata la congruità delle offerte eventualmente ritenute anomale ai sensi dell'art. 97 comma 3 del d. lgs. 50/2016. A tal fine saranno considerati i punteggi ottenuti dai concorrenti in seguito alla riparametrazione prevista al precedente punto 7.

ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA AGGIUDICAZIONE "PROVVISORIA"

Per il concorrente primo classificato in graduatoria sarà accertato il possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per la partecipazione alla gara, ai sensi dell'art. 85 del d.lgs. 50/2016.

Nel caso in cui la verifica non sia esito positivo si procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Quindi sarà individuato il nuovo aggiudicatario, mediante scorrimento della graduatoria, nei confronti del quale effettuerà la medesima verifica. Nel caso in cui anche tale verifica non dia esito positivo l'Ente concedente ha la facoltà di non aggiudicare la concessione. La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al favorevole esito delle verifiche antimafia, se dovute. La mancata firma del contratto per rifiuto o colpa dell'aggiudicatario comporterà la revoca dell'aggiudicazione e l'Ente concedente avrà facoltà di stipulare il contratto con il concorrente che segue immediatamente in graduatoria di gara.

Vedelago lì 20 ottobre 2016

Il Direttore tecnico
Geom. Giuseppe Menato
(documento firmato digitalmente - art. 24 d.l. 82/2005)

ALLEGATO A

FAC-SIMILE DI DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA DA RENDERSI DA PARTE DEL TITOLARE O DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DEL SOGGETTO CONCORRENTE

Alla Centrale unica di committenza
intercomunale della marca occidentale
c/o Comune di Vedelago
Piazza Martiri della Libertà 16
31050 VEDELAGO

Oggetto: gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, dei Comuni di Altivole, Castello di Godego, Loria, Riese Pio X - lotto/i n. _____ - codice/i CIG _____ - domanda di ammissione alla gara e connessa dichiarazione

Il sottoscritto
nato il..... a
in qualità di.....
della ditta.....
.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
codice attività, volume d'affari.....capitale sociale.....

CHIEDE

di partecipare alla gara in oggetto per **IL LOTTO/I N.** _____, come
(barrare la casella che interessa):

- concorrente singolo ;
oppure
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C.,
costituito tra le seguenti imprese:
_____ (indicare nominativo, sede
e numero di partita iva di ciascuna);
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C., da
costituirsi tra le seguenti imprese:
_____ (indicare nominativo, sede
e numero di partita iva di ciascuna);
oppure
- mandante di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C.
costituito tra le seguenti imprese:
_____ (indicare nominativo, sede
e numero di partita iva di ciascuna);
- mandante di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C. da

costituirsi tra le seguenti imprese:

_____ (indicare nominativo, sede e numero di partita iva di ciascuna);

altro

_____ (specificare)

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del dpr 445/28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.p.r. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

- a) di non trovarsi in situazioni che precludono la partecipazione a gare per contratti pubblici o che comportano l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- b) che la ditta non si trova in alcuna situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile, o in qualsiasi altra relazione –anche di fatto– con altre imprese concorrenti alla gara tali da comportare che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- c) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale;
- d) di avere preso esatta cognizione della natura del servizio e di avere, nel complesso, preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, incluse anche le condizioni contrattuali e gli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
- e) di impegnarsi a praticare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle vigenti nel tempo e nel luogo dove deve eseguirsi il servizio;
- f) di autorizzare l'invio delle comunicazioni inerenti la gara al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: _____;
- g) che la ditta ha adempiuto agli obblighi di sicurezza all'interno dell'azienda;
- h) (nel caso di consorzi tra cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane oppure di consorzi stabili) (barrare la casella che interessa):**
 - che il consorzio concorre per i seguenti consorziati: (indicare denominazione, sede e numero di partita i.v.a) _____;
 - che il consorzio non concorre per alcun consorzio in quanto il servizio sarà eseguito direttamente dal consorzio stesso;
- i) (nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 del C.C. non ancora costituiti):** di impegnarsi a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato speciale con rappresentanza e funzioni di capogruppo alla ditta _____;
- j) (nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 del C.C. non ancora costituiti)** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui all'art. 48 del d. lgs. 50/2016;
- k) (nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ex art. 2602 costituiti o meno o di aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete):** che il servizio sarà ripartito come segue tra le ditte aderenti al raggruppamento o al consorzio:
 - Ditta _____: attività di _____ (in % sul servizio totale _____);
 - Ditta _____: attività di _____ (in % sul servizio totale _____);
 - l) Ditta _____: attività di _____ (in % sul servizio totale _____);
- m) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:
 - Inps: sede di _____, matricola numero _____;

- Inail: sede di _____, codice ditta _____, P.A.T. _____ numero _____;
 - di avere n. ____ dipendenti e di applicare il seguente contratto di lavoro _____;
- n) che la ditta è disponibile ad avviare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- o) *(per beneficiare della riduzione della cauzione)* che la ditta può usufruire della riduzione della cauzione ai sensi dell'art. 93, comma 7, del d. lgs. 50/2016 per il seguente motivo:
- _____. Allega idonea documentazione, in copia conforme all'originale, comprovante il possesso del requisito che consente la riduzione della cauzione.
- p) di *(barrare la casella che interessa)*:
- autorizzare l'accesso alla documentazione e all'offerta presentate per la partecipazione alla gara eventualmente richiesto da altri concorrenti alla gara medesima;
 - autorizzare l'accesso alla documentazione e all'offerta presentate per la partecipazione alla gara eventualmente richiesto da altri concorrenti alla gara medesima, con le seguenti limitazioni _____;
 - di non autorizzare l'accesso alla documentazione e all'offerta presentate per la partecipazione alla gara per i seguenti motivi: _____.
- q) di: *(barrare la casella che interessa)*
- avere la disponibilità, in caso di aggiudicazione della concessione, 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" aggiornate con Decreto D.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
 - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della concessione, 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" aggiornate con Decreto D.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- r) di: *(barrare la casella che interessa)*
- 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;
 - di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria prima dell'avvio del servizio.

Data _____

FIRMA (leggibile) _____

N.B.

La dichiarazione, se non firmata in presenza del dipendente competente a riceverla, deve essere corredata da fotocopia di valido documento di identità del sottoscrittore.

ALLEGATO B

FAC-SIMILE DI DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA DA RENDERSI DA PARTE DEL TITOLARE O DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA AUSILIARIA O DELLA DITTA PER CONTO DEL QUALE CONCORRE IL CONSORZIO TRA SOCIETÀ COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO, IL CONSORZIO TRA IMPRESE ARTIGIANE E IL CONSORZIO STABILE

Alla Centrale unica di committenza
intercomunale della marca occidentale
c/o Comune di Vedelago
Piazza Martiri della Libertà 16
31050 VEDELAGO

Oggetto: gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, dei Comuni di Altivole, Castello di Godego, Loria, Riese Pio X – lotto/i n. _____ - codice/i CIG _____ dichiarazione

Il sottoscritto
nato il..... a
in qualità di.....
della ditta.....
.....⁸
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
codice attività, volume d'affari..... capitale sociale.....

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del dpr 445/28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo dpr per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

- a) di non trovarsi in situazioni che precludono la partecipazione a gare per contratti pubblici o che comportano l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- b) che la ditta non si trova in alcuna situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile o in qualsiasi relazione-anche di fatto- con altre imprese concorrenti alla gara tali da comportare l'imputazione delle offerte ad un unico centro decisionale;
- c) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale;
- d) di avere preso conoscenza della natura del servizio e di aver preso conoscenza, nel complesso, di tutte le circostanze generali, particolari e locali, incluse anche le condizioni contrattuali e gli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio sia sulla

⁸ Specificare se la ditta è soggetta a confisca o a sequestro ai sensi dell'articolo [12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306](#), convertito, con modificazioni, dalla [legge 7 agosto 1992, n. 356](#), o della [legge 31 maggio 1965, n. 575](#), ed è stata affidata ad un custode o amministratore giudiziario.

- determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
- e) di impegnarsi a praticare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle vigenti nel tempo e nel luogo dove deve eseguirsi il servizio;
 - f) che la ditta ha adempiuto agli obblighi di sicurezza all'interno dell'azienda;
 - g) di mantenere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:
 - Inps: sede di _____, matricola numero _____;
 - Inail: sede di _____, codice ditta _____, P.A.T. _____ numero _____;
 - di avere n. ____ dipendenti e di applicare il seguente contratto di lavoro _____;
 - h) di essere disponibile ad avviare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
 - i) (*per la sola ditta ausiliaria*):
 - si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - dichiara di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del d. lgs. 50/2016;
 - di non essere ausiliaria di altre imprese concorrenti alla gara.

Data _____

FIRMA (leggibile) _____

N.B. La dichiarazione, se non firmata in presenza del dipendente competente a riceverla, deve essere corredata da fotocopia di valido documento di identità del sottoscrittore.

ALLEGATO C

FAC-SIMILE DI DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA DA RENDERSI DA PARTE DEI DIRETTORI TECNICI, DEI SOCI, DEI SOCI ACCOMANDATARI, DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE CUI E' STATA CONFERITA LA LEGALE RAPPRESENTANZA, DI DIREZIONE O DI VIGILANZA, DEI SOGGETTI MUNITI DEL POTERE DI RAPPRESENTANZA, DI DIREZIONE O DI CONTROLLO ETC. DEL SOCIO UNICO PERSONA FISICA, DEL SOCIO DI MAGGIORANZA PERSONA FISICA NELLE SOCIETA' CON MENO DI QUATTRO SOCI

(diversi dal soggetto che rappresenta il concorrente e che chiede di essere ammesso alla gara)

Alla Centrale unica di committenza
intercomunale della marca occidentale
c/o Comune di Vedelago
Piazza Martiri della Libertà 16
31050 VEDELAGO

Oggetto: gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, dei Comuni di Altivole, Castello di Godego, Loria, Riese Pio X - lotto/i n. _____ - codice/i CIG _____ *dichiarazione*

Il sottoscritto
nato il..... a
in qualità di.....
della ditta.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del dpr 445/28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo dpr per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

- a) che nei propri confronti non esistono situazioni che precludono la partecipazione a gare relative a contratti pubblici o che comportano l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione.

Data _____

Firma (leggibile) _____

N.B. La dichiarazione, se non apposta in presenza del dipendente competente a riceverla, deve essere corredata da fotocopia di valido documento di identità del sottoscrittore.

ALLEGATO D
(offerta tecnica)

ALLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
INTERCOMUNALE DELLA MARCA
OCCIDENTALE
c/o Municipio di Vedelago
Piazza Martiri della Libertà 16
31050 VEDELAGO

Oggetto: gara per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, del Comune di _____ - lotto n. _____ - offerta tecnica - codice CIG _____.

Il sottoscritto _____, nato il _____ a _____, residente in _____, legale rappresentante della ditta _____, con sede in _____, via _____, partita i.v.a. _____, in qualità di *(barrare la casella che interessa)*:

- concorrente singolo ;
oppure
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C., costituito tra le seguenti imprese:
_____ *(indicare denominazione, sede e numero di partita iva di ciascuna)*;
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C., da costituirsi tra le seguenti imprese:
_____ *(indicare denominazione, sede e numero di partita iva di ciascuna)*;
- altro *(specificare)* _____

fermo restando quanto richiesto dal capitolato speciale,

OFFRE

per la concessione del servizio di cui al **LOTTO N. _____** (Ente committente Comune di _____) i seguenti elementi qualitativi:

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
1	<p><u>PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA utilizzata per l'esecuzione della concessione</u></p> <p>La presentazione dovrà illustrare:</p> <p>a) Dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo.</p> <p>b) Dotazione tecnologica di materiali e attrezzature per la cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>c) Sistemi di controllo e verifica del ciclo produttivo</p> <p>d) Modalità di selezione e controllo dei fornitori</p> <p>E' richiesta una relazione corredata da dettagliata planimetria in scala 1:100.</p> <p>Per ogni singolo punto sopra indicato è consentito utilizzare massime 2 facciate, formato A4 - carattere Arial 11</p>	<p>Punti 12, così suddivisi:</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p>	Vedere relazione allegata	
2	<p><u>FORNITURA PASTI GRATUITI per tutta la durata della concessione a disposizione del comune da destinare per alunni in condizioni di disagio economico</u> (oltre ai pasti gratuiti già previsti in Capitolato, art. 1)</p>	Punti 6	<i>Barrare una delle caselle sottostanti</i>	punti
			<input type="checkbox"/> NO	0
			<input type="checkbox"/> 1 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti	3
			<input type="checkbox"/> 2 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti	4
			<input type="checkbox"/> 3 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti	5
			<input type="checkbox"/> 4 % sul totale complessivo dei pasti annui previsti	6

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
3	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A KM. 0, DOP E IGP, REGIONALI per le seguenti categorie alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>cereali e farine</u> - <u>latte e latticini</u> - <u>carne</u> - <u>salumi</u> - <u>uova</u> - <u>frutta</u> - <u>verdura</u> <p>(ad esclusione dei prodotti con questi requisiti già previsti all'art. 8 del capitolato)</p> <p>Allegare schede tecniche dei prodotti con l'indicazione del relativo fornitore</p> <p>Nel caso i prodotti proposti soddisfino più requisiti i punti si sommano. Esempio: uova: biologiche + Km 0 punti 0,49+ 0,25 = 0,74</p>	Punti 6	<p>Impegno a fornire i seguenti prodotti derivanti da agricoltura biologica certificata:</p> <p><i>Barrare una o più della caselle sottostanti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine (pasta esclusa) <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <p>Impegno a fornire i seguenti prodotti derivanti da agricoltura a lotta biologica integrata:</p> <p><i>Barrare una o più della caselle sottostanti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine (pasta esclusa) <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <p>(nota: punteggio massimo assegnabile 2,45)</p>	<p>Punti</p> <p>0,49 per ogni categoria alimentare</p> <p>0,15 per ogni categoria alimentare</p>
			<p>Impegno a fornire i seguenti prodotti a marchio DOP - IGP</p> <p><i>Barrare una o più della caselle sottostanti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> frutta <input type="checkbox"/> verdura <p>(nota: punteggio massimo assegnabile 1,80)</p>	<p>Punti</p> <p>0,20 per ogni categoria alimentare</p>

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
			<p>Impegno a fornire i seguenti prodotti di provenienza locale, regionale, nazionale, ad esclusione dei prodotti di origine tropicale, ad es. banane -</p> <p><i>Barrare una o più delle caselle sottostanti</i></p> <p>A) a km. 0</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> frutta <input type="checkbox"/> verdura <p>B) di provenienza regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> frutta <input type="checkbox"/> verdura <p>C) di provenienza nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cereali e farine <input type="checkbox"/> latte e latticini <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> salumi <input type="checkbox"/> uova <p>(nota: punteggio massimo assegnabile 1,75)</p>	<p>Punti</p> <p>0,25 per ogni categoria alimentare</p> <p>0,15 per ogni categoria alimentare</p> <p>0,05 per ogni categoria alimentare</p>
4	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p>Allegare documentazione comprovante la distanza della struttura produttiva dalla sede municipale, calcolata sul tragitto stradale più breve rilevato dal sito www.viamichelin.it</p>	Punti 6	<i>Barrare una delle caselle sottostanti</i>	punti

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
			<input type="checkbox"/> pari o superiore a 30 km	0
			<input type="checkbox"/> da 25 e inferiore a 30 Km	2
			<input type="checkbox"/> Da 20 e inferiore a 25 Km	3
			<input type="checkbox"/> Da 15 e inferiore a 20 Km	4
			<input type="checkbox"/> Da 10 e inferiore a 15 Km	5
			<input type="checkbox"/> Inferiore a 10 Km	6
5	<p><u>PRESENTAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> con indicazione di titolo di studio, qualifica professionale, mansioni, esperienza e monte ore di presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabile della struttura produttiva - responsabile del controllo qualità - responsabile di cucina/produzione - responsabile dietista/nutrizionista <p>E' richiesta una relazione di massimo 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11, corredata da curriculum vitae e professionale</p>	Punti 4	Vedere relazione allegata	
6	<p><u>PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA E DEI REFETTORI SCOLASTICI</u></p> <p>Il piano dovrà indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - periodicità degli interventi; - procedure operative con specifica di attrezzature e prodotti utilizzati <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 4	Vedere relazione allegata	
7	<p><u>PROGRAMMA DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> utilizzata per l'esecuzione della concessione e per tutta la sua durata.</p> <p>Il programma dovrà indicare, per tipologia di personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenuti - periodicità e monte ore - modalità di realizzazione <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 3	Vedere relazione allegata	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
8	<p><u>PIANO DI EMERGENZA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA UTILIZZATA PER L'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE</u></p> <p>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 produttiva.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 2	Vedere relazione allegata	
9	<p><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</u> in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione con presentazione della documentazione comprovante</p>	Punti 3	<p>Specificare e documentare le certificazioni di qualità possedute:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>punti 0,60 per ogni certificazione posseduta</p>
10	<p><u>PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO PRESSO LA DITTA</u> per tutta la sua durata della Concessione, di soggetti in situazione di disagio economico accertato dai Servizi Sociali del Comune.</p> <p>Il progetto dovrà specificare il numero dei lavoratori che la ditta aggiudicataria sarà disposta ad impiegare, la mansione, il piano orario, l'inquadramento contrattuale e la retribuzione.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 2	Vedere relazione allegata	
11	<p><u>PROGETTO DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (Green Public Procurement)</u></p> <p>Il progetto dovrà indicare, nell'ambito dello svolgimento del servizio, le misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 3	Vedere relazione allegata	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE	
12	<p><u>N. 2 AUDIT IGIENICO SANITARIO ANNUO PRESSO LA STRUTTURA PRODUTTIVA E I REFETTORI SCOLASTICI</u></p> <p>I controlli analitici chimici e microbiologici dovranno essere svolti all'avvio e a metà di ogni anno scolastico su derrate alimentari (materie prime, intermedi di produzione, prodotti finiti) e ambienti di lavoro (locali e attrezzature) da un Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune, a spese della Ditta aggiudicataria</p>	Punti 3	<p><i>Barrare una delle caselle sottostanti</i></p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>	punti 0
			<p><input type="checkbox"/> SI</p>	Punti 3
13	<p><u>SERVIZI AGGIUNTIVI SENZA MAGGIORAZIONE DI COSTO</u></p> <p>Punteggio massimo attribuibile punti 3 a giudizio discrezionale della Commissione in base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pertinenza delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio - interesse/beneficio degli utenti <p>E' richiesta una relazione di massime 2 facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 3	Vedere relazione allegata	
14	<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>E' richiesta una relazione di massime facciate - formato A4 - carattere Arial 11</p>	Punti 2	Vedere relazione allegata	

	DESCRIZIONE dei criteri e dei sub-criteri	Punteggio MAX	OFFERTA CONCORRENTE
15	<p><u>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE</u></p> <p>Il progetto dovrà indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soggetti coinvolti - modi e tempi di svolgimento - risorse tecniche, finanziarie e umane utilizzate <p>Punteggio massimo attribuibile punti 1 a giudizio discrezionale della Commissione.</p> <p>E' richiesta una relazione di massime max 2 facciate - formato A4 - Arial 11</p>	Punti 1	Vedere relazione allegata

Data _____

Firma leggibile del legale rappresentante

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio di concorrenti non ancora costituito l'offerta dovrà essere firmata dal legale rappresentante di ciascuna impresa che aderirà al raggruppamento o al consorzio.

ALLEGATO E
(offerta economica)

ALLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
INTERCOMUNALE DELLA MARCA
OCCIDENTALE
c/o Municipio di Vedelago
Piazza Martiri della Libertà 16
31050 VEDELAGO

Oggetto: gara per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di _____ - lotto n. ____ - offerta tecnica - codice CIG _____.

Il sottoscritto _____, nato il _____ a _____, residente in _____, legale rappresentante della ditta _____, con sede in _____, via _____, partita i.v.a. _____, in qualità di (barrare la casella che interessa):

- concorrente singolo ;
oppure
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C., costituito tra le seguenti imprese:
_____ (indicare denominazione, sede e numero di partita iva di ciascuna);
- capogruppo di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ex art. 2602 del C.C., da costituirsi tra le seguenti imprese:
_____ (indicare denominazione, sede e numero di partita iva di ciascuna);
- altro (specificare) _____

OFFRE

per singolo pasto fornito di cui al **LOTTO N.** ____ (Ente committente Comune di _____) il prezzo di € _____ (in cifre), _____ (in lettere) al netto di i.v.a. e degli oneri di sicurezza, pari ad un ribasso percentuale del _____ sul prezzo posto a base di gara. Il prezzo complessivo, per la durata della concessione (20 mesi) è stimato in € _____ (in cifre) _____ (in lettere), al netto di i.v.a. e degli oneri di sicurezza.

I costi aziendali specifici per la sicurezza ammontano a € _____ e sono così distinti: _____

9

Allega piano economico finanziario.

⁹ indicare ad esempio il costo stimato, rapportato al servizio oggetto di gara, della spesa relativa alla formazione del personale, al servizio di prevenzione e di sicurezza sui luoghi di lavoro... etc.

Data _____

Firma leggibile del legale rappresentante

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio di concorrenti non ancora costituito l'offerta dovrà essere firmata dal legale rappresentante di ciascuna impresa che aderirà al raggruppamento o al consorzio.