

	Città di Codroipo
	AREA ISTRUZIONE, CULTURA, TEMPO LIBERO E SPORT
Unità Operativa Servizi Pubblica Istruzione	P.zza Garibaldi,81 - 33033 Codroipo (Ud) Fax 0432 824 696 - Telefono 0432 824 680 e-mail: cultura@comune.codroipo.ud.it http://www.comune.codroipo.ud.it/ PEC: comune.codroipo@certgov.fvg.it

**All. al decreto del T.P.O.
 dell'Area Istruzione, Cultura, Tempo libero e Sport
 n. 30 del 04.05.2015**

DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E PER I
 CENTRI ESTIVI**

**DEI COMUNI DI BERTIOLO, CAMINO AL TAGLIAMENTO E CODROIPO;
 ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018.**

LOTTO N. 1 comune di Bertiole: CIG N. 621274575B
LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento: CIG N. 6214570964
LOTTO N. 3 comune di Codroipo: CIG N. 6076964555

PREMESSE:	2
1. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA:	3
2. DIVISIONE IN LOTTI:	3
3. PRESTAZIONI OGGETTO DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO:	3
4. DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO:	4
5. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE:	4
6. CATEGORIA DI SERVIZIO, CPC, CPV E COD. NUTS:	5
7. IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE D'ASTA DEI TRE LOTTI:	5
8. VARIANTI:	11
9. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO:	11
10. ISTITUTO DI AVVALIMENTO:	11
11. NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	12
12. PROCEDURA DI SELEZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	12
13. COMMISSIONE GIUDICATRICE:	25
14. PRESENZA DEI RAPPRESENTANTI DELLE DITTE ALLE SEDUTE PUBBLICHE:	25
15. CAUZIONE PROVVISORIA:	25
16. CAUZIONE DEFINITIVA:	26
17. FINANZIAMENTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO, ADEGUAMENTO PREZZI, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI:	26
18. CLAUSOLA SOCIALE	27
19. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:	27
20. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	27
21. DOCUMENTAZIONE DI GARA / RICHIESTE DI CHIARIMENTI:	30
22. TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:	30
23. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:	30
24. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:	35

25.	CONTRIBUTO A FAVORE DELL’AUTORITÀ ANTI CORRUZIONE:.....	36
26.	RISPETTO DELLA PRIVACY:.....	36
27.	RICORSI:	37
28.	LINGUA:.....	37
29.	PUBBLICAZIONI:	37
30.	ALLEGATI:	37
31.	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:.....	37
32.	OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO - EVENTUALI CONSEGUENZE:.....	37
33.	VERIFICA SUCCESSIVA ALLE OPERAZIONI DI GARA.....	38
34.	ALTRE INFORMAZIONI:	38
35.	DATA DI SPEDIZIONE ALLA GUCE:	39

PREMESSE:

- i Comuni di Bertolo, Camino al Tagliamento, Codroipo, e Varmo in data 15.01.2015 hanno sottoscritto la convenzione attuativa n. 2381 di REG. S.P. per lo svolgimento di servizi e funzioni comunali mediante ufficio comune – gestione della centrale unica di committenza;
- l’ Articolo 1 – Istituzione, della citata convenzione, prevede espressamente quanto segue:
 - In esecuzione delle disposizioni di cui all’art. 33 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, i Comuni firmatari della presente convenzione attuativa istituiscono la centrale unica di committenza (d’ora in avanti anche C.U.C.) per l’acquisizione di lavori, servizi e forniture. La gestione associata delle procedure di gara non opera sulla titolarità dei contratti che rimane in capo a ciascun ente aderente.
 - La Centrale è priva di autonoma personalità giuridica, ma si configura dotata di autonomia operativa-funzionale, come meglio specificata nei successivi articoli. La legittimazione attiva e passiva in giudizio in ipotesi di contenzioso rimane esclusivamente in capo al comune committente che rimane stazione appaltante, ossia all’Ente nel cui interesse è stata esperita la procedura concorsuale.
 - Il comune capofila viene individuato nel Comune di CODROIPO;
- con ordinanza n. 26 di data 24.02.2015 del Sindaco del Comune capofila con la quale, ai sensi dell’art. 6 della convenzione, viene nominato quale Responsabile della Centrale unica di committenza individuata, l’ing. Edi Zanella Titolare di posizione organizzativa dell’Area LL.PP. e Manutenzioni del comune di Codroipo;
- il Responsabile della Centrale unica di committenza ha ritenuto di dover individuare una figura idonea all’interno dei comuni facenti parte della Centrale unica di committenza tra le Amministrazioni comunali di Bertolo, Camino al Tagliamento, Codroipo e Varmo, giusta convenzione n. 2381 del 15.01.2015, un Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.) per la procedura di APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI BERTIOLO, CAMINO AL TAGLIAMENTO E CODROIPO; ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018;
- lo stesso ha quindi provveduto a nominare, con decreto n. 28 del 27.04.2015, per l’incarico di cui sopra (R.U.P.) il Titolare di Posizione Organizzativa dell’Area Istruzione Cultura Tempo libero e Sport del Comune di Codroipo, incarico ricoperto dal Sig. Sandro Bressanutti;

Per quanto sopra premesso, Il Comune di Codroipo, in veste di Centrale Unica di Committenza,

- in esecuzione della Determinazione a contrarre del TPO dell’Area Amministrativa, demografica, culturale e socio assistenziale del Comune di Bertolo **n. 4 del 13.04.2015,**
- in esecuzione della Determinazione del TPO dell’Area amministrativa e socio assistenziale del Comune di Camino al Tagliamento **n. 28 del 02.04.2015,**
- in esecuzione della Determinazione del TPO dell’Area istruzione cultura tempo libero e sport del Comune di Codroipo **n. 30 del 04.05.2015,**

intende appaltare mediante procedura aperta il "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e per i centri estivi dei comuni di Bertiole, Camino al Tagliamento e Codroipo, per gli anni scolastici **2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018**, come di seguito riportato:

1. **CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA:**

Comune di Codroipo – Piazza Garibaldi n. 81 – 33033 Codroipo (UD) Italia, tel. 0432/824680 - fax 0432/824696, e.mail cultura@comune.codroipo.ud.it, www.comune.codroipo.ud.it; PEC comune.codroipo@certgov.fvg.it.

2. **DIVISIONE IN LOTTI:**

L'art. 2, comma 1-bis, del D.lgs. n. 163/2006 (Codice dei contratti pubblici), recita testualmente che "nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, al fine di favorire l'accesso delle piccole e medie imprese, le stazioni appaltanti devono, ove possibile ed economicamente conveniente, suddividere gli appalti in lotti funzionali. Nella determina a contrarre le stazioni appaltanti indicano la motivazione circa la mancata suddivisione dell'appalto in lotti".

La suddivisione in lotti di cui alla presente procedura non si configura quale violazione del divieto di frazionamento artificioso dei contratti posto dall'art. 29, comma 4, del Codice appalti, dall'art. 125, comma 13, del Codice, che vieta l'artificioso frazionamento dell'appalto al fine di sottoporre l'affidamento alle procedure negoziate in economia.

Per quanto sopra, la presente procedura di gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i tre lotti di seguito descritti:

- **LOTTO N. 1 comune di Bertiole: CIG N. 621274575B**
- **LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento: CIG N. 6214570964**
- **LOTTO N. 3 comune di Codroipo: CIG N. 6076964555**

Per quanto sopra, le ditte concorrenti potranno presentare offerta **per uno o più lotti** facenti parte del servizio oggetto della presente procedura di gara.

3. **PRESTAZIONI OGGETTO DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO:**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti veicolati e, in parte, prodotti in sede, nonché cestini per gite, per il servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, per gli insegnanti e per il personale ausiliario aventi diritto, oltre che per i centri estivi, dei comuni di Bertiole (Provincia di Udine, Italia), Camino al Tagliamento (Provincia di Udine, Italia) e Codroipo (Provincia di Udine, Italia).

Le modalità, la tipologia ed i termini specifici richiesti per l'esecuzione del servizio in argomento sono dettagliatamente descritti e riportati nei capitolati speciali d'appalto riferiti ai tre lotti oggetto della presente procedura di gara, rispettivamente:

- **CSA - LOTTO N. 1 comune di Bertiole**
- **CSA - LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento**
- **CSA - LOTTO N. 3 comune di Codroipo**

Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

LOTTO N. 1 comune di Bertiole

- Scuola dell'Infanzia, Via Papa Giovanni XXIII n. 2. di Bertiole
- Scuola Primaria Via Angore n. 27 di Bertiole

LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento

- Scuola Primaria via Codroipo n. 26 di Camino al Tagliamento

LOTTO N. 3 comune di Codroipo

- Scuola dell'Infanzia, via Politi di Codroipo
- Scuola dell'Infanzia, via Invalidi del Lavoro di Codroipo
- Scuola dell'Infanzia, via Lonca, fraz. Rivolto, Codroipo
- Scuola Primaria, via IV Novembre di Codroipo
- Scuola Primaria, via Friuli di Codroipo

- Scuola Secondaria di I° grado, via IV Novembre di Codroipo
- Centro estivo (età 3-6 anni) di via Invalidi del Lavoro di Codroipo.

L'elenco delle scuole deve comunque ritenersi indicativo in quanto potrà essere modificato, integrato ed aggiornato in seguito a sopravvenienti modifiche dell'assetto della rete scolastica in base ad esigenze organizzative, sia delle preposte autorità scolastiche, sia dei Comuni di riferimento.

4. **DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO:**

L'appalto avrà durata per il periodo dal 10/09/2015 o, se successiva, dalla data dell'aggiudicazione, al 15/08/2018 (anni scolastici **2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018**).

Il contratto sarà rinnovabile su apprezzamento discrezionale di ciascuna Amministrazione comunale competente per i tre lotti previsti entro la scadenza dell'originario contratto, sulla base di considerazioni che terranno conto delle modalità di esecuzione del servizio, per ulteriori tre anni, fino al 15.08.2021, sulla scorta di quanto previsto dall'art. 29, comma 1, D.Lgs. 163/2006 e della sentenza n. 3607 del 2011 del Consiglio di Stato.

L'ulteriore importo è pari rispettivamente agli importi previsti per ciascun lotto, come di seguito riportato:

lotto	Importo IVA esclusa	<i>oneri sicurezza non soggetti a ribasso (D.U.V.R.I.)</i>
LOTTO N. 1 comune di Bertiole	€ 224.734,00,00	€ 700,00
LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento	€ 91.581,40,00	€ 610,00
LOTTO N. 3 comune di Codroipo	€ 1.680.614,50	€ 1.480,00

di cui è stato tenuto conto per la determinazione della soglia.

5. **OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE:**

I soggetti che intendono prendere parte alla gara devono, ai fini della migliore formulazione delle offerte, effettuare un sopralluogo presso tutte le mense/refettori dei singoli plessi scolastici, almeno 10 (dieci) giorni prima del termine stabilito per la presentazione delle offerte.

I soggetti che intendono partecipare alla gara danno in tal modo atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo degli edifici, aree, locali, attrezzature, arredi e quant'altro l'A.C. mette a disposizione per l'esecuzione dell'appalto;
- di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di predisporre adeguati interventi di prevenzione e protezione verso i propri lavoratori.

Per l'effettuazione dei sopralluoghi le ditte interessate dovranno preventivamente prenotarsi contattando i rispettivi uffici dei comuni competenti di seguito riportati:

Lotto / Comune	Telefono	PEC - Mail - www
<u>per il LOTTO N. 1 comune di Bertiole</u>	0432/917004	comune.bertiole@certgov.fvg.it segreteria@comune.bertiole.ud.it www.comune.bertiole.ud.it
<u>per il LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento</u>	0432/919000	comune.caminoaltagliamento@certgov.fvg.it segretario@com-camino-al-tagliamento.regione.fvg.it http://www.comune.caminoaltagliamento.ud.it/
<u>per il LOTTO N. 3 comune di Codroipo</u>	0432/824685 0432/824688	comune.codroipo@certgov.fvg.it cultura@comune.codroipo.ud.it www.comune.codroipo.ud.it

Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciata al rappresentante della Ditta apposita attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa.

Il sopralluogo deve essere effettuato da un rappresentante legale, o da un direttore tecnico del

concorrente; può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura notarile o altro atto di delega scritto purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37 comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete di imprese o consorziati.

L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria e la mancata effettuazione dello stesso sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

6. **CATEGORIA DI SERVIZIO, CPC, CPV E COD. NUTS:**

Servizio rientrante nell'allegato II B del D.lgs. 163/006; CPC 64, Categoria 17 (servizio di refezione scolastica); CPV 55524000-9; codice NUTS ITD42.

7. **IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE D'ASTA DEI TRE LOTTI:**

L'importo a base d'asta viene stimato come di seguito riportato, suddiviso per ciascuno dei tre Comuni interessati:

LOTTO N. 1 comune di Bertolo CIG N. 621274575B:

l'importo a base d'asta è stimato, per il periodo in argomento, in complessivi € **224.734,00,00** (IVA esclusa), di cui € **700,00** oneri per la sicurezza (D.U.V.R.I.) non soggetti a ribasso, pari a n. **16.965** pasti per ciascun anno e n. **50.895** pasti per l'intero periodo, come risulta dal prospetto dettagliato che segue:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO - NUMERO PRESUNTO PASTI					
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	giorni della settimana interessati al servizio	numero presunto pasti, media UTENTI/GIORNO	GIORNI SERVIZIO/ANNO SCOLASTICO	totale pasti
SCUOLA INFANZIA	Via Papa Giovanni XXIII n. 2	dal lunedì al venerdì	31	175	5.425
		Sub totale	pasti scuola infanzia		5.425
SCUOLA PRIMARIA a tempo prolungato	Via Angore 27	Il lunedì e il mercoledì	130	65	8.450
SCUOLA PRIMARIA doposcuola	Via Angore 27	martedì	15	33	495
SCUOLA PRIMARIA doposcuola	Via Angore 27	giovedì	15	33	495
SCUOLA PRIMARIA doposcuola	Via Angore 27	venerdì	30	33	990
		Sub totale	pasti scuola primaria		10.430

insegnanti e personale ausiliario	SCUOLE INFANZIA Via Papa Giovanni XXIII n. 2	dal lunedì al venerdì	3	175	525
insegnanti e personale ausiliario	SCUOLA PRIMARIA a tempo pieno Via Angore 27	Il lunedì e il mercoledì	9	65	585
		Sub totale	pasti insegnanti e pers. ATA		1.110
		TOTALE COMPLESSIVO			16.965

conteggio COSTI			
Tipologia pasti	n. pasti per ciascun anno scolastico	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Totali IVA esclusa
Scuole dell'infanzia	5.425	€ 3,85	€ 20.886,25
insegnanti e personale ausiliario infanzia	525	€ 3,85	€ 2.021,25
Scuole primarie	10.430	€ 4,70	€ 49.021,00
insegnanti e personale ausiliario primarie	585	€ 4,70	€ 2.749,50
Totale annuo presunto	16.965		€ 74.678,00
Totale presunto (IVA esclusa) n. 3 aa.ss. 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018	50.895		€ 224.034,00

oneri per la sicurezza relativi al DUVRI	€ 700,00
---	-----------------

TOTALE COMPLESSIVO	€ 224.734,00
---------------------------	---------------------

LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento CIG n. 6214570964:

l'importo a base d'asta è stimato, per il periodo in argomento, in complessivi € 91.581,40 (IVA esclusa), di cui € 610,00 oneri per la sicurezza (D.U.V.R.I.) non soggetti a ribasso, pari a n. 6.955 pasti per ciascun anno e n. 20.865 pasti per l'intero periodo, come risulta dal prospetto dettagliato che segue:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO - NUMERO PRESUNTO PASTI					
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	giorni della settimana interessati al servizio	numero presunto pasti, media UTENTI/GIORNO	GIORNI SERVIZIO/ANNO SCOLASTICO	totale pasti
SCUOLA PRIMARIA a tempo prolungato	Via Codroipo n. 26	Il lunedì e il mercoledì	100	65	6.500
		Sub totale	pasti scuola primaria		6.500
DOCENTI E PERSONALE ATA	SCUOLA PRIMARIA a tempo pieno Via Codroipo n. 26	Il lunedì e il mercoledì	7	65	455
		Sub totale	pasti insegnanti e pers. ATA		455
		TOTALE COMPLESSIVO			6.955

conteggio COSTI			
Tipologia pasti	n. pasti per ciascun anno scolastico	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Totali IVA esclusa
Scuole primarie	6.500	€ 4,36	€ 28.340,00
insegnanti e personale ausiliario primarie	455	€ 4,36	€ 1.983,80
Totale annuo presunto	6.955		€ 30.323,80

Totale presunto (IVA esclusa) n. 3 aa.ss. 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018	20.865		€ 90.971,40
--	---------------	--	--------------------

oneri per la sicurezza relativi al DUVRI	€ 610,00
---	-----------------

TOTALE COMPLESSIVO	€ 91.581,40
---------------------------	--------------------

LOTTO N. 3 comune di Codroipo CIG n. 6076964555:

l'importo a base d'asta è stimato, per il periodo in argomento, in complessivi € 1.680.614,50 (IVA esclusa), di cui € 1.480,00 per oneri sicurezza (D.U.V.R.I.) non soggetti a ribasso, pari a n. 13.515 pasti per ciascun anno e n. 340.545 pasti per l'intero periodo, come risulta dal prospetto dettagliato che segue:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO - NUMERO PRESUNTO PASTI					
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	giorni della settimana interessati al servizio	numero presunto pasti, media UTENTI/GIORNO	GIORNI SERVIZI O/ANNO SCOLASTICO	totale pasti totale pasti per ciascun anno scolastico
SCUOLA INFANZIA "CIRCONVALLAZIONE SUD"	Via Invalidi del Lavoro	dal lunedì al venerdì	60	170	10.200
SCUOLA INFANZIA "BELVEDERE"	Via Politi	dal lunedì al venerdì	60	170	10.200
SCUOLA INFANZIA "RIVOLTO"	Via Lonca – Fraz. Rivolto	dal lunedì al venerdì	60	170	10.200
CENTRO ESTIVO INFANZIA "CIRC. SUD"	Via Invalidi del Lavoro	dal lunedì al venerdì per 5 settimane tra luglio agosto.	30	25	750
		Sub totale	pasti scuola infanzia		31.350
SCUOLA PRIMARIA "G. B. Candotti" tempo pieno	Via Friuli	dal lunedì al venerdì	120	165	19.800
SCUOLA PRIMARIA "G.B.Candotti" tempo prolungato	Via Friuli	lunedì e mercoledì	240	65	15.600
SCUOLA PRIMARIA "A. Fabris" tempo pieno	Via IV Novembre	dal lunedì al venerdì	190	165	31.350
		Sub totale	pasti scuola primaria		66.750
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO "G. Bianchi"	Via IV Novembre	lunedì – martedì - mercoledì - venerdì	68	135	
		Sub totale	pasti scuola sec. 1° grado		9.180
DOCENTI E PERSONALE ATA	SCUOLA INFANZIA	dal lunedì al venerdì	13	170	2.210

DOCENTI PERSONALE ATA	E	SCUOLA PRIMARIA a tempo pieno (via IV Novembre + via Friuli)	dal lunedì al venerdì	16	165	2.640
DOCENTI PERSONALE ATA	E	SCUOLA PRIMARIA a tempo prolungato (via Friuli)	lunedì e mercoledì	13	65	845
DOCENTI PERSONALE ATA	E	SCUOLA SECONDARI A DI I° GRADO "G. Bianchi"	lunedì – martedì - mercoledì - venerdì	4	135	540
			Sub totale	pasti insegnanti e pers. ATA		6.235
			TOTALE COMPLESSI VO			113.515

conteggio COSTI			
Tipologia pasti	n. pasti per ciascun anno scolastico	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Totali IVA esclusa
Scuole dell'infanzia (compresi centri estivi)	31.350	€ 4,70	€ 147.345,00
Scuole primarie	66.750	€ 5,00	€ 333.750,00
Scuole secondarie di primo grado	9.180	€ 5,10	€ 46.818,00
insegnanti e personale ausiliario	6.235	€ 5,10	€ 31.798,50
Totale annuo presunto	113.515		€ 559.711,50
	340.545		€ 1.679.134,50
Totale presunto (IVA esclusa) n. 3 aa.ss.			

oneri per la sicurezza relativi al DUVRI	€ 1.480,00
---	-------------------

TOTALE COMPLESSIVO	€ 1.680.614,50
---------------------------	-----------------------

Il suddetto valore, determinato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta e delle presenze medie degli ultimi tre anni, è indicativo, dipendendo il valore reale dell'appalto dal risultato della gara e dal numero dei pasti effettivamente forniti in ciascun anno.

8. **VARIANTI:**

Non sono ammesse varianti, salvo le miglierie proposte dai concorrenti nell'ambito dell'offerta tecnico-qualitativa.

9. **SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO:**

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Conseguentemente si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti, di analisi microbiologiche, sistema H.A.C.C.P. e di pulizia e disinfestazione dei locali.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.; pertanto l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118 comma 3, il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere all'Ente copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

L'appaltatore è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

E' vietata, a pena di risoluzione del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

10. **ISTITUTO DI AVVALIMENTO:**

I concorrenti che intendono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo devono osservare le prescrizioni di cui all'art. 49 D.Lgs. 163/2006, allegando i documenti, le attestazioni, le certificazioni e le dichiarazioni prescritte da tale disposizione legislativa

Il concorrente dunque deve allegare alla domanda di partecipazione:

a) **dichiarazione sostitutiva**, rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, relativa al possesso dell'attestazione di qualificazione ovvero copia autentica dell'**attestazione di qualificazione** posseduta dall'impresa ausiliaria;

b) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta, nelle forme e modalità specificate per la domanda di partecipazione, **attestante** che, per dimostrare il possesso dei requisiti necessari per partecipare alla gara, intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento; la **dichiarazione** deve specificare i requisiti per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indicare l'impresa ausiliaria;

c) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria **attestante** il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del Codice nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

d) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima **si obbliga** verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

e) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che **attesta** che quest'ultima non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34, del Codice;

f) **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, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art.49, comma 5 del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

- Non è ammesso l'istituto dell'avvalimento a "cascata o in serie" e cioè avvalimento dell'impresa ausiliaria
- Sul contratto di cui sopra devono essere esplicitate **l'entità, la qualità e la durata delle risorse messe a disposizione**. Con ciò si intende: se e quali risorse umane, se e quali attrezzature, se e quali mezzi, se e quali risorse economiche e giuridiche e quant'altro necessario per la necessaria verifica della congruità e dell'attendibilità della prova fornita al fine di garantire la buona esecuzione dell'appalto e della concessione.
- Tali elementi dovranno risultare anche dall'offerta tecnica ed essere congruenti con le modalità di esecuzione rappresentati al fine della corretta valutazione da parte della commissione di gara.
- Il **concorrente** può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascuna categoria di qualificazione.
- Il **concorrente e l'impresa ausiliaria** sono responsabili **in solido** nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
- Non è consentito - **a pena di esclusione** - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.
- La comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

11. **NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

Il servizi in parola sono contemplati nell'Allegato IIB al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i., per cui l'affidamento del presente appalto è regolato, oltre che dal presente disciplinare di gara e relativi allegati, dal D.Lgs. n. 163/2006 limitatamente agli articoli nn. 65, 68 e 225, come previsto dall'art. n. 20 dello stesso decreto, nonché dalle altre norme espressamente richiamate nel presente disciplinare.

12. **PROCEDURA DI SELEZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

La gara d'appalto in parola verrà espletata tramite procedura aperta di cui all'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Si procederà all'aggiudicazione applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del medesimo D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., a favore dell'offerente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del Capitolato speciale d'appalto, essendosi impegnato ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà ottenuto complessivamente il maggior punteggio, sulla base dei sottoindicati macro-elementi di valutazione:

elemento A) criterio economico-quantitativo di cui:	Max punti 33 su 100
criterio economico (A.1)	Max punti 30 su 100
criterio quantitativo (A.2)	Max punti 3 su 100
elemento B) criterio tecnico-qualitativo	Max punti 67 su 100

nei termini analitici di seguito specificati relativi ai criteri e sottocriteri di valutazione e relativi pesi e sottopesi, rispettivamente per ciascuno dei tre lotti.

A.1) Criterio economico (Max punti 30 su 100) VALIDO PER TUTTI I TRE LOTTI

Con specifico riferimento al punteggio attribuibile in relazione al prezzo offerto, si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso verrà attribuito il punteggio massimo di punti 30, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$P_i = P_m \times 30 / P_o$$

Dove:

P_i = Coefficiente da attribuire al concorrente;

P_m = Prezzo più basso;

30 = coefficiente attribuito al prezzo;

P_o = Prezzo offerto.

Nel calcolo dei punteggi, la Commissione giudicatrice imporrà due decimali dopo la virgola.
Non sono ammesse offerte che prevedano importi pari o in aumento rispetto all'importo complessivo finale (IVA esclusa) a base d'asta, oltre agli oneri di sicurezza (DUVRI), stabilito per ciascun lotto, né contenenti riserve o condizioni, pena l'esclusione dalla gara.

A.2) Criterio quantitativo (Max punti 3 su 100) VALIDO PER TUTTI I TRE LOTTI

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteggio
UBICAZIONE CENTRO COTTURA ESTERNO	In base alla distanza del centro cottura dalle sedi municipali dei Comuni per i cui lotti si intende concorrere, calcolati sul tragitto più breve ricavato dal sito www.michelin.it , verranno assegnati i seguenti coefficienti: 1 Inferiore a Km 8,00 0,5 Tra Km 8,001/Km 15,00 0,25 Tra Km 15,001/Km 30,00	0/1	3

B) Criterio tecnico-qualitativo (Max punti 67 su 100)

La valutazione degli elementi di natura tecnico-qualitativa sarà effettuata mediante i confronti a coppie secondo i criteri e le formule indicate del presente disciplinare, ed in base agli elementi di valutazione e relativi pesi di seguito indicati :

LOTTO N. 1 – Comune di Bertolo

B.1 - PROGETTO ORGANIZZATIVO E STRUTTURALE			
			MAX PUNTI 30
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteggio
B.1.1 CENTRO DI COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • progetto strutturale • organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti • confezionamento per la distribuzione • att/re e dotazioni 	0/1	5
B.1.2 ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA ORGANICO CENTRO COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale, mensile e annuale previste di tutti gli addetti; • rispondenza dell'organizzazione del personale del centro cottura alle esigenze del servizio; (Le relative tabelle dovranno riportare i relativi dati coerenti con l'organigramma previsto).	0/1	5

B.1.3 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONALE DEI TERMINALI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • il numero delle unità impiegate per la somministrazione dei pasti con indicazione dell'impiego nelle diverse fasi lavorative (es.: preparazione delle sale, riassetto, pulizie, ecc.); • La tabella relativa ai terminali dovrà indicare il numero degli addetti per ogni terminale di distribuzione • monte ore settimanale, mensile ed annuale previsto; 	0/1	5
B.1.4 PIANO DEI TRASPORTI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • efficacia e ottimizzazione della logistica, delle tempistiche per la veicolazione dei pasti dalla produzione alla distribuzione; • programmazione delle consegne, fasce orarie, ecc. • automezzi impiegati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto (allegare scheda tecnica); • 	0/1	4
B.1.5 PIANO DI SANIFICAZIONE	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • adeguatezza ed efficienza degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con l'indicazione delle relative modalità operative • frequenza degli interventi previsti • qualità e della sicurezza dei prodotti utilizzati, da documentare con apposite schede tecniche e di sicurezza 	0/1	3
B.1.6 ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO ED ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • indicazione dei curricula del Responsabile del servizio e della Dietista • ore impiegate dalle figure professionali sopra previste per il servizio. 	0/1	3

B.1.7 PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • monte ore mensile ed annuale previsto per ciascuna tipologia professionale che interviene nel servizio (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporti) • argomenti e contenuti trattati, quali ad esempio, la promozione del consumo delle diverse tipologie di alimenti, il corretto approccio con alunni, insegnanti, ecc., i corsi previsti dal D.lgs. 81/2008; 	0/1	3
B.1.8 CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • modalità adottate per la sostituzione del personale (proprio e comunale) per assenze impreviste, periodi medio lunghi e/o cambi del personale • supervisione e monitoraggio in itinere del personale impiegato nel servizio; 	0/1	2
B.2 – QUALITA' DEL SERVIZIO - MIGLIORIE			
			MAX PUNTI 37
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteg- gio
B.2.1 PARAMETRO DI ECO- SOSTENIBILITA': Reperimento dei prodotti offerti nell'ambito del Km 0. Per criterio Km0 si intende il reperimento degli alimenti nel raggio massimo di km 50 dalla sede Municipale	il concorrente dovrà relazionare brevemente sui prodotti che intende offrire quale proposta migliorativa e appartenenti alle categorie tipologie a fianco indicate, anche riportando la denominazione e sede delle ditte produttrici/fornitrici L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	10
B.2.2 IMPATTO AMBIENTALE utilizzo prodotti con etichetta ambientale	Il concorrente dovrà relazionare brevemente sulle caratteristiche dei prodotti offerti appartenenti alla presente categoria, indicandone le specifiche etichettature, le informazioni sulle relative "prestazioni ambientali" specificando, inoltre, le ricadute qualitative sul servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2
B.2.3 SERVIZIO ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE proposta aumento periodicità dei prelievi rispetto a quanto previsto dal C.S.A.	il concorrente dovrà relazionare brevemente sugli ulteriori prelievi proposti, indicandone le specifiche caratteristiche, finalità e ricadute per la sicurezza del servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2

B.2.4 FORNITURA DOLCI TRADIZIONALI Fornitura a tutte le scuole dei seguenti alimenti: dolce tradizionale nella settimana antecedente le festività di Natale, Carnevale e Pasqua;	Il concorrente dovrà relazionare brevemente sulle caratteristiche dei prodotti offerti. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	3
B.2.5 FORNITURA RINFRESCHI Fornitura per ciascun anno scolastico di un rinfresco per circa 120 persone per la conclusione del centro estivo	Il concorrente dovrà relazionare brevemente sulla tipologia e sui quantitativi delle forniture in parola. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate.	0/1	10
B.2.6 FORNITURA DI FRUTTA DI STAGIONE PER LA SCUOLA PRIMARIA Fornitura settimanale per circa 130	Il concorrente dovrà relazionare brevemente sulla tipologia e sulle modalità organizzative della fornitura in parola. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate.	0/1	10

LOTTO N. 2 – Comune di Camino al Tagliamento

B.1 - PROGETTO ORGANIZZATIVO E STRUTTURALE			
			MAX PUNTI 37
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteg- gio
B.1.1 CENTRO DI COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • progetto strutturale • organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti • confezionamento per la distribuzione • att/re e dotazioni 	0/1	6
B.1.2 ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA ORGANICO CENTRO COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale, mensile e annuale previste di tutti gli addetti; • rispondenza dell'organizzazione del personale del centro cottura alle esigenze del servizio; (Le relative tabelle dovranno riportare i relativi dati coerenti con l'organigramma previsto).	0/1	5
B.1.3 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONALE DEI TERMINALI.	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • il numero delle unità impiegate per la somministrazione dei pasti con indicazione dell'impiego nelle diverse fasi lavorative (es.: preparazione delle sale, riassetto, pulizie, ecc.); • La tabella relativa ai terminali dovrà indicare il numero degli addetti per ogni terminale di distribuzione • monte ore settimanale, mensile ed annuale previsto; 	0/1	5
B.1.4 PIANO DEI TRASPORTI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • efficacia e ottimizzazione della logistica, delle tempistiche per la veicolazione dei pasti dalla produzione alla distribuzione; • programmazione delle consegne, fasce orarie, ecc. • automezzi impiegati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto (allegare scheda tecnica); • 	0/1	4

B.1.5 PIANO DI SANIFICAZIONE:	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • adeguatezza ed efficienza degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con l'indicazione delle relative modalità operative • frequenza degli interventi previsti • qualità e della sicurezza dei prodotti utilizzati, da documentare con apposite schede tecniche e di sicurezza 	0/1	3
B.1.6 ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO ED ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • indicazione dei curricula del Responsabile del servizio e del Dietista. • ore impiegate dalle figure professionali sopra previste per il servizio. 	0/1	3
B.1.7 PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • monte ore mensile ed annuale previsto per ciascuna tipologia professionale che interviene nel servizio (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporti) • argomenti e contenuti trattati, quali ad esempio, la promozione del consumo delle diverse tipologie di alimenti, il corretto approccio con alunni, insegnanti, ecc., i corsi previsti dal D.lgs. 81/2008; 	0/1	4
B.1.8 PIANO APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • modalità e tempi di approvvigionamento delle derrate alimentari • frequenza e metodologie forniture • selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori • verifica certificazioni (in particolare prodotti Bio, Doc, Dop, Igp o Stg, AQuA, ecc.), • etichettatura, scadenze, provenienza, sistemi e strumenti di conservazione e stoccaggio, • gestione delle non conformità di prodotto e di processo. 	0/1	5
B.1.9 CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • modalità adottate per la sostituzione del personale per assenze impreviste, periodi medio lunghi e/o cambi del personale • supervisione e monitoraggio in itinere del personale impiegato nel servizio; 	0/1	2

B.2 – QUALITA' DEL SERVIZIO - MIGLIORIE			
			MAX PUNTI 30
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteg- gio
B.2.1 PRODOTTI DOC, DOP, IGP O STG, AQUA Elenco indicativo: le uova (intere e pastorizzate), i legumi secchi, freschi o surgelati (fagioli, lenticchie, ceci, piselli e legumi misti), il pane, il latte e i derivati del latte (burro, mozzarella e casatella), la carne rossa (manzo), le patate	il concorrente dovrà relazionare brevemente sui prodotti che intende offrire quale proposta migliorativa e appartenenti alle categorie ed alle tipologie a fianco indicate L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate.	0/1	18
B.2.2 IMPATTO AMBIENTALE utilizzo prodotti con etichetta ambientale	il concorrente dovrà relazionare brevemente sulle caratteristiche dei prodotti offerti appartenenti alla presente categoria, indicandone le specifiche etichettature, le informazioni sulle relative "prestazioni ambientali" specificando, inoltre, le ricadute qualitative sul servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2
B.2.3 SERVIZIO ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE proposta aumento periodicità dei prelievi rispetto a quanto previsto dal C.S.A.	il concorrente dovrà relazionare brevemente sugli ulteriori prelievi proposti, indicandone le specifiche caratteristiche, finalità e ricadute per la sicurezza del servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2

B.2.4 PARAMETRO DI ECO-SOSTENIBILITA': prodotti offerti nell'ambito del Km0, "FILIERA CORTA"	il concorrente dovrà relazionare brevemente sui prodotti che intende offrire quale proposta migliorativa e appartenenti alle categorie tipologie a fianco indicate, anche riportando la denominazione e sede delle ditte produttrici/fornitrici L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	3
B.2.5 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE e strategie organizzative proposte per contrastare il fenomeno degli avanzi nelle mense.	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • estensione, ricadute qualitative sul servizio, • fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate. 	0/1	2
B.2.6 MONITORAGGIO attraverso la somministrazione di questionari per la valutazione del servizio.		0/1	1
B.2.7 INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO E FORMAZIONE del personale docente e Ata relativamente al servizio mensa.		0/1	2

LOTTO N. 3 – Comune di Codroipo

B.1 - PROGETTO ORGANIZZATIVO E STRUTTURALE			
			MAX PUNTI 37
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteggio
B.1.1 CENTRO DI COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • progetto strutturale • organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti • confezionamento per la distribuzione • att/re e dotazioni 	0/1	6
B.1.2 ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA ORGANICO CENTRO COTTURA CENTRALIZZATO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale, mensile e annuale previste di tutti gli addetti; • rispondenza dell'organizzazione del personale del centro cottura alle esigenze del servizio; (Le relative tabelle dovranno riportare i relativi dati coerenti con l'organigramma previsto).	0/1	5
B.1.3 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONALE DEI TERMINALI.	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • il numero delle unità impiegate per la somministrazione dei pasti con indicazione dell'impiego nelle diverse fasi lavorative (es.: preparazione delle sale, riassetto, pulizie, ecc.); • La tabella relativa ai terminali dovrà indicare il numero degli addetti per ogni terminale di distribuzione • monte ore settimanale, mensile ed annuale previsto; 	0/1	5
B.1.4 PIANO DEI TRASPORTI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • efficacia e ottimizzazione della logistica, delle tempistiche per la veicolazione dei pasti dalla produzione alla distribuzione; • programmazione delle consegne, fasce orarie, ecc. • automezzi impiegati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto (allegare scheda tecnica); 	0/1	4

B.1.5 PIANO DI SANIFICAZIONE:	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • adeguatezza ed efficienza degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con l'indicazione delle relative modalità operative • frequenza degli interventi previsti • qualità e della sicurezza dei prodotti utilizzati, da documentare con apposite schede tecniche e di sicurezza 	0/1	3
B.1.6 ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO ED ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • indicazione dei curricula del Responsabile del servizio e del Dietista. • ore impiegate dalle figure professionali sopra previste per il servizio. 	0/1	3
B.1.7 PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri : <ul style="list-style-type: none"> • monte ore mensile ed annuale previsto per ciascuna tipologia professionale che interviene nel servizio (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporti) • argomenti e contenuti trattati, quali ad esempio, la promozione del consumo delle diverse tipologie di alimenti, il corretto approccio con alunni, insegnanti, ecc., i corsi previsti dal D.lgs. 81/2008; 	0/1	4
B.1.8 PIANO APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • modalità e tempi di approvvigionamento delle derrate alimentari • frequenza e metodologie forniture • selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori • verifica certificazioni (in particolare prodotti Bio, Doc, Dop, Igp o Stg, AQuA, ecc.), • etichettatura, scadenze, provenienza, sistemi e strumenti di conservazione e stoccaggio, • gestione delle non conformità di prodotto e di processo. 	0/1	5
B.1.9 CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • modalità adottate per la sostituzione del personale per assenze impreviste, periodi medio lunghi e/o cambi del personale • supervisione e monitoraggio in itinere del personale impiegato nel servizio; 	0/1	2

B.2 – QUALITA' DEL SERVIZIO - MIGLIORIE			
			MAX PUNTI 30
Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Coeffi - ciente	Punteg- gio
B.2.1 PRODOTTI BIO, DOC, DOP, IGP O STG, AQUA Elenco indicativo: le uova (intere e pastorizzate), i legumi secchi, freschi o surgelati (fagioli, lenticchie, ceci, piselli e legumi misti), il pane, il latte e i derivati del latte (burro, mozzarella e casatella), la carne rossa (manzo), le patate	il concorrente dovrà relazionare brevemente sui prodotti che intende offrire quale proposta migliorativa e appartenenti alle categorie ed alle tipologie a fianco indicate L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate.	0/1	18
B.2.2 IMPATTO AMBIENTALE utilizzo prodotti con etichetta ambientale	il concorrente dovrà relazionare brevemente sulle caratteristiche dei prodotti offerti appartenenti alla presente categoria, indicandone le specifiche etichettature, le informazioni sulle relative "prestazioni ambientali" specificando, inoltre, le ricadute qualitative sul servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2
B.2.3 SERVIZIO ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE proposta aumento periodicità dei prelievi rispetto a quanto previsto dal C.S.A.	il concorrente dovrà relazionare brevemente sugli ulteriori prelievi proposti, indicandone le specifiche caratteristiche, finalità e ricadute per la sicurezza del servizio L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	2
B.2.4 PARAMETRO DI ECO-SOSTENIBILITA': prodotti offerti nell'ambito del Km0, "FILIERA CORTA"	il concorrente dovrà relazionare brevemente sui prodotti che intende offrire quale proposta migliorativa e appartenenti alle categorie tipologie a fianco indicate, anche riportando la denominazione e sede delle ditte produttrici/fornitrici L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: estensione, ricadute qualitative sul servizio, fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate	0/1	3

B.2.5 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE e strategie organizzative proposte per contrastare il fenomeno degli avanzi nelle mense.	L'offerta sarà valutata secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • estensione, ricadute qualitative sul servizio, • fattibilità e sostenibilità organizzativa ed economica delle proposte presentate. 	0/1	2
B.2.6 MONITORAGGIO attraverso la somministrazione di questionari per la valutazione del servizio.		0/1	1
B.2.7 INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO E FORMAZIONE del personale docente e Ata relativamente al servizio mensa		0/1	2

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato con il metodo aggregativo - compensatore secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso ponderale attribuito al requisito i-esimo;

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i-esimo variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria degli n requisiti.

I coefficienti V(a)_i sono determinati :

- per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa con il metodo aggregativo compensatore con attribuzione discrezionale dei coefficienti tramite confronto a coppie secondo le linee guida di cui all'allegato "P" del Regolamento attuativo del Codice degli appalti in particolare la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie", tramite la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie", seguendo le linee guida riportate nell'allegato G.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando ad esso il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

$$V(a)_i = \frac{V(a)_i}{V_{i-\max}}$$

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a **tre (3)**, a ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio, variabile tra zero ed uno assegnato discrezionalmente da parte di ciascun commissario.

Se nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnica, il punteggio pari al peso complessivo dell'offerta tecnica, è effettuata la cd. **riparametrizzazione** dei punteggi assegnando il peso totale dell'offerta tecnica all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei

singoli elementi e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei punteggi sia riportata al valore della somma dei pesi attribuiti all'intera offerta tecnica.

Qualora l'offerta relativa agli elementi B.1 e B.2 non totalizzi almeno il punteggio complessivo di **41** punti sui **67** punti previsti quale punteggio massimo, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica e quantitativa.

A parità di punteggio verrà data preferenza alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'elemento B) criterio tecnico-qualitativo.

In caso di offerte uguali, sia rispetto all'elemento A), che all'elemento B), si procederà per sorteggio ai sensi dell'art. 77 secondo comma del R.D. n. 827/24.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta purché ritenuta valida.

In caso di revoca dell'aggiudicazione la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione, ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione.

Entro i termini di validità dell'offerta economica la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione.

13. COMMISSIONE GIUDICATRICE:

La Commissione verrà nominata con apposito provvedimento ai sensi dell'art. 84 comma 10 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i.

14. PRESENZA DEI RAPPRESENTANTI DELLE DITTE ALLE SEDUTE PUBBLICHE:

Alle sedute pubbliche la partecipazione è libera, tuttavia possono prendervi parte attiva solo i titolari o i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di apposita delega a loro conferita dai suddetti titolari o legali rappresentanti.

15. CAUZIONE PROVVISORIA:

L'offerta dovrà essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) del valore presunto a base d'asta per ciascun lotto, come si seguito riportato:

€ 4.484,68	per il lotto n. 1 Comune di Bertolo,
€ 1.831,63	per il lotto n. 2 Comune di Camino al Tagliamento
€ 33.612,29	per il lotto n. 3 Comune di Codroipo

Tale deposito cauzionale dovrà essere costituita sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente, secondo le modalità definite dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006. La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti 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. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente, a conclusione della gara, nei confronti delle ditte non aggiudicatarie, con esclusione della seconda in graduatoria e, al momento della sottoscrizione del contratto, nei confronti della ditta aggiudicataria e della seconda in graduatoria.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale;
- la validità di minimo 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

Ai sensi del punto 7 dell'art. 75, l'importo di detta garanzia può essere ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme

alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciati da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. In tali casi dovrà essere allegata copia della certificazione di qualità.

Per le A.T.I. o i Consorzi ordinari di cui all'articolo 34, commi c) ed e) del Codice, GIA' COSTITUITI prima della gara, la cauzione dovrà essere sottoscritta dalla Capogruppo dell'associazione temporanea o dal Consorzio.

Per le A.T.I. ed i Consorzi ordinari di cui all'articolo 34, d) ed e) del Codice DA COSTITUIRSI, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del Codice, la cauzione dovrà avere quale contraente tutte le ditte facenti parte del costituendo raggruppamento ed essere sottoscritta da tutte le ditte che intendono associarsi.

In caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell'art. 37, co. 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. art. 34, co. 1, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;

in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppando assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;

in caso di partecipazione in consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 34, co. 1, del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

16. CAUZIONE DEFINITIVA:

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale di ciascun lotto (salvo ribasso maggiore come previsto dal comma 1 dell'art. 113 del D.Lgs. 162/2006), mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lvo 163/2006. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante;

Si applica l'art. 75 punto 7 del D.Lgs. 163/2006.

A tal fine si ricorda che l'offerta deve essere corredata, A PENA DI ESCLUSIONE, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato.

17. FINANZIAMENTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO, ADEGUAMENTO PREZZI, TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI:

La spesa relativa al servizio oggetto dell'appalto graverà sul competente capitolo del bilancio comunale che sarà finanziato a mezzo di fondi comunali e regionali, nonché dal contributo diretto degli utenti. Il pagamento dei corrispettivi avrà luogo, a seguito di presentazione delle fatture mensili posticipate, entro **30** giorni dal ricevimento delle stesse, che dovrà avvenire dopo l'emissione **della verifica di conformità**, come meglio specificato nei capitolati speciali d'appalto corrispondenti ai lotti nn. 1, 2 e 3.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio, fatto salvo gli adeguamenti ISTAT previsti dall'art. 115 del Codice.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della l. 13 agosto 2010, n. 136.

18. CLAUSOLA SOCIALE

Come meglio specificato nei CSA, in applicazione dei principi indicati all'articolo 35, commi 2 e 3 della L.R. 31 marzo 2006, n° 6 ed al fine di garantire la continuità del servizio, la Ditta aggiudicataria si impegna a riassorbire, tenendo conto dei termini previsti nel progetto presentato e delle effettive necessità del servizio, il personale operante per il servizio in argomento nell'anno scolastico 2014/2015.

19. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Sono ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo n. 19, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:

- Operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), dell'art. 34, comma 1, del Codice;
- Operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), e-bis (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed f) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 34, comma 1, del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del Codice;
- Operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 47 del Codice nonché del presente disciplinare di gara.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 36 e 37 del Codice.

I concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. possono partecipare solo se dimostrano che la situazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Saranno esclusi i concorrenti per i quali si accertino che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi.

20. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter ed m-quater), del Codice;
- le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159.
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.
- Gli 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 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78).
- Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o

aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

- Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del Codice è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del Codice, vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera c) (consorzi stabili).

Il concorrente deve inoltre essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

Art. di riferimento	Requisito	Descrizione
Art. 39 del D.Lgs. 163/2006	Iscrizione al Registro della Camera di Commercio per attività coincidente con l'oggetto dell'appalto	Fornire dati iscrizione al Registro C.C.I.A.A. o altro registro equivalente se si tratta di cittadino di altro Stato membro residente all'estero Le cooperative dovranno essere iscritte all'albo delle società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23.6.2004 e, se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
Art. 41 del D.Lgs. 163/2006	Capacità economico finanziaria Si specifica che le dichiarazioni bancarie devono essere presentate: 1. da ciascun impresa componente il raggruppamento, costituendo o costituito, l'aggregazione di rete o consorzio ordinario di concorrenti, costituendo o costituito; 2. dal consorzio o dalle imprese indicate come partecipanti nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), del Codice.	Si richiede di presentare 2 idonee referenze bancarie in originale intestate al Comune di Codroipo rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 1 settembre 1993, n. 385. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 41, co. 3, del Codice
Art. 42 del D.Lgs. 163/2006	Capacità tecnico professionale Il requisito relativo ai servizi eseguiti deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario (costituiti o costituendi),	aver eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2012-2013-2014), regolarmente e con buon esito, senza incorrere nella risoluzione anticipata del contratto, servizi di ristorazione scolastica presso enti pubblici o privati per un numero di pasti non inferiore rispettivamente a: <ul style="list-style-type: none"> • n. 51.000 per il LOTTO n. 1 Comune di Bertolo, • n. 20.000 per il LOTTO n. 2 Comune di Camino al Tagliamento • n. 345.000 per il LOTTO n. 3 Comune di

	<p>nella misura almeno del 40% e da una delle/dalle mandanti nella misura di almeno 10% nel caso di imprese aderenti al contratto di rete e di GEIE; Tale requisito è da intendersi nel senso che la mandataria deve spendere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.</p>	<p>Codroipo (indicare il numero di pasti) Se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici gli stessi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni e dagli enti medesimi, se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata dagli stessi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. A tal fine il titolare/legale rappresentante/procuratore di ciascuna impresa che dichiara i servizi effettuati dovrà indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il nominativo del Committente (precisare se pubblico o privato) - la data di decorrenza e termine di erogazione del servizio - il numero dei pasti forniti; <p>essere in possesso di una certificazione di sistemi di gestione della qualità in corso di validità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 per l'oggetto dell'appalto (in originale o copia autenticata, anche mediante dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000) in vigore alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri, così come disciplinato dall'art. 43 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i.; nel caso di R.T.I./consorzi/G.E.I.E., tutte le imprese raggruppate o che intendono raggrupparsi devono essere in possesso delle predette certificazioni del sistema di qualità, sempre a pena di esclusione.</p> <p>aver a disposizione un centro di cottura autorizzato dai competenti organi, situato in un raggio massimo di Km. 30 dalle sedi municipali dei Comuni per i cui lotti si intende concorrere, calcolati sul tragitto più breve ricavato dal sito www.michelin.it, tale requisito potrà essere soddisfatto anche per mezzo dell'impegno formale ad averne la disponibilità entro il termine che verrà stabilito per la stipula del contratto;</p>
--	---	---

Ai sensi dell'art. 49 del Codice, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Trattandosi di servizio compreso nell'allegato IIB del Codice degli appalti, si procederà alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario in deroga all'art. 6-bis del Codice; pertanto **non verrà utilizzato il sistema AVCpass.**

21. DOCUMENTAZIONE DI GARA / RICHIESTE DI CHIARIMENTI:

Il disciplinare di gara, i capitolati speciali d'appalto corrispondenti ai lotti nn. 1, 2 e 3 e i relativi documenti potranno essere richiesti in copia all'Ufficio Istruzione in Via Italia n. 1 - Codroipo, in orario d'ufficio, oppure, su richiesta, trasmessi via e mail e potranno inoltre essere consultati e scaricati sul sito internet del Comune di Codroipo: www.comune.codroipo.ud.it.

Si ricorda che le ditte interessate a partecipare alla gara, ai fini della documentazione da produrre in sede di offerta, dovranno utilizzare i capitolati speciali d'appalto corrispondenti ai lotti nn. 1, 2 e 3 e relativi allegati, rilasciati in formato cartaceo dalla stazione appaltante debitamente vistati dal responsabile del procedimento.

Ulteriori informazioni possono essere richieste a: Sandro Bressanutti: Responsabile del procedimento, Titolare Posizione Organizzativa Area Istruzione Cultura Tempo Libero e Sport, a Michela Onor: Incaricata dell'Istruttoria

Tutte le eventuali richieste di chiarimenti potranno essere formulate entro 7 giorni antecedenti alla scadenza. Le risposte ai quesiti avanzati entro tale termine saranno resi disponibili in forma anonima sul sito internet www.comune.codroipo.ud.it a beneficio di tutti gli interessati. Si invita pertanto a consultare puntualmente il sito citato per un tempestivo aggiornamento in merito ai quesiti già risolti e che comunque costituiscono interpretazione autentica degli atti di gara.

22. TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Il termine di ricezione del plico contenente la documentazione necessaria per l'ammissione e la partecipazione alla gara e la busta dell'offerta è fissato perentoriamente per il giorno **25/06/2015 alle ore 12,30.**

Detto termine è perentorio e pertanto non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti a destinazione dopo l'ora ed il giorno fissati.

23. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

Devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P. R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss. mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); a tal fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità, per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;

Potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;

Devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.P. R. 28 dicembre 2000, n. 445.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, si applicano l'art. 38 co. 5, l'art. 39., co. 2, l'art. 45, co. 6 e l'art. 47 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana (in caso di contrasto tra le due versioni prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione)

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 46, co. 1 del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, **costituisce causa di esclusione.**

I concorrenti dovranno far pervenire **all'Ufficio Protocollo del Comune di Codroipo**, all'indirizzo Piazza Garibaldi n. 81 – 33033 Codroipo (UD), un unico plico (**per ciascuno dei lotti ai quali intendono concorrere**) all'interno dei quali dovranno essere inserite le seguenti buste:

- la busta contrassegnata con la lettera **“A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** che deve contenere la documentazione amministrativa;
- la busta contrassegnata con la lettera **“B - DOCUMENTAZIONE PER L'OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA”** che deve contenere la documentazione per l'offerta tecnico-qualitativa;
- la busta contrassegnata con la lettera **“C - OFFERTA ECONOMICA E QUANTITATIVA”** che deve contenere l'offerta economica e quantitativa;
- la busta contrassegnata con la lettera **D) – GIUSTIFICAZIONI DELL'OFFERTA (BUSTA EVENTUALE);**
- la busta contrassegnata con la lettera **“E) - “DICHIARAZIONE ININFLUENZA SITUAZIONE DI CONTROLLO” (BUSTA EVENTUALE);**

Tutte le buste, compreso il plico che racchiude le altre buste, devono essere sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura nonché riportare l'intestazione della ditta mittente e la dicitura

“GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (AA.SS. 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018) DEL COMUNE DI _____ (*)	(*) INSERIRE IL NOME DEL COMUNE INTERESSATO
LOTTO n. ____ (*)	(*) INSERIRE IL NUMERO DEL LOTTO CORRISPONDENTE
CIG n. _____ (*)	(*) INSERIRE IL NUMERO DI CIG CORRISPONDENTE

Si precisa che nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (associazione temporanea di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico i nominativi, gli indirizzi dei singoli partecipanti, sia se questi sono già costituiti sia se sono da costituirsi.

Si precisa che per “sigillatura” deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Si precisa che la mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà causa di esclusione.

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

LA BUSTA A) - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

dovrà contenere i seguenti documenti:

- **Indice dei documenti** presenti nella busta
- **Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e redatta secondo lo schema **allegato 1)** del presente disciplinare di gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente oppure da un procuratore del legale rappresentante (in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura) (NB: per i concorrenti non residenti in Italia, serve documentazione idonea a dimostrare il possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione delle imprese italiane alla presente gara);

Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti la domanda, a pena di esclusione, deve essere presentata e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta raggruppamento o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. Con questa dichiarazione il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, attesta il possesso dei requisiti di partecipazione”

- **Dichiarazione sostitutiva resa in forma cumulativa** da parte dei soggetti aventi poteri di rappresentanza;
- **Copia del capitolato speciale d'appalto** siglato in ogni pagina e sottoscritto in calce per presa visione ed accettazione dalla o dalle persone legalmente autorizzate (per le finalità di cui al presente punto le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno utilizzare il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, rilasciato in formato cartaceo dalla stazione appaltante debitamente vistato dal responsabile del procedimento);
- **Cauzione provvisoria**, pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta dell'appalto pari rispettivamente ai seguenti importi:
 - per il lotto n. 1 Comune di Bertuolo, Euro 4.494,68;
 - per il lotto n. 2 il Comune di Camino al Tagliamento Euro 1.831,63
 - per il lotto n. 3 Comune di Codroipo € 33.612,29

da prestare con le modalità e agli effetti dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria mediante fideiussione bancaria o assicurativa queste dovranno:

a) essere conformi agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 75 del Codice)

b) essere prodotte in originale, o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss. mm. ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.

Ai sensi dell'articolo 75, comma 6, del Codice la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'articolo 75, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione. All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del codice, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 113 del Codice e dell'art. 123 del Regolamento.

Nel caso di concorrente stabilito in altri stati aderenti all'Unione Europea: dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il legale rappresentante del concorrente, assumendosene la piena responsabilità attesta di possedere i requisiti d'ordine speciale previsti dal dall'art. 47, comma 2) del D.Lgs. 163/2006, in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi; salvo il disposto dell'articolo 38, comma 5 del succitato decreto.

- **Dichiarazione di un fidejussore**, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D.L.vo n. 163/2006, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una fideiussione relativa alla cauzione definitiva avente le caratteristiche di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006, in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato; tale dichiarazione può essere contenuta anche nel testo della cauzione provvisoria;
- **mandato collettivo irrevocabile**: nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti: mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;
- **contributo a favore ANAC** (già AVCP); copia del documento attestante il versamento, A PENA DI ESCLUSIONE, all'Autorità Anti Corruzione, con le modalità reperibili sul sito dell'Autorità

<http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi>, rispettivamente di:

€ 20,00 per il lotto n. 1 Comune di Bertuolo,

esente per il lotto n. 2 Comune di Camino al Tagliamento

€ 140,00 per il lotto n. 3 Comune di Codroipo

Si precisa che **la stazione appaltante è tenuta (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara) a controllare**, tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

- **documentazione in caso di subappalto e/o cottimo**; dichiarazione nel caso in cui l'impresa intenda richiedere l'autorizzazione a subappaltare o concedere in cottimo ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006;
- **documentazione in caso di avvalimento dei requisiti** nei termini previsti dall'art. 49 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- **dichiarazione in caso di RTI. (nel caso di R.T.I. o consorzio o GEIE non ancora costituiti):**
 - dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:
 - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo (art. 37, comma 14, del D.Lvo n. 163/2006);
 - la quota di partecipazione al Raggruppamento, corrispondente alla percentuale di servizi che verranno eseguiti da ciascun concorrente (art. 37, comma 13, del D.Lvo n. 163/2006);
 - (nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti):
 - mandato collettivo gratuito ed irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;
- **attestato di avvenuto sopralluogo** presso tutti i locali mensa sede del servizio di ristorazione scolastica, rilasciato dall'incaricato del Comune interessato per i singoli lotti. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara;
- **modello con i dati per la richiesta del DURC** (Documento Unico di Regolarità Contributiva), compilato in ogni sua parte da ogni impresa partecipante, secondo il facsimile **allegato 4)** al bando di gara, in quanto documento necessario ai fini dell'aggiudicazione.

LA BUSTA "B - OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA"

dovrà contenere al suo interno un indice con l'elenco degli elaborati e l'offerta tecnico-qualitativa predisposta secondo le indicazioni del presente disciplinare. La relazione in parola, che potrà essere compilata seguendo lo schema **allegato 2)**, deve essere prodotta in **n. 3 copie**, rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi tecnico-qualitativi richiesti sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata. Inoltre, la relazione dovrà essere redatta in un numero complessivo di pagine massimo di **10 (dieci)**, con carattere di dimensione 12, tipo Times Roman o analoghi, corrispondenti a circa 50 righe per pagina.

Non vengono ricomprese nel conteggio delle 10 pagine sopra previsto i dati dei concorrenti e le dichiarazioni previste dallo schema predisposto all. 2), le tabelle "organigramma personale" di cui all'**allegato 5)** al presente disciplinare, i lay-out del centro cottura, così come eventuali depliant, schede tecniche ed altra documentazione che le ditte riterranno di allegare e che la commissione si riserverà di esaminare ai soli fini di una verifica e miglior comprensione di quanto esposto nella relazione.

Si specifica inoltre che nel caso si ricorra all'istituto dell'avvalimento nella redazione del progetto qualitativo dovranno emergere ed essere chiaramente evidenziati i ruoli di entrambi i soggetti, ovvero soggetto avvalante e soggetto avvalso, al fine del rispetto sostanziale oltreché formale della norma, con particolare riferimento all'oggetto, le risorse, i mezzi prestati ed ogni altro utile elemento esclusivamente di natura qualitativa ai fini dell'avvalimento.

L'offerta tecnico-qualitativa deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;

- Per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi

Nel caso in cui il concorrente intenda esprimere la volontà di sottrarre all'accesso agli atti alcune parti dell'offerta tecnico-qualitativa, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i. in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, le stesse dovranno essere specificate e motivate con una apposita dichiarazione da allegare all'offerta stessa.

LA BUSTA "C - OFFERTA ECONOMICA E QUANTITATIVA"

dovrà contenere, pena l'esclusione, quanto segue:

L'OFFERTA ECONOMICA E QUANTITATIVA, in bollo (o l'indicazione dell'eventuale esenzione), sottoscritta dal legale rappresentante, espressa sia in cifre che in lettere senza abrasioni o correzioni di sorta secondo lo schema **allegato 3**), indicante:

per l'offerta economica:

- i prezzi unitari (IVA esclusa) offerti per le diverse tipologie di pasti;
- i relativi importi parziali e complessivi per ciascun anno scolastico in base al numero dei pasti presunto;
- l'importo complessivo per il periodo corrispondente agli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, e 2017/2018;

Non sono ammessi prezzi pari o superiori agli importi posti a base d'asta.

In caso di discordanza tra gli importi espressi in cifre e quelli in lettere, si riterranno validi questi ultimi;

per l'offerta quantitativa:

la distanza del centro cottura da ciascuna sede Municipale, specificando se:

- Inferiore a Km 8,00
- Tra Km 8,001/Km 15,00
- Tra Km 15,001/Km 30,00

CHIAVETTA USB O CD contenente tutta la documentazione di gara inserita nelle precedenti buste A, e B in formato PDF.

Resta inteso che:

- non e' ammesso il richiamo a documenti allegati ad altro appalto;
- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;

La ditta concorrente dovrà inoltre specificare le voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto.

LA BUSTA "D) – GIUSTIFICAZIONI DELL'OFFERTA"

(BUSTA EVENTUALE) dovrà contenere i criteri di verifica delle offerte anormalmente basse sono quelli indicati nell'art. 86, e seguenti, D. Lgs. 163/2006.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 88, comma 7, si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica dell'anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta.

Non costituisce causa di esclusione la mancata presentazione della Busta D), richiesta a titolo collaborativo.

Attenzione: In fase di giustificazione dell'offerta dovranno essere adeguatamente considerati e valorizzati anche gli elementi integrativi proposti dal concorrente attraverso l'offerta tecnico qualitativa che fanno parte della proposta nel suo complesso.

LA BUSTA "E) - DICHIARAZIONE ININFLUENZA SITUAZIONE DI CONTROLLO"

(BUSTA EVENTUALE) dovrà contenere la Dichiarazione deve essere corredata dai documenti utili a dimostrare che il controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982, n. 955 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione procederà ai controlli relativi alle dichiarazioni sostitutive di certificazione rese dai partecipanti ex art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000).

L'aggiudicatario è tenuto:

- a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto, o, nei casi previsti dalle norme, ad indicare presso quali amministrazioni la stessa può essere reperita, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa;
- a costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto;
- a firmare il contratto, con modalità informatica (firma digitale) nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

24. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:

Il giorno **02/07/2015 alle ore 15,30**, presso l'Ufficio Istruzione Cultura Sport a Codroipo in via Italia n. 1 (1° Piano), in seduta pubblica, si procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, all'apertura di quanti risultati regolari e, successivamente, all'apertura della busta A) contenente la documentazione amministrativa per l'ammissibilità, operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre buste contenenti la documentazione tecnico-qualitativa e l'offerta economica e quantitativa.

Si provvederà inoltre all'apertura delle buste presentate dalle ditte concorrenti contenenti la documentazione per la valutazione dell'elemento B) "tecnico-qualitativo", al fine della sola verifica della loro presenza e consistenza.

Successivamente si procederà, in una o più sedute riservate, alla valutazione della documentazione per l'offerta tecnico-qualitativa e all'attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri di valutazione riportati nel presente disciplinare.

Qualora ritenuto necessario, la Commissione potrà chiedere elementi integrativi o chiarimenti alle ditte, entro un termine che potrà essere fissato a pena d'esclusione.

Quindi, nell'ora, giorno e luogo che saranno successivamente comunicati alle imprese concorrenti, la commissione procederà pubblicamente:

- a comunicare l'esito della valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo;
- ad eliminare le imprese che non abbiano raggiunto, relativamente alla somma dei punteggi dell'offerta tecnico-qualitativa, il peso ponderale di **41/67** (soglia) necessario per l'ammissione all'apertura delle offerte economiche e quantitative;
- ad aprire, previa verifica della loro integrità, le buste contenenti l'offerta economica e quantitativa dandone lettura;
- ad attribuire il punteggio per la valutazione dell'offerta economica e quantitativa con le modalità riportate nel presente disciplinare di gara;
- all'apertura delle eventuali buste D) "Giustificazioni dell'offerta", se necessario. Qualora sia necessario verificare le offerte anormalmente basse e non sia stata presentata la busta D) richiesta a titolo collaborativo, la Commissione procederà a norma dell'art. 88 D. Lgs. 163/2006;
- a formulare la graduatoria provvisoria determinata dalla somma dei punteggi relativi alla valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo e dell'offerta economica e quantitativa.

Entro dieci giorni dall'aggiudicazione provvisoria il concorrente vincitore ed il secondo classificato sono tenuti a comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarati. Qualora risultassero inadempienti si applicano le sanzioni previste dall'art. 48 comma 1 del D.Lgs. 163 del 2006 con relativa comunicazione all'Autorità per gli ulteriori provvedimenti di cui all'art. 6 comma 11 del medesimo D.Lgs. 163/2006;

25. CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITÀ ANTI CORRUZIONE:

I partecipanti alla gara dovranno provvedere ad effettuare il versamento del contributo a favore dell'Autorità Anti Corruzione secondo quanto stabilito dal Presidente dell'Autorità in attuazione dell'art. 1 commi 65 e 67 della legge 23/12/2005 n. 266 per l'anno 2014 con deliberazione del 5 marzo 2014, rispettivamente della somma di

per il LOTTO N. 1 comune di Bertolo	€ 20,00
per il LOTTO N. 2 comune di Camino al Tagliamento ESENTE	
per il LOTTO N. 3 comune di Codroipo	€ 140,00

Modalità e termini di versamento della contribuzione

L'operatore economico che intende partecipare alla presente procedura di scelta del contraente, deve versare, ove previsto dalla delibera in vigore, la contribuzione per ogni singolo lotto a cui intende partecipare, entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte prevista dall'avviso pubblico.

Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi *on-line* al [Servizio Riscossione Contributi](#).

L'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Il sistema consente le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *on-line* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, 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. 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.

Per i soli **operatori economici esteri**, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788 - BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante (p.e. VAT *number*) e il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

L'operatore economico estero deve allegare all'offerta la ricevuta del bonifico effettuato.

La mancata dimostrazione in gara dell'avvenuto versamento di tale somma sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Nel caso di R.T.I. dovrà essere effettuato un unico versamento a cura dell'impresa mandataria.

La Ditta dovrà comprovare l'avvenuto pagamento mediante una delle modalità di cui sopra.

26. RISPETTO DELLA PRIVACY:

Ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003 n. 196 si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati e conservati per le finalità di gestione della presente gara d'appalto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed, eventualmente, utilizzati per altri procedimenti amministrativi di evidenza pubblica.

Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessato dal procedimento di gara,
- ai concorrenti che partecipino alla gara,
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modifiche e integrazioni e del vigente Regolamento comunale sull'accesso,
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Il conferimento dei dati richiesti da parte della ditta/impresa partecipante è un onere a pena di esclusione di gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.lgs n. 196/2003, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

27. **RICORSI:**

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. Friuli Venezia Giulia, piazza Unità d'Italia, Trieste. Termini presentazione ricorso: 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento oggetto di impugnazione.

28. **LINGUA:**

Italiano

29. **PUBBLICAZIONI:**

Il presente disciplinare e la relativa documentazione di gara saranno pubblicati sia nel sito web istituzionale albo-on line e link "Bandi di gara" del Comune di Codroipo (Centrale Unica di Committenza), sia nel sito web dei Comuni associati, stazioni appaltanti, relativamente ai corrispondenti lotti:

Comuni di Bertolo www.comune.bertiolo.ud.it

Camino al Tagliamento www.comune.caminoaltagliamento.ud.it/

Codroipo www.comune.codroipo.ud.it.

Il bando di gara viene pubblicato:

- Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea;
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;
- Sito informatico del Ministero delle infrastrutture;
- Sito informatico dell'ANAC – Autorità Nazionale Anti Corruzione.

30. **ALLEGATI:**

Al presente disciplinare sono allegati, e ne fanno parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- "Allegato 1" Fac-simile della **istanza di ammissione alla gara e dichiarazione unica**;
- "Allegato 2" schema **offerta tecnico-qualitativa** (relativi rispettivamente ai lotti n. 1,2 e 3);
- "Allegato 3" Fac-simile dell'**offerta economico-quantitativa** (relativi rispettivamente ai lotti n. 1,2 e 3);
- "Allegato 4" Modello di **richiesta dati per il DURC** (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- "Allegato 5" **Tabelle organigramma personale** (relativi rispettivamente ai lotti n. 1,2 e 3);

31. **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Sandro Bressanutti, Titolare di Posizione Organizzativa dell'Area Istruzione Cultura Tempo libero e Sport del Comune di Codroipo.

32. **OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO - EVENTUALI CONSEGUENZE:**

La ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, oltre ai documenti a comprova delle dichiarazioni previsti a carico dell'impresa, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

cauzione definitiva pari al 10% (o altra percentuale in base all'articolo 113 del codice) dell'importo d'appalto, a norma dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;

eventuale mandato collettivo speciale con rappresentanza in originale o copia autentica;

eventuale dichiarazione di cui al D.P.C.M. 187/1991;

la ricevuta per deposito spese di contratto, di registro, ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore;

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato

nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace e l'aggiudicatario verrà invitato per la firma con comunicazione scritta. La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Nel caso che le "Informazioni Antimafia" di cui all'art. 91 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto e sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore maturato del contratto, salvo il maggior danno. Tale penale sarà applicata senza ulteriori formalità e costituirà fondo risarcitorio a fronte dei maggiori costi e tempi derivanti dalle attività conseguenti dalla risoluzione;

33. VERIFICA SUCCESSIVA ALLE OPERAZIONI DI GARA.

La stazione appaltante comunicherà al concorrente aggiudicatario l'esito della procedura di gara mediante PEC, ovvero, in subordine a mezzo fax al numero indicato nell'allegato A (dichiarazione sostitutiva).

Entro 10 (dieci) giorni dalla data di conclusione delle operazioni di gara, la Stazione appaltante provvederà a verificare nei confronti del concorrente che ha presentato l'offerta più vantaggiosa per la stazione appaltante il possesso dei requisiti di ammissione, e l'insussistenza delle cause di esclusione dalla gara, acquisendo/richiedendo la relativa documentazione. Detta verifica potrà essere estesa, ove la Stazione appaltante lo ritenga opportuno, anche ad ulteriori concorrenti individuati a campione mediante apposito sorteggio.

34. ALTRE INFORMAZIONI:

- Si specifica che la sanzione pecuniaria prevista dal riportato articolo 38 c. 2 D.lgs. 163/2006 è pari al 5 per mille dell'importo dell'appalto (La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a 50.000 euro, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante non ne richiede la regolarizzazione, né applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di cui al secondo periodo il concorrente è escluso dalla gara. (comma introdotto dall'art. 39, comma 1, decreto-legge n. 90 del 2014)
- Si specifica inoltre che ai sensi della sopraccitata normativa ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.
- Si procederà ad aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta valida, ai sensi dell'articolo 55 c.4 , D.lgs. 163/2006.
- Ai sensi dell'art. 81, co. 3, D.lgs. 163/2006, l'amministrazione ha facoltà di non aggiudicare la gara qualora le offerte pervenute non risultino coerenti o idonee in relazione all'oggetto del contratto. Tale facoltà, di natura discrezionale, è esercitata tenendo conto, a titolo non esclusivo, dei criteri di cui all'art. 83, co. 1, D.lgs. 163/2006, per il caso di aggiudicazione con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'esercizio di tale facoltà è permesso altresì per ragioni di pubblico interesse che comportino variazioni agli obiettivi perseguiti. Resta escluso il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio, fermo restando la sola eventualità di responsabilità precontrattuale.
- L'offerta vincolerà il concorrente per 180gg. dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.
- La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo

dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 135 e 136 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 92, co. 4, del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159

- Le spese relative alla pubblicazione del bando sulla GURI, quantificabili in circa € 1.500,00, saranno rimborsati dall'aggiudicatario alla Stazione appaltante, entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 66 7-bis del D. Lgs. 163/2006 così come modificato dall'articolo 26 del D.L. 66/2014 "Le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, serie speciale relativa ai contratti pubblici, degli avvisi, dei bandi di gara e delle informazioni di cui all'allegato IX A sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione".
- Il pagamento dei corrispettivi per le prestazioni oggetto del contratto sarà subordinato all'acquisizione del DURC e al rispetto della normativa sulla tracciabilità.
- Si richiama la vigenza della D.P.R. 62/2013 articolo 2 che prevede l'applicazione per quanto compatibile del Codice di Comportamento per i dipendenti pubblici anche ai titolari e collaboratori a qualsiasi titolo dei contraenti con la pubblica amministrazione, oltre che la vigenza del Codice di comportamento dei dipendenti, riferito rispettivamente ai Comuni di Bertolo, Camino al Tagliamento e Codroipo.
- Ove, nel termine previsto, l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, la stazione appaltante avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione. In tal caso la stazione appaltante potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.
- L'aggiudicazione avverrà comunque sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia incorsa in cause di divieto di sospensione e di decadenza previste dall'art. 67 del D. Lgs. 159/2011.
- Nei limiti previsti dagli articoli da 38 a 45 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la stazione appaltante inviterà, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.
- Il presidente si riserva la facoltà insindacabile di rinviare la data di esperimento della gara senza che i concorrenti, preavvisati, possano accampare pretese al riguardo.
- Ravvisata l'esigenza di evitare interruzioni dell'erogazione del servizio l'aggiudicazione definitiva è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

35. DATA DI SPEDIZIONE ALLA GUCE:

04.05.2015

Codroipo, lì 04.05.2015

F.to Sandro Bressanutti
 Titolare Posizione Organizzativa
 dell'Area Istruzione Cultura Tempo Libero e Sport
 del Comune di Codroipo