



UTI SILE e MEDUNA

UNIONE TERRITORIALE INTERCOMUNALE "SILE e MEDUNA"
AZZANO DECIMO - FIUME VENETO - CHIONS – PRAVISDOMINI

LETTERA DI INVITO

PROCEDURA MEPA

PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DI ALUNNI, INSEGNANTI ED EDUCATORI DELLA SCUOLA PRIMARIA E CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI PRAVISDOMINI - CIG 809520025F -CPV 55524000-9

SCADENZA: 3/12/2019, ORE 10:00

Con determinazione n. 554 del 11.11.2019 del Responsabile dell’area Affari Generali - Finanziaria - Demografica del Comune di Pravisdomini – ad oggetto “Procedura negoziata, ai sensi dell’art. 36, comma 2, lettera b), del D.lgs. n. 50/2016, per l’affidamento del servizio ristorazione scolastica a favore degli alunni ed insegnanti della scuola primaria di Pravisdomini e degli utenti dei centri estivi comunali - periodo 01.01.2020 – 31.12.2023, rinnovabile di tre anni fino al 31.12.2026. – Determina a contrarre” è indetta una procedura negoziata attraverso il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, nonché ai sensi dell’art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/20106 per l’affidamento del “Servizio di ristorazione scolastica a favore di alunni, insegnanti ed educatori della Scuola primaria e Centri estivi del Comune di Pravisdomini”. Con determinazione n. 253 del 13.11.2019 del Responsabile della Centrale di Committenza è stata approvata la presente lettera di invito.

L’affidamento avverrà mediante procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 in modalità telematica e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio comunale di Pravisdomini [codice NUTS ITD41]

Codice CIG: 809520025F

Ente appaltante:

UTI Sile e Meduna per conto del Comune di Azzano Decimo

Piazza Libertà 1 33082 Azzano Decimo (PN)

PEC: uti.silemeduna@certgov.fvg.it

sito internet: www.silemeduna.utifvg.it

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell’art. 31 del Codice, è Gianluca Maccorin, Responsabile dell’area Affari Generali - Finanziaria - Demografica del Comune di Pravisdomini tel. 0434/644020 e-mail ragioneria@comune.pravisdomini.pn.it

Il responsabile della procedura di gara è la dott.ssa Michela Biasutti, responsabile della Centrale di committenza dell’UTI Sile e Meduna, tel 0434 636788 e-mail centrale.committenza@silemeduna.utifvg.it

Procedura di gara.

Procedura di gara negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b), del D. Lgs 50/2016, attraverso il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto riferito ai servizi di connettività della piattaforma Consip.

Si informa che, per quanto riguarda gli ulteriori obblighi vigenti in materia di pubblicità e trasparenza, si rinvia al profilo del committente alla sezione "Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti"

ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del "Servizio di ristorazione scolastica a favore di alunni, insegnanti ed educatori della Scuola primaria e Centri estivi del Comune di Pravisdomini".

L'appalto è destinato:

- alla Scuola Primaria del Comune di Pravisdomini;
- ai Centri Estivi comunali che attualmente si svolgono presso la Scuole dell'Infanzia per la fascia di età 3-5 anni e presso i locali della Scuola Primaria di Pravisdomini per la fascia di età 6-14;

nelle diverse fasi di:

- acquisto materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto presso il plesso o luoghi deputati, in multiporzione, con porzionatura e distribuzione dei pasti per la scuola primaria ed in monoporzione per il servizio relativo ai centri estivi;
- preparazione / spreparazione, riordino e pulizia dei tavoli e sedie nei locali mensa del plesso scolastico;
- pulizia, lavaggio e sanificazione di posate in acciaio, caraffe, bacinelle, ecc.;
- pulizia, riordino e sanificazione delle attrezzature di cucina (linea self-service, piani di lavoro, scaldavivande, ecc.),.

Il servizio dovrà comprendere anche la rimozione e il conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.

Si tratta di un appalto di servizio compreso tra quelli classificati nell'allegato IX appalti di servizi alberghieri e di ristorazione e di altri servizi specifici del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici" (categoria 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica), come previsto all'art. 35, comma 1, lettera d) del medesimo decreto.

ART. 2. AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo totale a base di gara è pari a **€ 196.550,00** per il quadriennio.

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a **€ 840,00** (€ 210,00 annui) altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a € 69.544,88 calcolati sulla base del personale attualmente utilizzato.

L'appalto è finanziato con fondi propri.

L'importo stimato per l'eventuale rinnovo del contratto è pari a € 147.381,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, in base alla clausola di revisione dei prezzi prevista all'art. 3, comma 5, del capitolato d'appalto.

La durata dei contratti in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad € 368.499,75 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

ART. 3. DURATA

La durata dell'appalto è di 4 anni decorrenti dal 1/1/2020 al 31/12/2023, rinnovabile fino al 31/12/2026.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 3 anni (2024 - 2026).

ART. 4. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La presente procedura telematica si svolgerà tramite il sistema dell'e-procurement (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione MePA - www.acquistinretepa.it) messo a disposizione da Consip, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, attraverso un confronto concorrenziale delle offerte.

ART. 5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati nell'art. 45, D.Lgs. 50/2016, alla cui disciplina si rinvia direttamente.

Ai fini dell'ammissione alla procedura, l'operatore economico interessato dovrà possedere:

- a) assenza dei motivi di esclusione stabilite dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. o di altri impedimenti a contrarre con la pubblica Amministrazione;
- b) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura, o altri registri pubblici per attività coerenti con l'oggetto della presente procedura negoziata;
- c) essere in possesso delle necessarie autorizzazioni all'esercizio dell'attività oggetto del servizio;
- d) Fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili di € 40.000,00 per anno;
- e) Aver svolto con esito positivo negli ultimi tre anni antecedenti la data di scadenza della presente procedura di gara, servizi analoghi in favore di Pubbliche Amministrazioni al servizio di ristorazione scolastica per un numero minimo di pasti di 11.000 (undicimila) all'anno; tale requisito andrà dichiarato con l'indicazione della data di svolgimento, del committente e dell'importo;
- f) Essere iscritto ed abilitato al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA, prestazione di servizi alle pubbliche amministrazioni sottocategoria: Servizi di ristorazione scolastica).

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

5.1 Raggruppamenti

L'operatore economico invitato individualmente ha la facoltà di presentare offerta in R.T.I. a norma di quanto previsto dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole Imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse Imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di aggiudicazione, le singole Imprese facenti parte del raggruppamento dovranno conferire mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza ad una di esse qualificata come capogruppo. Il raggruppamento di Imprese deve essere costituito con atto notarile entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione.

5.2 Divieti di partecipazione

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio. Qualora questa situazione si verifichi, si procederà alla esclusione dalla gara di tutti i raggruppamenti o consorzi interessati.

È altresì, fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara, anche in forma individuale, qualora partecipino in associazione o consorzio; in presenza di tale compartecipazione, si procederà all'esclusione dalla gara dei partecipanti sia in forma individuale che in forma di raggruppamento e/o consorzio.

Ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. m) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, è vietata e comporterà esclusione la partecipazione alla gara di concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di elementi univoci. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

5.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei

Nel caso di raggruppamento temporaneo orizzontale, il requisito relativo al fatturato specifico di cui al punto 5 lett. d) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel suo complesso e posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria del raggruppamento temporaneo orizzontale.

Il requisito di cui al precedente punto 5 lett. e) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel suo complesso e posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria del raggruppamento temporaneo orizzontale.

5.4 Avvalimento

Ai fini della partecipazione alla gara, ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è consentita l'applicazione dell'istituto dell'avvalimento. La relativa documentazione (dichiarazione dell'impresa ausiliaria e contratto stipulato tra concorrente e impresa ausiliaria) deve essere sottoscritta digitalmente, ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i., dai dichiaranti.

ART. 6. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

6.1 Documentazione Amministrativa

La ditta concorrente deve presentare la seguente documentazione amministrativa, redatta in lingua italiana, che confluirà nella virtuale **busta A**):

- a) **dichiarazione** sul possesso dei requisiti speciali di partecipazione (allegato 1);
- b) **garanzia** a corredo dell'offerta, di cui al successivo art. 10 costituita nelle forme previste dall'articolo 93 del Codice e **impegno del fideiussore** (se non già contenuto nel testo della garanzia stessa) quest'ultimo a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 93, comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.). L'impegno

del fidejussore non è richiesto nel caso di microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

- c) se del caso, procura attestante i poteri conferiti al sottoscrittore;
- d) se del caso, documentazione relativa all'avvalimento, di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- e) eventuale dichiarazione delle parti di servizi che si intendono subappaltare (art. 105 del codice);
- f) **documento denominato PASSOE**, che attesta che l'Operatore Economico può essere verificato tramite AVCPASS, come rilasciato dal sistema istituito con deliberazione dell'Autorità di Vigilanza n. 111 del 20 dicembre 2012 con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8 maggio e del 5 giugno 2013 ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 81 del D.Lgs. 50/2016 come disposto dall'art. 216 comma 13;
- g) **ricevuta di pagamento** del contributo a favore dell'ANAC;
- h) **modello F23** per versamento imposta di bollo. Il concorrente deve produrre il modello F23 che attesti l'avvenuto versamento dell'imposta di bollo inerente alla dichiarazione di partecipazione, pari a € 16,00. Con riferimento alla compilazione del modello F23 occorre precisare che: Sezione Dati Anagrafici - al punto 4 deve essere inserita la ragione sociale di chi effettua il versamento; - al punto 5 devono essere riportati i seguenti dati: Ragione sociale: Uti Sile e Meduna: Azzano Decimo, Piazza Libertà 1 Provincia: PN Codice fiscale: 91092400935; Sezione Dati del versamento - al punto 10 "Estremi dell'atto o del documento" deve essere riportato l'anno di riferimento della gara 2019 e l'ID GARA: 7592800; - al punto 11 "Codice tributo" deve essere riportato il numero 456T; - al punto 12 "Descrizione" deve essere riportata la dicitura "Imposta di bollo"; - al punto 13 "Importo" deve essere indicato il valore in cifre e in lettere di € 16,00 (euro sedici/00). Il codice ufficio o ente è TIK.
- i) **attestato di avvenuto sopralluogo**.

La documentazione di cui sopra deve recare sottoscrizione apposta con un dispositivo di firma digitale.

6.2 Documentazione Tecnica

La **busta virtuale B** – "Offerta tecnica" deve contenere, a pena di esclusione, l'offerta tecnica, redatta in lingua italiana, composta dalla relazione e dai relativi modelli (allegati 2 e 3) debitamente compilati e sottoscritti e devono contenere tutti gli elementi di cui all'articolo 7, della presente lettera di invito.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente, ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i., dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento/consorzio.

L'offerta tecnica costituirà parte integrante del Contratto da stipularsi all'esito dell'eventuale aggiudicazione.

6.3 Offerta Economica

La virtuale **busta C** deve contenere l'offerta economica (modulo di sistema), indicante:

- il ribasso percentuale sull'importo posto a base di gara riferito al quadriennio espresso in cifre e lettere, al netto del costo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

All'interno della busta virtuale dovrà essere inserito anche il modello di offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello Allegato 4 al presente disciplinare di gara e contenente i seguenti elementi:

- a) il prezzo offerto dei singoli pasti per il servizio oggetto di capitolato, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- b) il prezzo complessivo offerto per il quadriennio, in cifra e lettera, IVA esclusa.
- c) il ribasso percentuale offerto, in cifra e lettera, sull'importo complessivo presunto dei pasti per tutta la durata dell'appalto;
- d) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice.

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

- f) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice.

L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

Si avverte che:

- gli importi dovranno essere indicati con la seconda cifra decimale;
- il ribasso è indicato in cifre ed in lettere. In caso di discordanza prevale il ribasso percentuale indicato in lettere;
- in caso di discordanza tra il ribasso inserito nell'offerta economica allegata dall'operatore economico e il ribasso inserito nel modulo generato dal sistema, prevarrà la percentuale di ribasso in lettere inserita nell'offerta economica generata dal sistema;
- ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. lgs 50/2016, nell'offerta economica l'operatore deve indicare **a pena di esclusione** i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché i costi della manodopera.

L'operatore economico verrà escluso se l'offerta economica:

- contiene riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;
- è espressa in modo indeterminato o fa riferimento ad altre offerte proprie o di altri;
- è plurima o alternativa;
- è parziale (riferita a parti del servizio oggetto del presente appalto);
- non è stata formulata autonomamente;
- non contiene l'indicazione dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 95, comma 10, del D. lgs. n. 50/2016;
- non contiene l'indicazione dei costi della manodopera.

L'offerta deve essere valida per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La stazione appaltante si riserva di chiedere il differimento del predetto termine.

Ai sensi dell'art. 95 del Codice, la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Ferma restando la facoltà prevista dalla disposizione sopra citata, la stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta purché valida e congrua.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio, ai sensi del R.D. 23 maggio 1924, n. 827, con le seguenti modalità:

- i nominativi delle ditte concorrenti saranno riportati su dei fogli di carta;

- gli stessi verranno ripiegati e riposti in un contenitore;
- uno dei presenti, o un dipendente comunale appositamente chiamato, procederà all'estrazione del nominativo dell'aggiudicatario.

ART. 7. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato all'operatore economico che formulerà l'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

La valutazione delle offerte avverrà individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, determinata mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT)	70
Offerta economica (PE)	30
TOTALE	100

L'attribuzione del punteggio verrà effettuata con l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, secondo la seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

Dove:

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a ;

P_b = peso criterio di valutazione b ;

P_n = peso criterio di valutazione n .

7.1 PUNTEGGIO TECNICO

I punteggi dell'offerta tecnica saranno attribuiti da una Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77, comma 12 del Codice, sulla base dei criteri e parametri di valutazione di seguito indicati:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGI E CRITERI	PUNTI MAX
1	<p>Percentuale di pasti per refezione scolastica sul numero totale di pasti confezionati nel triennio 1 gennaio 2016/ 31 dicembre 2018.</p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero complessivo dei pasti prodotti nel triennio, e la percentuale di pasti forniti per la sola refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole di infanzia, primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati, sul</p>	<p>0 punti = 0-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p>1 punto = 21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p>3 punti = 41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p>4 punti = oltre il 60% di pasti forniti per la</p>	4

	totale prodotto.	ristorazione scolastica sul totale prodotto.	
2	<p>Tempo di percorrenza dal centro cottura.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare l'esatta ubicazione del centro cottura individuato per lo svolgimento del servizio, nonché il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro cottura medesimo alla sede della scuola primaria sita in Via Barco, Barco – Pravidomini, calcolato mediante l'utilizzo del sito www.googlemaps.it.</p>	<p>0 punti = tempo > 30 min. 1 punto = tempo > 25 e fino a 30 min. 3 punti = tempo > 20 e fino a 25 min. 5 punti = tempo > 15 e fino a 20 min. 8 punti = tempo fino a 15 minuti.</p>	8
3	<p>Gestione emergenze</p>	<p>Saranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - efficacia delle misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità del centro cottura; - eventuale disponibilità di un centro di cottura alternativo e suoi requisiti (ubicazione, potenzialità). 	5
4	<p>Organizzazione del servizio di trasporto e distribuzione pasti.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità organizzative di trasporto e distribuzione dei pasti, attraverso una breve relazione.</p>	<p>L'attribuzione del punteggio avverrà con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione dei trasporti; sarà valutata la pianificazione del sistema di trasporto con riferimento ai mezzi utilizzati (preferibilmente mezzi a basso impatto ambientale), personale dedicato; - la distribuzione; sarà valutato l'organigramma del personale, il monte ore, tempi e turni di lavoro, le modalità organizzative volte a garantire la qualità complessiva del prodotto finale. 	6
5	<p>Controllo e qualità del servizio</p>	<p>Saranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metodologie di verifica sui prodotti alimentari per la preparazione dei pasti e sui pasti medesimi, a garanzia della salubrità e della sicurezza alimentare (analisi di laboratorio, sistema di campionamento, etc); - Misure per garantire la qualità delle derrate alimentari e della tracciabilità della filiera produttiva; - Sistema di valutazione per monitorare il gradimento del servizio da parte dell'utenza. 	7

6	<p>Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.</p> <p>Il Concorrente dovrà descrivere i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, allegando le relative schede tecniche, specificando in quale delle tre tipologie – corrispondenti al punteggio di gara - rientrano.</p>	<p>1 punto = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria).</p> <p>2 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica.</p> <p>3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica.</p>	3
7	<p>Impiego di ulteriori prodotto biologici rispetto al 40% di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica.</p> <p>Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4 riportante la media dell'eccedenza percentuale rispetto al 40% delle quantità di ciascuna categoria dei prodotti indicati, provenienti da produzione biologica.</p> <p>Oltre alle schede tecniche dei prodotti, la Ditta presenta una relazione esplicitando la varietà dei prodotti in relazione alle pietanze e ai menu proposti.</p>	<p>Percentuale in eccedenza e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.</p>	3
8	<p>Impiego di ulteriori prodotti identificati prodotti D.O.P., I.G.P. e S.T.G. e da prodotti tipici e tradizionali oltre alla percentuale minima del 20% di frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (C.A.M.).</p> <p>Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4 riportante la media dell'eccedenza percentuale rispetto al 20% delle quantità di ciascuna categoria dei prodotti indicati.</p> <p>Oltre alle schede tecniche dei prodotti, la Ditta presenta una relazione esplicitando la varietà dei prodotti in relazione alle pietanze e ai menu proposti.</p>	<p>Percentuale in eccedenza e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.</p>	3
9	<p>Impiego di ulteriori prodotti biologici, oltre alla percentuale minima del 15% di carne da produzione biologica (C.A.M.). Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4 riportante la media dell'eccedenza percentuale rispetto al 15% delle quantità della categoria dei prodotti indicati.</p> <p>Oltre alle schede tecniche dei prodotti, la Ditta presenta una relazione esplicitando la varietà dei prodotti in relazione alle pietanze e ai menu proposti.</p>	<p>Percentuale in eccedenza e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.</p>	3

10	<p>Impiego di ulteriori prodotti identificati prodotti D.O.P., I.G.P. e da prodotti tipici e tradizionali, oltre alla percentuale minima del 25% di Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici tradizionali.</p> <p>Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4 riportante la media dell'eccedenza percentuale rispetto al 25% delle quantità della categoria di prodotti indicati.</p> <p>Oltre alle schede tecniche dei prodotti, la Ditta presenta una relazione esplicitando la varietà dei prodotti in relazione alle pietanze e ai menu proposti.</p>	Percentuale in eccedenza e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.	3
11	<p>Impiego di pesce da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o da equivalenti (C.A.M.) oltre alla percentuale minima del 20%.</p> <p>Il concorrente dovrà compilare l'allegato 4 riportante la media dell'eccedenza percentuale rispetto al 20% delle quantità della categoria di prodotti indicati.</p> <p>Oltre alle schede tecniche dei prodotti, la Ditta presenta una relazione esplicitando la varietà dei prodotti in relazione alle pietanze e ai menu proposti.</p>	Percentuale in eccedenza e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.	1
12	<p>Impiego di prodotti con il marchio collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità" (Aqua).</p> <p>Nella relazione deve essere esplicitata la varietà dei prodotti in relazione ai menu proposti.</p>	Quantità e varietà di prodotti proposti in relazione al menu.	1
13	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica dal Capocuoco operante all'interno del Centro di Cottura. Dovrà essere allegato il curriculum</p>	Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.	3
14	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del nutrizionista. Indicare anche il numero di ore di presenza riservate al Comune di Pravidomini per settimana.</p> <p>Dovrà essere allegato il curriculum.</p>	<p>Verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica; - presenza settimanale. <p>In caso di non previsione della figura, punti 0.</p>	3
15	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del Responsabile del servizio, così come individuato dall'articolo 30 del capitolato Speciale d'appalto.</p> <p>Dovrà essere allegato il Curriculum.</p>	Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.	3
16	<p>Programma di formazione e/o aggiornamento del personale, compresa la gestione delle diete speciali.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il programma che si impegnerà ad attuare annualmente (oltre</p>	<p>Saranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i contenuti della formazione (esclusa la formazione obbligatoria); - il numero annuale di ore formative per figura 	2

	agli obblighi di legge) per garantire la formazione e l'aggiornamento del personale impiegato nella preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura individuato per il presente appalto, indicando se la formazione e/o l'aggiornamento riguardi o meno le problematiche connesse alla gestione delle diete speciali.	professionale; - operatori cui è rivolta la formazione.	
17	<p>Certificazioni.</p> <p>Il Concorrente potrà presentare documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e possesso della certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità delle filiere agroalimentari"</p>	<p>0 punti = nessuna certificazione</p> <p>0.5 punti = ISO 22000:2005 (sede centrale)</p> <p>1 punto = ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (sede centrale)</p> <p>1.5 punti = ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (sede centrale e ISO 22000:2005 (centro cottura)</p> <p>2 punti = ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (sia sede centrale che centro di cottura)</p>	2
18	<p>Progetto per il recupero del cibo non consumato.</p> <p>Il Concorrente potrà presentare un progetto che preveda la possibilità di recupero del cibo non utilizzato al termine delle giornate di servizio; recupero del cibo non somministrato a favore di organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ai sensi della Legge 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Ai fini della valutazione dovrà essere allegato un protocollo sottoscritto tra fornitore e organizzazione Non Lucrativa. In caso contrario l'elemento non sarà valutato.</p> <p>Dovrà essere presentata una relazione di progetto, secondo i criteri di cui in calce.</p>	<p>Saranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggiore realizzabilità del progetto; - migliore raccordo con il territorio regionale; - migliore tempistica d'avvio. 	2
19	<p>Informazione ed educazione alimentare.</p> <p>Progetto triennale di educazione alimentare e informazione da attivare nelle scuole e da realizzare annualmente, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli alunni e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità.</p>	<p>I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - validità dei contenuti delle iniziative proposte in materia di informazione, educazione alimentare e programma dei corsi; - modalità di realizzazione (competenza del gruppo di lavoro, n. ore corsi); - strumenti di informazione utilizzati e strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti; - grado di integrazione con le linee guida regionali sulla ristorazione scolastica ed i progetti delle scuole (es.: merenda sana). 	3

20	<p>Proposte migliorative del servizio.</p> <p>Il concorrente potrà presentare delle proposte migliorative che comportino un concreto ed effettivo miglioramento del servizio. Il tutto senza oneri a carico dell'Ente.</p>	<p>Saranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza rispetto all'oggetto di gara; - Sostenibilità tecnica ed economica; - Funzionalità; - Innovazione; - Valore economico della/e proposta/e. 	5
----	---	---	---

Nota bene: dovrà essere presentata una relazione unica per tutti i criteri, di massimo diciotto facciate in formato A4, carattere arial, dimensione del carattere 10, spaziatura normale, interlinea doppia, margine superiore 2,5, inferiore 2, sinistro 2, destro 2. Esclusivamente a scopo integrativo, possono essere allegati gli ulteriori materiali indicati nei criteri di valutazione.

Tutto quanto prodotto in eccedenza rispetto ai limiti quantitativi appena descritti non verrà considerato e pertanto non valutato.

Rimangono comunque fuori dal conteggio delle facciate:

- I criteri di cui ai punti 1, 2 e 17 (per i quali è sufficiente la compilazione dell'allegato 2);
- I curriculum;
- Le certificazioni di cui al criterio 17;
- Le schede tecniche.

Si precisa che non saranno prese in considerazione, al fine dell'attribuzione del punteggio, le componenti/parti delle proposte progettuali non redatte in conformità allo schema sopra descritto ed i cui contenuti non esprimano concreti impegni contrattuali.

L'eventuale indicazione del valore economico delle migliori non può in alcun modo comportare un'anticipazione dell'offerta economica.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e sub-criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

- a. mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare da parte di ogni commissario;
- b. determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio;
- c. attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi per ogni parametro sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico (non verranno prese in considerazione proposte ripetitive).

Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla commissione per la valutazione dell'elaborato:

Giudizio	Descrizione	Punteggio
Non valutabile	Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi.	0

Appena sufficiente	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in aderenza al minimo previsto in capitolato. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta minimo possibile per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,2
Sufficiente	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo adeguato. Si rileva un sufficiente livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio. Soluzioni proposte appena migliorative rispetto a quanto richiesto dal capitolato.	0,4
Discreto	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo più che soddisfacente. Si rileva un buon livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio. Discreta organizzazione nelle soluzioni proposte.	0,6
Buono	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo più che adeguato. Si rileva un livello qualitativo pregevole dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio. Buona organizzazione ed innovazione delle soluzioni proposte.	0,8
Ottimo	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo molto convincente e significativo. Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio. Migliore organizzazione possibile ed innovazione delle soluzioni proposte.	1

Il punteggio sarà arrotondato al secondo decimale ed applicazione della "regola del 5" (da 1 a 5 per difetto; da 6 a 9 per eccesso).

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, secondo quanto previsto dai criteri dell'elemento richiesto.

Il mancato rispetto delle prescrizioni inerenti la sottoscrizione o la documentazione presentata relative ad uno o a tutti i criteri di valutazione o sub – criteri di valutazione non costituisce causa di esclusione, ma comporta esclusivamente la valutazione pari a 0 punti per lo specifico elemento ponderale o sub elemento ponderale.

L'attribuzione di un punteggio pari a 0 per ciascuno dei criteri o sub criteri ponderali in ogni caso comporta per il concorrente l'obbligo di svolgere il servizio in oggetto sulla base delle indicazioni del Capitolato.

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese o consenta di desumere, direttamente o indirettamente, l'offerta economica.

7.2 PUNTEGGIO ECONOMICO

Viene attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula "bilineare"

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$)	=	$X (A_i / A_{soglia})$
C_i (per $A_i > A_{soglia}$)	=	$X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo

A soglia	=	<i>media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti</i>
X	=	<i>0,90</i>
A max	=	<i>valore del ribasso più conveniente</i>

Il punteggio sarà arrotondato al secondo decimale ed applicazione della "regola del 5" (da 1 a 5 per difetto; da 6 a 9 per eccesso).

ART. 8. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TELEMATICA

Gli operatori economici dovranno far pervenire l'offerta telematica, secondo le modalità previste dalle regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione e dalla documentazione relativa al bando MePA.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'invio telematico dell'offerta è a esclusivo rischio e pericolo del mittente. Il Manuale d'Uso per il Fornitore e le istruzioni presenti sulla piattaforma MePA forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e presentazione dell'offerta.

L'offerta tecnica e l'offerta economica devono, a pena di esclusione, essere sottoscritte digitalmente, ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i., dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa concorrente.

La seduta pubblica avverrà il giorno **03.12.2019 ore 11:00**. In tale giorno il soggetto deputato procederà:

- all'esame dei plichi virtuali pervenuti entro i termini prescritti, all'apertura della BUSTA VIRTUALE A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, all'esame della documentazione ivi contenuta;
- In seduta riservata la commissione giudicatrice procederà alla valutazione dell'offerta tecnica.
- In seduta pubblica si procederà:
 - all'apertura delle virtuali buste "C – OFFERTA ECONOMICA"
 - alla formulazione della graduatoria.

Si precisa che a ciascuna seduta pubblica ogni operatore economico può assistere anche a distanza collegandosi al Portale e seguire telematicamente l'avanzamento della procedura di valutazione delle offerte, attraverso la visione degli stati delle varie buste.

Trattandosi di procedura svolta in modalità telematica, la Stazione appaltante comunicherà le date per lo svolgimento delle operazioni di gara su espressa richiesta dei singoli partecipanti da presentarsi entro il giorno prima della prima seduta pubblica, mediante la funzionalità Comunicazioni.

ART. 9. CAUSE DI ESCLUSIONE E SOCCORSO ISTRUTTORIO

La Stazione Appaltante esclude le offerte provenienti da offerenti che si trovino nelle condizioni previste come motivi di esclusione dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e le offerte che non risultino conformi ai requisiti e alle condizioni richieste dagli atti di gara.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi della domanda, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica e all'offerta economica, 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. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non

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

ART. 10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

L'attuale gestore del servizio è esonerato dall'effettuazione del sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato nei soli giorni feriali dal lunedì al venerdì.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata al Comune di Pravisdomini (Antonella Zaina, e-mail: antonella.zaina@comune.pravisdomini.pn.it – tel. 0434 644020) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail e pec; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le **ore 12:00 del giorno 25.11.2019**.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno **due** giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

ART. 11. GARANZIA PROVVISORIA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara e dalle dichiarazioni rese in sede di offerta, l'Impresa concorrente è obbligata a presentare, una garanzia fideiussoria, denominata garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, per un importo pari a € 3.931,00 (pari al 2% dell'importo a base d'asta), fatto salvo il beneficio di cui all'art. 93, comma 7, del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i..

La garanzia provvisoria è costituita nelle forme previste dalla normativa vigente.

La garanzia fideiussoria dovrà rispondere alle caratteristiche di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. a cui si rimanda anche per l'eventuale riconoscimento della riduzione dell'importo garantito.

La garanzia deve:

- prevedere quale beneficiario l'UTI Sile e Meduna,
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile,
- essere operativa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante,
- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte;
- essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103, qualora l'offerente risultasse affidatario (ad esclusione si tratti di micro, piccole e medie imprese nonché ai RTI e consorzi ordinari costituiti esclusivamente dalle predette imprese).

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. La garanzia dovrà essere firmata digitalmente, almeno dal concorrente.

Si precisa che in caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento di imprese la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

Nel caso di costituendi R.T.I./consorzi/G.E.I.E., la garanzia, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che intendono raggrupparsi venendosi diversamente a configurare una carenza di garanzia per la stazione appaltante. Parimenti la riduzione della garanzia sarà possibile solo se per tutti i componenti del costituendo R.T.I./consorzio/G.E.I.E., ricorrano le condizioni di cui all'articolo 93 comma 7 del Codice.

La documentazione da inviare in formato elettronico relativa alla cauzione provvisoria dovrà essere prodotta attraverso il Sistema MePA, nell'apposita sezione denominata "Cauzione provvisoria ed eventuale documentazione a corredo", secondo una delle due modalità che seguono:

- sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p), del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari;
- sotto forma di copia su supporto informatico di documento analogico (cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82. In tal caso, la stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere la presentazione dell'originale cartaceo.

Nel caso in cui il concorrente intenda ricorrere al beneficio della riduzione di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., dovrà produrre, unitamente alla cauzione, la seguente documentazione in formato elettronico:

1. copia informatica della certificazione di qualità in formato cartaceo con dichiarazione di conformità all'originale sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente avente i poteri necessari per impegnare la ditta nella presente procedura;

ovvero

2. dichiarazione sottoscritta digitalmente, rilasciata dall'Ente certificatore attestante il possesso della certificazione di qualità di cui sopra. Tale dichiarazione dovrà riportare il numero del certificato, l'organismo che lo ha rilasciato, la data del rilascio, la data di scadenza, la vigenza;

ovvero

3. quale ulteriore alternativa, idonea dichiarazione – resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e sottoscritta digitalmente dal concorrente – attestante il possesso della suddetta certificazione.

Le coordinate bancarie per il versamento in numerario della garanzia provvisoria sono le seguenti:
CREDIT AGRICOLE FRIULADRIA S.p.A.– P.zza Libertà, 2 – 33082 Azzano Decimo–Codice IBAN
IT90L0533664780000030448758.

ART. 12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 35,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19.12.2018 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

ART. 13. TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

ART. 14. STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto relativo alla presente procedura si intenderà validamente perfezionato nel momento in cui il "Documento di Stipula" generato dal sistema informatico di negoziazione del Mercato Elettronico verrà sottoscritto digitalmente ed inoltrato al fornitore aggiudicatario, come previsto dall'art. 53 delle predette Regole.

In caso di aggiudicazione la ditta dovrà assolvere all'**imposta di bollo pari ad € 16,00** per la stipula contrattuale.

Restano a carico dell'aggiudicatario le **spese** relative alla **Commissione giudicatrice**.

ART. 15. SUBAPPALTO E MODIFICHE DEL CONTRATTO

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i.

Per le modifiche del contratto durante il periodo di efficacia troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 106 del codice dei contratti e quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto.

ART. 16. ACCESSO AGLI ATTI DI GARA

L'accesso agli atti della presente procedura di gara è disciplinato dagli artt. 22 e ss. della L. 241/1990 e s.m.i., dal relativo regolamento (DPR 184/2006 e s.m.i.) nonché dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 17. TRATTAMENTO DEI DATI RISERVATI

Dell'avvenuta aggiudicazione del presente appalto si darà pubblicazione sul sito web: www.silemeduna.utifvg.it e sul sito del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e sulla piattaforma digitale istituita presso l'ANAC, anche tramite i sistemi informatizzati regionali.

Ai sensi della normativa sulla privacy e del GDPR 679/2016, i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e il relativo trattamento – informatico e non – verrà effettuato dall'Amministrazione tramite gli uffici preposti nel rispetto della normativa vigente unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati in sede di gara o comunque previsti per legge.

ART. 18. FORO COMPETENTE

L'organo competente per le procedure di ricorso è il Tar Friuli Venezia Giulia.

Il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni ad essa all'esito della valutazione dei requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnico-professionali va impugnato nel termine di trenta giorni, decorrente dalla sua pubblicazione sul profilo del committente della stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 29, comma 1, del codice dei contratti pubblici. L'omessa impugnazione preclude la facoltà di far valere l'illegittimità derivata dei successivi atti delle procedure di affidamento, anche con ricorso incidentale. È altresì inammissibile l'impugnazione della proposta di aggiudicazione, ove disposta, e degli altri atti endoprocedimentali privi di immediata lesività.

È esclusa la competenza arbitrale.

ART. 19. CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 20. REQUISITI DI ESECUZIONE - CENTRO DI COTTURA.

La Ditta che risulterà aggiudicataria dovrà utilizzare, per l'espletamento del servizio di cui trattasi, un centro di produzione dei pasti, così come previsto dal capitolato speciale d'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà consegnare all'amministrazione i documenti che comprovano l'effettiva disponibilità del centro cottura (e di quello di emergenza, se dichiarato) avente le caratteristiche richieste dal capitolato e/o dichiarate in sede di offerta tecnica con decorrenza dalla data di aggiudicazione efficace, pena la decadenza dell'aggiudicazione.

ART. 21. NORMATIVA APPLICABILE

La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dalle norme in esso richiamate.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia al Codice Civile, alle Leggi e ai regolamenti vigenti in materia che, anche se non espressamente citati, si intendono qui integralmente richiamati.

Troveranno inoltre applicazione le regole contenute nel Manuale d'uso del sistema di e-procurement per le Amministrazioni – Mepa.

ART. 22. COMUNICAZIONI

Le comunicazioni inerenti le operazioni di gara, anche quelle successive al termine di presentazione dell'offerta, nonché le successive fasi di affidamento, stipula e gestione del contratto, sono a tutti gli effetti valide ed efficaci se intercorse tramite il portale messo a disposizione da Consip o tramite casella di posta elettronica certificata (PEC) L'indirizzo di posta elettronica certificata dell'UTI è il seguente: uti.silemeduna@certgov.fvg.it

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se

non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari. In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Michela BIASUTTI

Doc. firmato digitalmente