



# PROVINCIA DI VENEZIA

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Fax 041/2501043– PEC: [procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it](mailto:procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it)

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

Il presente Disciplinare costituisce integrazione al Bando di gara relativamente ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta e, più in generale, a tutte le condizioni regolanti la procedura di aggiudicazione dell'appalto avente ad oggetto **“Affidamento del servizio di mensa scolastica”**, come meglio esplicitato nel Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito, per brevità, anche CSA).

La **PROVINCIA DI VENEZIA** agisce in qualità di Stazione unica Appaltante ai sensi dell'art. 33 del D.lgs 163/2006 giusta convenzione con il Comune di Eraclea in data 13.02.2015, prot. n. 13160. In tal senso, il comune di Eraclea con determinazione a contrarre n. 76 del 24.03.2015 della **RESPONSABILE DELL'AREA DEI SERVIZI AL CITTADINO**, ha disposto di procedere all'affidamento in oggetto conformemente a quanto previsto dal Codice dei Contratti (D.Lgs. 163/06 ss.mm.ii.) e dal relativo Regolamento di attuazione (DPR 207/2010 ss.mm.ii.), oltretché dalle disposizioni previste dal CSA, dal Bando, dal presente Disciplinare di gara e dai documenti ad essi allegati.

La gara si terrà nella forma della procedura aperta secondo le modalità di cui al D. Lgs. 163/2006, con aggiudicazione con il criterio di cui all'art. 83 del citato decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri di valutazione indicati nella Parte II del presente Disciplinare, e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore di cui all'allegato P del DPR 207/2010.

L'appalto non è suddiviso in lotti.

**APPALTO ESCLUSO: il servizio in oggetto è contemplato dall'Allegato II B del D. Lgs. 163/2006 , Categoria 17, CPV 55512000-2 “servizi di gestione mensa”.**

## **PARTE I – CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

### **ART. 1 – OGGETTO, DURATA, AMMONTARE E PAGAMENTI DELL' APPALTO**

#### 1.1 Oggetto dell'appalto

La presente selezione ha per oggetto

- a) la gestione integrale del Centro di cottura centralizzato del Comune di Eraclea, sito c/o la scuola dell'Infanzia “Girotondo”, in Via Virgilio, località Torre di Fine, per la preparazione dei pasti come di seguito specificato ed il servizio di loro veicolazione presso le varie scuole comunali, con l'onere per:
  - l'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione e cottura dei pasti, da espletare unicamente ed esclusivamente presso la Cucina comunale sopraindicata per tutte le scuole comunali;

- la consegna dei pasti presso i refettori delle scuole;
  - la porzionatura e distribuzione dei pasti ad alunni presso le sedi scolastiche sottoindicate e ubicate nel territorio del Comune e precisamente:
    - scuola dell’Infanzia “Arcobaleno” di Eraclea, capoluogo;
    - scuola dell’Infanzia “Girotondo” di Torre di Fine;
    - scuola Primaria “E. De Amicis” di Eraclea, capoluogo;
    - scuola Primaria “G. Ancillotto” di Stretti;
    - scuola Primaria “G. Marconi” di Torre di Fine;
    - scuola Primaria “F. Filzi” di Ponte Crepaldo.
  - la preparazione ed il riordino dei tavoli, in ciascun plesso scolastico; il lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione; la pulizia, sanificazione e riordino dei locali ed attrezzature di cucina; la raccolta ed il conferimento di tutti i rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio, secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta;
- b) l’approvvigionamento delle materie prime, la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza presso il Centro “Casa dell’Accoglienza” di Eraclea, gestito dall’A.P.H.E. (Associazione Pro Handicap di Eraclea) durante tutto il periodo di funzionamento anche eventualmente differente rispetto all’anno scolastico.

### 1.2 Durata

La durata dell’appalto è di anni 6 (corrispondente agli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021). La fornitura dei pasti dovrà essere garantita anche durante il periodo estivo con riferimento solo ai pasti del centro diurno “Casa dell’Accoglienza” (APHE). La fornitura dei pasti presso le mense scolastiche decorrerà dalla data di inizio del servizio stabilita dalla dirigenza scolastica.

L’appalto ha durata 6 anni scolastici decorrenti dalla stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicata in apposito verbale di inizio di attività predisposto dal comune di Eraclea e controfirmato dalle parti.

Il luogo di espletamento del servizio è il comune di Eraclea.

### 1.3 Valore dell’appalto

Il prezzo a base di gara per singolo pasto è:

Prezzo	Pasti presunti	Tot. per anno	Importo appalto a base d’asta
€ 4,20	68.700	€ 288.540,00	€ 1.731.240,00

oltre I.V.A. nella misura di legge.

L’importo annuale presunto per l’affidamento del servizio è di Euro 288.540,00.= IVA esclusa, tenuto conto di un numero complessivo presunto di pasti da somministrare per anno scolastico pari a 68.700, come sopra precisato.

Il valore complessivo dell’appalto, per la durata di anni 6, è quindi presunto in Euro 1.731.240,00.= oltre a I.V.A. nella misura di legge.

I costi della sicurezza relativi ai rischi di tipo interferenziali sono pari a zero, così come specificato dal D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), allegato al progetto.

#### 1.4 Pagamenti

Vedi art. 23 del CSA.

L'appalto è finanziato con fondi iscritti nei capitoli di bilancio del comune di Eraclea.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio, fatto salvo quanto previsto, ai sensi dell'art. 115 del Codice, dalla clausola di revisione prezzi prevista dall'art. 5 dello schema di contratto allegato. La revisione periodica dei prezzi opererà sulla base di un'istruttoria condotta con riferimento ai dati di cui all'art. 7, comma 4 lett. c ove disponibili e comma 5, 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, come modificato ed integrato dal d.lgs. 9 novembre 2012, n. 192. 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.

#### **ART. 2. CHIARIMENTI.**

Tutte le informazioni relative all'esecuzione del servizio potranno essere richieste al Comune di Eraclea – Dr. ssa Eleonora Sovran - tel. 0421/234222 e-mail: eleonora.sovran@comune.eraclia.ve.it

Tutte le informazioni relative alla procedura di gara **dovranno essere trasmesse esclusivamente via mail all'indirizzo [stazioneappaltante@provincia.venezia.it](mailto:stazioneappaltante@provincia.venezia.it)** o PEC all'indirizzo: **[procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it](mailto:procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it)** e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 12.00 del giorno 01.06.2015. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.

Si rende noto, infine, che sul sito web [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione "Bandi SUA" raggiungibile direttamente dalla home page, saranno resi disponibili tutti gli eventuali quesiti che verranno posti dai concorrenti unitamente alle risposte fornite dalla Provincia.

Si precisa che i concorrenti, partecipando alla gara, accettano che tali pubblicazioni abbiano valore di comunicazione a tutti gli effetti di legge, impegnandosi a consultare periodicamente il predetto sito.

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

**Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 79, comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, verranno trasmesse via PEC.**

#### **N.B. 1**

Si precisa che i concorrenti, partecipando alla gara, accettano che tali pubblicazioni abbiano valore di comunicazione a tutti gli effetti di legge, impegnandosi a consultare periodicamente il predetto sito.

#### **Art. 3 - PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA**

La SUA della Provincia metterà a disposizione sul proprio sito internet [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione "Bandi SUA" l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a

partire dallo stesso giorno della data di invio del Bando alla Guce.

La Provincia, pertanto, non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art. 71, comma 1, del Codice dei contratti, le richieste di invio dei documenti di gara.

Il bando di gara è stato inviato alla GUCE in data 22.04.2015.

L'avviso di gara è altresì pubblicato sulla GURI sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture di cui al [decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20](#), e per estratto su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su due a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il contratto.

La documentazione di gara comprende:

- bando di gara;
- Disciplinare di gara e modulistica;
- Capitolato Speciale d'Appalto e allegati 1, 2, 3 e 4.

## **ART. 4 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

### *4.1 Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.*

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

A) **autocertificazione**, (come da facsimile allegati "A1 e A2") – con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario – sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale). La stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate con la citata autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva.

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

- 1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;
- 2) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza attualmente in carica (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **IMPRESA INDIVIDUALE**; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO**; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE**; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di **ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO**);
- 3) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **IMPRESA INDIVIDUALE**; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO**; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di **SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE**; amministratori muniti di poteri di

rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);

4) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività competente oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997;

5) l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e 3, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nei limiti delle lettere applicabili;

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

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

8) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto;

9) di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;

**10) di aver effettuato il sopralluogo presso il centro di cottura comunale;**

11) (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

12) (eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;

13) che l'Impresa, in caso di aggiudicazione:

non intende affidare alcuna attività oggetto di gara in subappalto, ovvero

che intende affidare in subappalto le attività specificate nell'autocertificazione, nel limite del 30% dell'importo delle prestazioni affidate, a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui al codice antimafia;

14) (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 163/2006;

15) che ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs 165/01, di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere conferito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

#### *4.2 Requisiti di capacità tecnica e professionale*

**B) aver realizzato, con buon esito, nei tre anni antecedenti la pubblicazione del bando di gara, servizi di gestione mensa (utilizzando l'apposito campo inserito nell'allegato "A1"), per un importo complessivo non inferiore a euro 1.731.240,00, iva esclusa; come stabilito dall'art. 42, comma 4, del D.Lgs. 163/2006, tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000. Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara e, più precisamente, dal 22.04.2012 al 22.04.2015.**

**C) garanzia provvisoria** prestata con le modalità di cui al successivo art. 7;

**D) Contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, ora A.N.A.C.:** il Concorrente dovrà provvedere, con le modalità di seguito indicate, al pagamento del contributo all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, ora A.N.A.C.:

**Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, è necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo “servizio di Riscossione” raggiungibile all’indirizzo <http://contributi.avcp.it>.**

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

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “Servizio riscossione” e seguire le istruzioni a video oppure l’emanando manuale del servizio. A riprova dell’avvenuto pagamento, l’utente otterrà la ricevuta di pagamento all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione.

La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei “pagamenti effettuati” disponibile on line sul “Servizio di Riscossione”;

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

- *in contanti*, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

All’indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “Cerca il punto vendita più vicino a te”;

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

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

Di seguito viene indicato il CIG e l’importo da pagare:

CIG: 6190368546	CONTRIBUTO AUTORITA’: euro 140,00
-----------------	-----------------------------------

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

**Per la mancanza, l’incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, trova applicazione l’art. 38, comma 2-bis del D.Lgs. n. 163/2006, la cui sanzione pecuniaria è stabilita nella misura dell’1 ‰ (unpermille) dell’importo dell’appalto (euro 1.731,24).**

**In tal caso al concorrente sarà richiesto di provvedere al versamento della somma corrispondente sul seguente conto di Tesoreria Provinciale:**

**UNICREDIT SPA - AGENZIA DI VENEZIA  
San Marco, n. 191 - Mercerie dell’Orologio  
IBAN: IT 69 T 02008 02017 000101755752**

**Il concorrente, inoltre, dovrà produrre:**

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

In adempimento a quanto previsto dall'art. 6 bis del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i., nonché dalla Deliberazione dell'AVCP – ora A.N.A.C - n. 111 del 20 dicembre 2012 e del Comunicato del Presidente dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici – ora A.N.A.C - del 30.10.2013, la Stazione Appaltante Unica procederà, qualora possibile, alla verifica circa il possesso dei requisiti inerenti la presente iniziativa tramite la BDNCP (Banca dati nazionale dei contratti pubblici).

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

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

**NOTA BENE:**

□ **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lettera A) deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante.

Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alle lett. C), D) e il PASSOE;

□ **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il R.T.I. o il Consorzio ordinario già costituito deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C), D) e il PASSOE;

□ **in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 34, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C), D) e il PASSOE;

□ **in caso di Consorzio stabile (art. 34, comma 1, lett c) del Dlgs n. 163/2006):**

l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre, il Consorzio, qualora esegua in proprio, o le consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre, devono produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. C), D) e il PASSOE.

**ATTENZIONE:** in ordine alla procedura del sorteggio pubblico ai sensi dell'art. 48, comma 1, del Codice dei contratti si precisa, sulla base anche della sentenza del Tar Lazio – Roma – Sez. I, n. 8314 del 17/09/2013, che il cd. Statuto delle imprese, ha introdotto, tra le altre, una serie di previsioni finalizzate a favorire lo sviluppo dell'attività imprenditoriale delle micro, piccole e medie imprese (tra queste rientrano l'art. 5, I comma, lett. a), della stessa l. 180/11, e l'art. 2 della raccomandazione della Commissione europea 2003/361/CE del 6 maggio 2003, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. L 124 del 20 maggio 2003). L'art. 13, IV comma, della Legge 180/2011 stabilisce, in termini generali che “La pubblica amministrazione e le autorità

competenti, nel caso di micro, piccole e medie imprese, chiedono solo all'impresa aggiudicataria la documentazione probatoria dei requisiti di idoneità previsti dal codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163”, soggiungendo che, nel caso in cui l'impresa non sia in grado di comprovare il possesso dei requisiti si applicano le sanzioni previste dalla legge 28 novembre 2005, n. 246, nonché la sospensione dalla partecipazione alle procedure di affidamento per un periodo di un anno.

Pertanto, in presenza di operatori economici che rientrano nell'ambito soggettivo di applicazione della norma, la Stazione Unica Appaltante non procederà alle operazioni di sorteggio di cui all'art. 48, comma 1, del D. Lgs. 163/2006.

La Stazione Unica Appaltante provvederà al controllo dei requisiti ex articolo 48 solo nei confronti dell'aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario, dovrà comprovare, entro dieci giorni dalla data della richiesta, il possesso dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa, producendo sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici istituita presso l'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici – ora A.N.A.C., la seguente documentazione:

- certificati dei **servizi di gestione mensa indicati nell'allegato A1 (vedi precedente lett. B)**;

Qualora la prova non sia fornita, ovvero le dichiarazioni contenute negli elenchi di cui alla lett. B) non siano confermate, la Stazione Unica Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa garanzia provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture – ora A.N.A.C. - per i provvedimenti di cui all'art. 6, comma 11, del D.Lgs n 163/2006; l'Autorità dispone altresì la sospensione da uno a dodici mesi dalla partecipazione alle procedure di affidamento.

In presenza di operatori economici che non rientrano nell'ambito soggettivo di applicazione della Legge 180/2011, la SUA procederà alle operazioni di sorteggio di cui all'art. 48 del codice tra i medesimi soggetti.

**E' FACOLTA' dei concorrenti presentare la documentazione di cui sopra in fase di gara caricandola sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici prima del termine di scadenza della presentazione delle offerte.**

**Inoltre, il concorrente può allegare in cartaceo tale documentazione con le modalità di cui al successivo art. 6.**

**La presente richiesta viene avanzata al fine di evitare inutili ritardi nel procedimento di verifica del possesso dei requisiti qualora il sistema AVCPass non dovesse essere disponibile.**

#### **IN CASO DI AVVALIMENTO:**

**Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 – può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, AVVALENDOSI dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine ed in conformità all'articolo 49, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:**

1) **una sua dichiarazione** verificabile ai sensi dell'articolo 48 del D.Lgs. 163/2006, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti di cui intende avvalersi e dell'impresa ausiliaria (allegato B);

2) **dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria** (allegato C) attestante :

- il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;



l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

l'impegno a non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs. 163/2006, né di trovarsi in una situazione di controllo di cui all'articolo 34, comma 2 del D.Lgs. 163/2006 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

**3) originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente** a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto (**N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico**); nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

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

non è ammesso, ai sensi dell'art. 49, comma 8, del D. Lgs. 163/2006, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;

non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 49, comma 8, del D.Lgs. 163/2006, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;

il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito.

#### **IN CASO DI CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE:**

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

1. dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del firmatario, con la quale:

i.) attesta, ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, lett. b) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., di partecipare alla gara con l'ausilio di altro operatore economico (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante) e, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;

ii.) indichi gli estremi del decreto Tribunale che l'autorizza alla partecipazione alla gara;

iii.) attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006, nella stessa domanda di partecipazione.

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

2. relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, comma 3, lett. d) del R.D.

16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., che attesta la conformità al piano concordatario di cui all'art. 161, comma 2, lett. e) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i. e la ragionevole capacità di adempimento del contratto d'appalto;

3. dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di ordine professionale e di capacità tecnico-organizzativa, richiesti per l'affidamento dell'appalto, contenente l'impegno nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per la durata del contratto le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto.

### **IN CASO DI RTI E CONSORZI:**

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, i requisiti di capacità tecnica e professionale dovranno essere posseduti in misura maggioritaria dalla mandataria. **La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, per lo stesso lotto, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **pena l'esclusione** dalla gara dell'impresa medesima e del R.T.I.

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, **pena l'esclusione** dalla gara sia del consorzio che del consorziato.

I raggruppamenti temporanei di imprese, **già costituiti**, dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In caso di consorzio ordinario di concorrenti **costituito** dovrà essere allegato l'atto costitutivo.

### **ART. 5 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

E' obbligatorio prendere visione del centro cottura comunale.

**Il sopralluogo OBBLIGATORIO.** La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla gara. Esso verrà effettuato previo appuntamento, il quale dovrà essere richiesto, a mezzo posta elettronica (eleonora.sovran@comune.eraclea.ve.it) entro le **ore 12:00 del 29.05.2015**. Successivamente alla richiesta, il comune di Eraclea comunicherà all'interessato il giorno e l'ora del

sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della ditta;
- recapito telefonico, fax e posta elettronica;
- nominativo della persona delegata a partecipare al sopralluogo.

Al sopralluogo può partecipare il Legale rappresentante della ditta o il direttore tecnico, o suo delegato; in quest'ultimo caso, alla domanda di partecipazione al sopralluogo dovrà essere allegata copia semplice di apposita delega sottoscritta dal Legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

**In caso di partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, anche non ancora costituiti, al sopralluogo potrà partecipare un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati o raggruppandi, purché munito della delega di tutti detti operatori.**

**In caso di consorzio ordinario, consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore del servizio.**

**Si precisa che non è necessario allegare l'attestazione di avvenuto sopralluogo in quanto detto adempimento verrà verificato dalla Provincia attraverso il comune di Eraclea.**

#### **ART. 6 – TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE**

L'unico plico contenente le tre buste (A, B e C) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro le ore 12:00 del giorno 08.06.2015, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara, al protocollo della Provincia di Venezia, Via Forte Marghera, n. 191 – 30173 - Mestre (Ve) (piano 0).**

L'orario di ricezione è il seguente:

- dalle ore 9.00 alle ore 13.00, dal lunedì al venerdì;
- dalle ore 15.00 alle 17.15 nei soli giorni di martedì e giovedì.

Sabato gli uffici provinciali sono chiusi.

Il recapito del plico, entro il termine indicato, rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Si precisa, altresì, che i plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato sono irricevibili.

Con le stesse modalità e formalità ed entro il termine suindicato, pena l'irricevibilità, dovranno pervenire le eventuali integrazioni ai plichi già presentati.

Non sono ammesse domande di partecipazione ed offerte trasmesse per telegramma, telex, telefono, fax, posta elettronica.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo della Provincia, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato, con mezzi diversi rispetto a quello delle Poste Italiane, l'ultimo giorno utile per la presentazione).

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Provincia ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Inoltre, deve recare all'esterno:

- intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**
- la seguente dicitura: “NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER CONTO DEL COMUNE DI ERACLEA”.**

L'apertura dei plichi verrà effettuata in seduta pubblica presso la sede della Provincia di Venezia in Via Forte Marghera n. 191 Venezia **nel giorno ed ora che verranno comunicati attraverso il sito** [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione “Bandi SUA” raggiungibile direttamente dalla home page.

Il plico deve avere al suo interno, 3 buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

**BUSTA “A”** recante l'intestazione del mittente e la dicitura DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, contenente:

- **autocertificazione possesso requisiti, redatta utilizzando il facsimile - Allegato “A1” e “A2” con allegato documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;**
- **garanzia provvisoria (ATTENZIONE: per beneficiare della riduzione del 50% della garanzia, il concorrente dovrà allegare copia della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000);**
- **elenco dei PRINCIPALI servizi di gestione mensa (vedi art. 4, lett. B del presente Disciplinare) redatto utilizzando il campo contenuto nell' Allegato “A1” ;**
- **attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture – ora A.N.A.C. - con le modalità di cui all'art. 4, lett. D) del presente Disciplinare;**
- **copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass;**
- **(facoltativo) documenti a comprova del possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 4 del presente Disciplinare, lett. B).**

**BUSTA “B”**, recante l'intestazione del mittente e la dicitura PROGETTO TECNICO che dovrà contenere la documentazione necessaria ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativamente ai seguenti elementi di valutazione:

- A. Modalità di erogazione del servizio
- B. Gestione informatizzata della rilevazione dei pasti e dei pagamenti
- C. Numero complessivo di pasti gratuiti offerti per tutta la durata dell'appalto

- D. Educazione alimentare
- E. Proposte di contrasto alla cultura dello “scarto”
- F. Migliorie

e, pertanto, deve contenere tutta la documentazione qui di seguito elencata.

**L’OFFERTA TECNICA** deve essere redatta utilizzando lo schema **allegato D**, sottoforma di relazione tecnico descrittiva, con la quale il Concorrente evidenzia le proprie proposte operative per l’esecuzione dell’appalto e ritenute necessarie a garantire la corretta esecuzione del servizio nei termini contrattuali offerti e nel pieno rispetto di quanto disposto dal CSA.

**L’OFFERTA TECNICA** deve necessariamente essere suddivisa nelle seguenti sei specifiche sezioni:

**SEZIONE A: MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**, nella quale il Concorrente evidenzia le proprie proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal Capitolato d’oneri, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Piano operativo giornaliero di lavoro in relazione ai tempi in ore, all’organizzazione del servizio, al numero dei dipendenti presso la cucina (numero addetti, livelli, qualifiche professionali, esperienze, monte ore giornaliero, settimanale e mensile riferito alle effettive presenze); modalità di turnazione e sostituzione personale, metodologie di intervento e modalità di attivazione in caso di sciopero e ogni altra utile informazione;
- Modalità di selezione dei fornitori; modalità di controllo della qualità delle forniture delle materie prime;
- Elementi qualitativi migliorativi rispetto agli standard richiesti dalla tipologia merceologica dei prodotti offerti (utilizzo di prodotti tipici e tradizionali);
- Programma di manutenzione ordinaria e di mantenimento delle condizioni ottimali relativamente a locali, attrezzature, derrate alimentari nonché programma igienico e relativi interventi e criteri con cui si intende svolgerlo e aggiornarlo, contenente in particolare le indicazioni specifiche sulla implementazione del sistema HACCP;
- Caratteristiche ecologiche ambientali di svolgimento del servizio con particolare riferimento anche al possesso di certificazioni ambientali (EMAS, ISO 14001:2004 ...) e alla collaborazione o alla sussistenza di rapporti economici con società o aziende in possesso di certificazioni ambientali (EMAS, ISO 14001:2004 ...).

**SEZIONE B: GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI**, nella quale il Concorrente evidenzia le proprie proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal Capitolato d’oneri, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Sistema informatizzato dell’intero “ciclo del buono-pasto” con descrizione della procedura informatica proposta per l’attuazione del servizio in forma “chiara e comprensibile”;
- Dettaglio in merito alle ipotesi di contestazioni da parte dell’utenza e misure/soluzioni attivabili da parte della Ditta;
- Elenco dettagliato delle operazioni offerte per la gestione completa dell’informatizzazione della rilevazione dei pasti e dei pagamenti, con proposte alternative che non modifichino nella sostanza le prestazioni richieste;
- Ulteriori servizi offerti nella gestione della banca dati anagrafica o delle morosità.

**SEZIONE C: NUMERO PASTI “GRATUITI” OFFERTI** nella quale il Concorrente indichi il numero complessivo di pasti “gratuiti”, riferiti all’intera durata dell’appalto, che saranno forniti e non contabilizzati. Tali pasti saranno destinati dal Comune a favore di minori in carico assistenziale e defalcati dal numero dei pasti per i quali il Comune interverrà per l’intero costo del pasto, in quanto a favore di minori considerati “esenti”.

**SEZIONE D: EDUCAZIONE ALIMENTARE** nella quale il Concorrente evidenzi le proprie proposte in merito all'elaborazione e realizzazione di un progetto, per la durata del contratto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente capitolato, con riferimento ai seguenti aspetti:

- Progetti per gli alunni
- Incontri formativi per genitori

**SEZIONE E: PROPOSTE DI CONTRASTO ALLA CULTURA DELLO "SCARTO"** nella quale il Concorrente, ai sensi della L.155/2003, formuli proposte di azioni per contrastare la "cultura dello scarto e dello spreco", con riferimento ai seguenti aspetti:

- Progetti di formazione
- Progetti di utilizzo anche con eventuale destinazione assistenziale, dei pasti giornalmente preparati ma non consumati o della quantità di alimenti preparati ma non somministrati

**SEZIONE F: MIGLIORIE** nella quale il concorrente descriva nel dettaglio le proprie proposte migliorative della qualità complessiva del servizio sia per i fruitori sia per il Comune di Eraclea.

**BUSTA "C"**, recante l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA, contenente l'offerta economica redatta utilizzando lo schema di offerta **allegato E**, in lingua italiana che deve essere datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

**L'offerta dovrà indicare:**

■ **il ribasso percentuale, espresso in cifre e in lettere (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) sull'importo stimato complessivo a base di gara IVA esclusa;**

■ **il costo relativo alla sicurezza a carico dell'impresa, riferito all'intero periodo.**

**In caso di discordanza tra la percentuale espressa in cifre o in lettere, verrà presa in considerazione quella in lettere.**

**In caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l'offerta migliore privilegiando l'offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell'offerta tecnica e, in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.**

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica costituirà **CAUSA DI ESCLUSIONE**.

Inoltre, verranno **ESCLUSE** le offerte condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

I prezzi offerti dalle Ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La Ditta aggiudicataria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

L'offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

In caso di R.T.I. non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico.

L'aggiudicazione provvisoria è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione aggiudicatrice dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione definitiva diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 11, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006.

La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario, dandone comunicazione ai concorrenti attraverso il sito *web* [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione "Bandi SUA" raggiungibile direttamente dalla home page.

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

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

**Di tutte le sedute pubbliche successive alla prima verrà data notizia attraverso il sito [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione "Bandi SUA" raggiungibile direttamente dalla home page.**

**N.B.**

Si precisa che i concorrenti, partecipando alla gara, accettano che tali pubblicazioni abbiano valore di comunicazione a tutti gli effetti di legge, impegnandosi a consultare periodicamente il predetto sito.

**ATTENZIONE:**

**I documenti, FACOLTATIVI, a comprova dei requisiti potranno essere inseriti con le seguenti modalità:**

■ **certificati eseguiti appalti: nella busta "A";**

**ART. 7 GARANZIA PROVVISORIA**

Garanzia, ai sensi dell'art. 75 comma 1, del D. Lgs. 163/2006 e s.m. dell'importo di **euro 34.624,80.**

La garanzia potrà essere costituita alternativamente da:

- cauzione in contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito;
- fidejussione bancaria;
- polizza assicurativa;
- polizza 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.

La fidejussione o la polizza devono prevedere espressamente le seguenti clausole:

- validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta;
- impegno del fideiussore, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 e s.m., a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m., qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- **garantire espressamente anche il pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria stabilita nella misura dell'1% dell'importo dell'appalto ovvero euro 1.731,24, di cui agli artt. 38, comma 2-bis, e 46, comma 1-ter del Codice, in caso di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, o al presente disciplinare di gara.**

**SI PRECISA:**

a) nel caso di cauzione costituita da contanti, gli offerenti dovranno depositare i contanti presso il conto di Tesoreria della Provincia di Venezia acceso presso Unicredit S.p.a., agenzia di Venezia, ubicata in Mercerie dell'Orologio San Marco n. 191, IBAN IT 69 T 02008 02017 000101755752; la relativa quietanza dovrà essere inserita in originale, nella busta "A" unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'articolo 75, comma 8, del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.; i concorrenti che effettueranno il versamento della cauzione tramite bonifico, dovranno allegare alla documentazione di gara, a pena di esclusione, copia, rilasciata dalla propria banca, dell'avvenuta esecuzione del bonifico sul conto succitato unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.. Lo svincolo di detta cauzione sarà effettuato, sempre tramite bonifico, con spese a carico del destinatario. Il bonifico dovrà riportare la seguente causale: "garanzia di cui all'articolo 75, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 per la partecipazione alla procedura di affidamento del servizio di mensa scolastica per conto del comune di Eraclea".

b) nel caso di cauzione costituita in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria Provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della Provincia di Venezia la relativa quietanza dovrà essere inserita in originale, nella busta "A" unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.;

c) la garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria può essere presentata, ai sensi del D.M. 123/2004, mediante la scheda tecnica di cui al citato decreto – Schema tipo 1.1 – Scheda tecnica



1.1. purch  contenga, **l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, cos  come prescritto dall'articolo 75, comma 4, del D.Lgs 163/2006 e s.m.**

d) qualora la procedura dovesse avere durata superiore a 180 gg. verr  richiesta ai concorrenti appendice di proroga della validit  del deposito cauzionale provvisorio.

e) nel caso del ricorso ad intermediari finanziari, il modulo di fideiussione deve contenere gli estremi dell'autorizzazione di cui all'art. 127 comma 3 del D.P.R. 207/2010.

f) le polizze rilasciate con firma digitale e presentate su supporto cartaceo devono essere dichiarate conformi all'originale in tutte le sue componenti da pubblico ufficiale a ci  autorizzato, ai sensi dell'art. 23, comma 1, D.Lgs. n. 82/05 ss.mm.ii.

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

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo,   ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualit  conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non costituito:

a) Se tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualit , al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

b) Se solo alcune delle Imprese sono in possesso della certificazione di qualit , il raggruppamento non pu  godere del beneficio della riduzione della garanzia.

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

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

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

**La cauzione provvisoria viene rilasciata a favore della Stazione Unica Appaltante - Provincia di Venezia.**

**La cauzione provvisoria si intende prestata anche agli effetti dell'art. 38 co. 2 bis del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.**

**ATTENZIONE:**

■ In caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito   il raggruppamento;

■ in caso di R.T.I. costituenti : la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese raggruppande e essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento;

■ in caso di Consorzio costituito : la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;

■ in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorziande e essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il Consorzio.

## **ART. 8 - INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)**

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è la Provincia di Venezia ed il responsabile è il dirigente della stessa Dr. Angelo Brugnerotto.

## **PARTE II – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

### **ART. 9 – MODALITÀ' DI AGGIUDICAZIONE**

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

<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Fattore ponderale</b>	<b>Formula punteggio e punti attribuiti</b>
<b>A) MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO</b> Allegare relazione di max 8 facciate (formato della pagina A4)	10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*
<b>B) GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI</b> Allegare relazione di max 4 facciate (formato della pagina A4)	10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*

<p><b>C) NUMERO COMPLESSIVO DI PASTI “GRATUITI” OFFERTI PER TUTTA LA DURATA DELL’APPALTO</b></p>	<p>20</p>	<p>All’offerta con il maggior numero di pasti gratuiti offerti = 20 punti. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:  <math>P = (Opc \times Pmax) / Odv</math>  Dove:  P=punteggio da assegnare  Opc=offerta da valutare  Pmax=punteggio massimo attribuibile  Odv=offerta con maggiore numero di pasti gratuiti</p>
<p><b>D) EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>  Allegare relazione di max 4 facciate (formato della pagina A4)</p>	<p>10</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 10</math>  dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*</p>
<p><b>E) PROPOSTE DI CONTRASTO ALLA CULTURA DELLO “SCARTO”</b>  Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4)</p>	<p>5</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 5</math>  dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*</p>
<p><b>F) MIGLIORIE</b>  Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4)</p>	<p>5</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 5</math>  dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*</p>

**N.B.: dovrà essere presentato un elaborato progettuale relativo ai punti A, B, D, E e F della lunghezza massima in facciate indicata ai vari punti. Le facciate di testo devono essere numerate, in formato A4, scrittura Arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe. Le pagine eccedenti non verranno valutate.**

Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto delle facciate massime consentite.

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

insufficiente: coefficiente pari a 0

sufficiente: coefficiente pari a 0,3

buono: coefficiente pari a 0,5

distinto: coefficiente pari a 0,7

ottimo: coefficiente pari a 1

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

In base ai singoli coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, per ogni elemento di valutazione e per ogni offerta tecnica presentata, verrà poi calcolata la media (mc) al fine di poter calcolare i punteggi provvisori "P" secondo le formule sopra riportate.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento di valutazione, si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

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

R = singolo punteggio riparametrato

R<sub>i</sub> = singolo punteggio attribuito al concorrente

R<sub>max</sub> = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P<sub>max</sub> = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

Una volta attribuito il punteggio definitivo ai singoli elementi tecnici, si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per gli elementi tecnici il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, il punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 60 X R_i / R_{\max}$$

R = punteggio riparametrato

R<sub>i</sub> = punteggio attribuito al concorrente

R<sub>max</sub> = punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

## CRITERI MOTIVAZIONALI

### **Elemento A. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO fino a punti 10**

L'attribuzione del punteggio all'elemento A avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione A dell'offerta tecnica, premiando i seguenti aspetti:

- adeguatezza del monte ore complessivo;
- adeguatezza degli addetti presso la cucina (per numero, per livello e qualifica professionale, per esperienza)
- adeguatezza del monte ore giornaliero, settimanale e mensile riferito alle effettive presenze;
- minor turnazione e sostituzione personale
- metodologie di intervento e modalità di attivazione in caso di sciopero;
- garanzie offerte per la qualità del servizio derivanti dalle modalità di selezione dei fornitori dalle modalità di controllo della qualità delle forniture delle materie prime.
- miglioramento della qualità rispetto agli standard richiesti dalla tipologia merceologica dei prodotti offerti (utilizzo di prodotti tipici e tradizionali);

- qualità del programma di manutenzione e di mantenimento dei locali, attrezzature, derrate alimentari nonché delle condizioni igieniche;
- caratteristiche ecologiche ambientali di svolgimento del servizio (si valuterà impegno per le operazioni di pulizia dei locali di cucina e distribuzione all'utilizzo di prodotti detergenti ecologici o equivalenti).

#### **B) GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI fino a punti 10**

L'attribuzione del punteggio all'elemento B avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione B dell'offerta tecnica, premiando i seguenti aspetti:

- qualità del sistema informatizzato dell'intero "ciclo del pasto"
- funzionalità, facilità d'uso e procedure garantite dalla procedura informatica proposta per l'attuazione del servizio.
- ampiezza delle operazioni offerte per la gestione completa dell'informatizzazione della rilevazione dei pasti e dei pagamenti.

#### **C) NUMERO PASTI "GRATUITI" OFFERTI fino a punti 20**

Il Concorrente deve indicare il numero complessivo per tutta la durata dell'appalto dei pasti "gratuiti" che saranno forniti e non contabilizzati. Tali pasti saranno destinati dal Comune a favore di minori in carico assistenziale e defalcati dal numero dei pasti per i quali il Comune interverrà per l'intero costo del pasto, in quanto a favore di minori considerati "esenti".

#### **D) EDUCAZIONE ALIMENTARE fino a punti 10**

Il Concorrente deve evidenziare le proprie proposte in merito all'elaborazione e realizzazione di un progetto, per la durata del contratto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente capitolato, con riferimento ai seguenti aspetti:

- Progetti per gli alunni
- Incontri formativi per genitori

#### **E) PROPOSTE DI CONTRASTO ALLA CULTURA DELLO "SCARTO" fino a 5 punti**

Il Concorrente, ai sensi della L.155/2003, deve formulare proposte di azioni per contrastare la "cultura dello scarto e dello spreco", con riferimento ai seguenti aspetti:

- Progetti di formazione
- Progetti di utilizzo anche con eventuale destinazione assistenziale, dei pasti giornalmente preparati ma non consumati o della quantità di alimenti preparati ma non somministrati formativi per genitori

#### **F) MIGLIORIE**

Il concorrente deve descrivere nel dettaglio le proprie proposte migliorative della qualità complessiva del servizio sia per i fruitori sia per il Comune di Eraclea premiando gli aspetti relativi alle migliorie proposte al fine di conferire un valore aggiunto ai servizi oggetto dell'appalto quali ad esempio:

- attrezzature e dotazioni del centro cottura;
- uso prodotti a km 0: quantità;
- iniziative nell'ambito di uscite didattiche;
- interventi di manutenzione presso il centro cottura.

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Costo unitario del pasto e ribasso percentuale sull'importo stimato complessivo a base di gara. <u>Costo pasto a base di gara Euro 4,20.= IVA esclusa, importo stimato complessivo a base di gara Euro 1.731.240,00.=.</u>	Max punti 40	Punti 40 al concorrente che offre la percentuale di ribasso maggiore rispetto sull'importo posto a base d'appalto (€ 1.731.240,00). Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula: <b><u>P= percentuale di ribasso offerta in esame / percentuale di ribasso offerta migliore x 40</u></b>

**N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo e all'importo sopra specificati.**

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

#### **ART. 10 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Il RUP è la dr.ssa Eleonora Sovran, Responsabile dell'Area dei Servizi al Cittadino del comune di Eraclea, tel. 0421/234222 - e-mail: eleonora.sovran@comune.eraclea.ve.it

#### **ART. 11 – SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI**

Entro dieci giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, la Stazione Unica Appaltante chiederà all'aggiudicatario provvisorio e al concorrente che segue in graduatoria (si applicherà, per quest'ultimo concorrente, se ricorre il caso, l'esenzione di cui al co. 4 dell'art. 13 della L. 11.11.2011 n. 180), qualora non abbiano allegato i documenti direttamente in fase di gara, di comprovare, entro dieci giorni dalla richiesta, il possesso dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa richiesti nel presente Disciplinare, così come previsto dal secondo comma dell'articolo 48 del D. Lgs. 163/2006. Nel caso in cui tali soggetti non forniscano la prova o non confermino le loro dichiarazioni, la Stazione Unica Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della garanzia provvisoria prestata e alla segnalazione del fatto all'Anac.

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

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

**Ai sensi di quanto disposto dall'art. 34, co. 35 del D.L. 179/2012, come modificato dalla legge**

**di conversione 221/2012, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, le spese dalla stessa sostenute per la pubblicazione sui quotidiani dell'estratto del bando di gara, pari ad € 3.500,00.**

**Il contratto sarà stipulato per mezzo di atto in forma pubblica amministrativa. Sono a carico dell'appaltatore le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).**

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

Il dirigente  
Dr. Angelo Brugnerotto