

SCHEMA DI AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO TELEMATICA

(art. 36, comma 2 e 58 del D.lgs 50/2016, art. 1 c. 2 L. 120/2021 nonché punto 5.1.4 delle linee guida Anac n. 4)

PER SOLLECITARE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, EX ART. 36, COMMA 2, LETT. B), DEL D.LGS 50/2016 COME DEROGATO DALL'ART. 1 LETT. B) DELLA L. 120/2020 E DALL'ART. 51 COMMA 1 DEL D.L. 77/2022, PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SANT'URBANO (PD) – CIG 9356422BA.

Sezione 1 - Informazioni generali

Sezione 2 - Condizioni di partecipazione

Sezione 3 - Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Sezione 4 - Spedizione degli inviti e termine per la presentazione delle offerte

Sezione 5 - Aggiudicazione e sistema di attribuzione dei punteggi

Sezione 6 - Ulteriori informazioni

Sezione 1 – informazioni generali

A. ENTE APPALTANTE: COMUNE DI SANT'URBANO (PD) via Europa20 -35040 Sant'Urbano (PD) - C.F. 82001490281 -P.IVA 00956240287.

Centrale di Committenza: la FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE agisce in qualità di Centrale di Committenza / Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 37, comma 4, lett. b) del D.lvo 50/2016 (ex art. 33 del D.lgs 163/2006), giusta convenzione con il Comune di Sant'Urbano (PD) in data 20.01.2022 rep. n. 568.

Gara telematica: ai sensi dell'art. 58 del D.lgs 50/2016, la presente procedura è interamente gestita mediante il ricorso alla Piattaforma telematica di e-procurement denominata «TuttoGare» come meglio descritto alla successiva sezione 3.

B. URGENZA: l'appaltatore è tenuto a garantire, inderogabilmente, l'effettiva operatività del servizio mensa il giorno 05.09.2022. Pertanto l'appalto di cui al presente avviso assume carattere di assoluta ed inderogabile urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.lgs 50/2016, quindi l'avvio dell'appalto

avverrà nelle more della stipula del relativo contratto.

- C. **OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:** L'appalto ha per oggetto principale la gestione completa del servizio di ristorazione e la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionamento e distribuzione di pasti in multi porzione, preparati presso il centro cottura del polo scolastico di Sant’Urbano - Via Ca’ Nove, a favore:
- degli utenti (alunni ed insegnanti scuola primaria e scuola secondaria di I grado del Comune di Sant’Urbano), rispettivamente ubicate in Via Ca’ Nove nn. 1, e 7, che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica presso la Sala mensa adiacente al centro cottura;
 - degli utenti (alunni Nido d’Infanzia e alunni ed insegnanti Scuola Infanzia del Comune di Sant’Urbano) rispettivamente ubicate in Via Ca’ Nove n. 1/A che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica presso i locali del Centro Infanzia.
 - degli utenti dei centri estivi organizzati in collaborazione con il Comune di Sant’Urbano di norma nel mese di luglio;
 - dipendenti del Comune di Sant’Urbano ed eventuali utenti esterni individuati dall’ufficio servizi sociali compatibilmente con l’organizzazione del servizio in favore delle istituzioni scolastiche ed educative.

Schematicamente il servizio può essere così riassunto:

Lugo	Pasti/anno studenti	Giorni di svolgimento del servizio
Asilo nido	2.400	5 giorni la settimana
Scuola infanzia	10.000	5 giorni la settimana
Scuola primaria	15.000	3 giorni la settimana +2 facol.
Scuola secondaria I° grado	10.900	2 giorni la settimana +1 facol.
Centri estivi	600	5 giorni la settimana
Totale pasti annui: 38.900		
Lugo	Pasti/anno adulti	Giorni di svolgimento del servizio
Scuola infanzia	400	5 giorni la settimana
Scuola primaria	400	3 giorni la settimana +2 facol.
Scuola secondaria I° grado	300	2 giorni la settimana + 1 facol.
Totale pasti annui: 1.100		

La preparazione dei pasti deve essere svolta esclusivamente presso il centro di cottura allestito presso il polo scolastico di Via Ca’ Nove di Sant’Urbano (PD).

È consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all’interno della cucina del polo scolastico per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all’esterno per conto terzi, previa autorizzazione concedibile ad insindacabile giudizio dell’Amministrazione. Tale attività non dovrà comportare modifiche degli standard operativi e qualitativi del servizio erogato all’Amministrazione, e comunque non dovrà incidere od ostacolare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione. In caso di autorizzazione, la ditta dovrà corrispondere al Comune di Sant’Urbano un diritto d’uso pari a € 0,50/pasto. La ditta dovrà produrre copia delle fatture a rendiconto del numero di pasti prodotti.

Il tutto come descritto nello schema di convenzione/capitolato cui si rinvia.

- D. **DOCUMENTAZIONE DI GARA:** il presente avviso, la relativa modulistica ed il capitolato prestazionale, nonché le successive pubblicazioni ex art. 29, comma 1, del D.lgs 50/2016, sono rinvenibili sulla piattaforma telematica all’indirizzo <https://fcc.tuttogare.it/index.php>.
- E. **CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI:** il servizio oggetto del presente appalto è classificato con il CPV 55524000-9: «Servizi di ristorazione scolastica», pertanto i servizi in oggetto rientrano anche tra quelli di cui all’allegato IX al D.lgs 50/2016.
- F. **LUOGO DI PREPARAZIONE E DI CONSEGNA DEI PASTI:** come già detto, l’attività di preparazione dei pasti deve essere svolta esclusivamente presso il centro di cottura allestito presso il polo scolastico di Via Ca’ Nove di Sant’Urbano (PD). È vietata la preparazione ed il confezionamento dei pasti in locali diversi dal suddetto centro di cottura fatti salvi in casi di emergenza (dovuti a guasti tecnici o delle apparecchiature di cottura) previa comunicazione da parte dell’Impresa appaltatrice ed autorizzazione del Comune di Sant’Urbano (PD), comunque limitatamente al periodo necessario

per la riparazione dei guasti. In tali ipotesi l'appaltatore deve assicurare il servizio con le medesime caratteristiche indicate nel presente capitolato ed i pasti cotti veicolati dovranno essere prodotti in un altro adeguato centro cottura, dotato di tutte le autorizzazioni di legge, perfettamente adeguato alle norme ed alle necessità della fornitura da effettuare, ubicato il più vicino possibile ai luoghi di erogazione del servizio, e comunque ad una distanza compatibile con una percorrenza non superiore a 60 minuti. I pasti indicativamente vengono consegnati presso:

- scuola primaria e scuola secondaria di I° grado site a Sant'Urbano (PD), in Via Ca' Nove nn. 1, e 7;
- Nido d'Infanzia e Scuola Infanzia, site a Sant'Urbano (PD) in via Ca' Nove n. 1/A;
- Luoghi del territorio di Sant'Urbano ove verranno organizzati i centri estivi, di norma nel mese di luglio.

Codice NUTS: ITH36.

- G. **DURATA DELLA CONCESSIONE:** ai sensi dell'art. 2 del Capitolato, cui si rinvia, il contratto avrà durata triennale a decorrere dalla data di consegna dei servizi, ferma restando la facoltà del Comune, di esercitare l'opzione di affidare al aggiudicatario, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile, la ripetizione dell'appalto, di anno in anno, alle condizioni di cui al presente capitolato, per un ulteriore periodo non superiore complessivamente altri trentasei (36) mesi, esercitando tale opzione prima dei 120 giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.
- H. **RENUMERAZIONE DELLA CONCESSIONE:** ai sensi dell'art. 165, del D.Lgs. 50/2016, il corrispettivo delle prestazioni previste nel presente capitolato, consiste esclusivamente nel diritto per il concessionario di gestire economicamente le attività oggetto del contratto mediante la riscossione dei proventi derivanti dall'erogazione dei servizi, come meglio descritti nello schema di convenzione/schema di capitolato.
- I. **VALORE DELLA CONCESSIONE:** ai fini di quanto previsto dall'art. 167 del D.lgs 50/2016, il valore stimato della concessione, per la sua durata triennale, è stato stimato in euro 588.500,00=, oltre a IVA di legge, calcolato su un numero di 40.000= pasti annui, moltiplicato per il valore del singolo pasto pari ad euro 4,90= (Iva esclusa).
I quantitativi sopra indicati hanno valore puramente indicativo. Essi dipendono dalle reali esigenze di erogazione del servizio che si verificheranno nel corso del periodo contrattuale.
Ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett d) del D.lgs 50/2016, si evidenzia che il valore della concessione, al lordo di tutte le opzioni contrattuali, può raggiungere la cifra di euro 1.911.000,00=.
- J. **VALORE ECONOMICO POSTO A BASE D'APPALTO:** come previsto dall'art. 1 dello schema di capitolato, il valore economico posto a base d'appalto corrisponde al valore del buono pasto, stabilito in euro 4,90= al pasto (euro quattro/90/pasto) oltre Iva 4%.
- K. **AGGIUDICAZIONE:** gli operatori competeranno solo sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 secondo i seguenti elementi di valutazione:

Elemento di valutazione	Fattore ponderale
A. Gestione della commessa	20,00
B. Qualità delle derrate alimentari	20,00
C. Prodotti per pulizia e lavaggio	5,00
D. Formazione del personale addetto alla distribuzione pasti	5,00
E. Gestione amministrativa del servizio	10,00
F. Migliorie ed innovazioni	10,00
G. Certificazioni qualificanti	7,50
H. Offerta economica	22,50
totale	100,00

- L. **RICEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE:** i soggetti interessati a partecipare alla gara, dovranno far pervenire la documentazione più avanti meglio descritta, esclusivamente ricorrendo

alla Piattaforma telematica di e-procurement denominata «*TuttoGare*» e con le modalità successivamente descritte, **ENTRO LE ORE 12:00 DI MERCOLEDÌ 17 AGOSTO 2022.**

Oltre il detto termine non resta valida alcuna altra documentazione, anche se sostitutiva od aggiuntiva a documentazione precedente. In tale caso, la richiesta di invito del concorrente verrà dichiarata fuori termine e non ammessa alla gara.

- M. **COSTI DELLA MANODOPERA:** ai sensi del combinato disposto dell'art. 95, comma 10, 97, comma 5, lett. d), dell'art. 23, comma 16 ultimo periodo e dell'art. 216, comma 4, del D.lgs 50/2016 si rende noto che i costi della manodopera di riferimento sono quelli le tabelle di cui al Decreto direttoriale n. 44 del 27 giugno 2019 "Settore ristorazione collettiva", disponibili al link: <http://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf>
- N. **SUBAPPALTO** è disciplinato esclusivamente dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, a cui espressamente si rinvia. Relativamente a quanto prescritto dal citato art. 174 del D.Lgs. 50/2016, si precisa quanto segue:
- non viene introdotta alcuna quota percentuale (rispetto al valore dell'investimento) oltre la quale non è ammesso l'eventuale subappalto;
 - i concorrenti sono tenuti ad indicare in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi;
 - ai sensi del comma 2, solo gli operatori economici che non sono microimprese, piccole e medie imprese sono tenuti ad indicare la terna dei nominativi degli operatori economici candidati a diventare i subappaltatori;
 - non si considerano come terzi le imprese che si sono raggruppate o consorziate per ottenere la concessione, né le imprese ad esse collegate; se il concessionario ha costituito una società di progetto, in conformità all'articolo 184 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., non si considerano terzi i soci, alle condizioni di cui al comma 2 del citato articolo 184.
- O. **LINGUA:** tutta la documentazione richiesta dal presente disciplinare di gara deve essere redatta esclusivamente in lingua italiana.

Sezione 2 – condizioni di partecipazione

B) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi alla gara i concorrenti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale (art. 80 D.lgs 50/2016)

- B1)** Insussistenza di alcuna causa di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
- B2)** in caso di cooperative o consorzi di cooperative, il cui oggetto sociale sia coerente con l'oggetto della presente gara e iscritte agli albi regionali di cui all'art. 9 della medesima legge, nonché all'albo delle società cooperative come previsto dal Decreto ministeriale delle attività produttive del 23 giugno 2004, in conformità agli indirizzi predisposti con D.G.R.V. n. 4189 del 18.12.2007;

Requisiti di Capacità economica e finanziaria (art. 83 D.lgs 50/2016 e Allegato XVII)

- B3)** Presentazione di idonee dichiarazioni da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della Legge 1° settembre 1993 n. 385, dalle quali risulti specificamente che *"il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando"*;
- B4)** Aver conseguito, nei tre migliori esercizi del quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (esercizi dal 2017 al 2021), un fatturato globale d'impresa di importo non inferiore ad euro 1.200.000,00=;

Requisiti di Capacità tecnica e professionale (art. 83 D.lgs 50/2016 e Allegato XVII)

- B5)** Avere realizzato, nei cinque anni antecedenti (dal2017 al2022) la pubblicazione del presente bando, almeno due servizi di ristorazione scolastica analoghi a quello in appalto, entrambi, con le seguenti caratteristiche:

- Durata non inferiore a 2 anni;
- numero di pasti medi annui prodotti non inferiore a 40.000.

Certificazioni di qualità (art. 87 del D.lgs 50/2016)

B6) Possesso della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla UNI ENI ISO 9001:2015 in corso di validità alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, rilasciate da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico.

In caso di **Raggruppamento Temporaneo di Imprese** i requisiti di cui sopra devono essere posseduti come segue:

- quelli di cui ai punti B1, B2, B3 e B6: da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate;
- quelli di cui ai punti B4 e B5: nel complesso dal raggruppamento ed in ogni caso dalla capogruppo mandataria in misura percentuale (numero pasti per requisito B5) superiore rispetto alle mandanti;
- quello di cui al punto B6: almeno dalla capogruppo;
- Nel caso di consorzi il suddetto requisito dovrà essere comprovato in capo al Consorzio, e non cumulativamente dalle singole imprese consorziate.

C) AVVALIMENTO: ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 è ammessa la partecipazione di un concorrente, singolo o consorziato o raggruppato che si avvalga dei "Requisiti di Capacità economica e finanziaria e dei "Requisiti di Capacità tecnica e professionale" ossia dei requisiti che vanno dalla lettera B3 alla lettera B6 della presente sezione, di un altro soggetto. In tal caso si specifica quanto segue:

- Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
- Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti, a pena di esclusione.

D) IMPRESA IN CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE: Ai sensi dell'art. 110, comma 4, del D.lgs 50/2016, l'impresa che ha depositato la domanda di cui all'articolo 161, sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, si applica l'articolo 186-bis del predetto regio decreto; per la partecipazione alla gara tra il momento del deposito della domanda di cui al primo periodo ed il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. Invece, l'impresa ammessa al concordato preventivo non necessita di avvalimento di requisiti di altro soggetto.

E) ALTRA DOCUMENTAZIONE: Vedi successiva Sezione 3

Sezione 3 – INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA

Punto 1: Utilizzo della piattaforma.

- a) La procedura si svolge esclusivamente attraverso l'utilizzo della Piattaforma telematica di e-procurement di cui alla successiva lettera b), mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e ammissione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, con le modalità tecniche richiamate nella successiva lettera d), che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Documento;
- b) La Piattaforma telematica è di proprietà di Studio Amica ed è denominata «TuttoGare» (di seguito per brevità solo «Piattaforma telematica»), il cui accesso è consentito sia dall'apposito link presente sul profilo di committente all'indirizzo <https://fcc.tuttogare.it>;
- c) Mediante la Piattaforma telematica sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi,

- valutazione e ammissione dei candidati, la loro selezione, le comunicazioni e gli scambi di informazioni;
- d) le modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma telematica sono contenute nelle «*Norme Tecniche di utilizzo*» disponibili nella piattaforma (<https://fcc.tuttogare.it>), ove sono descritte le informazioni riguardanti la stessa Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la sua utilizzazione ai fini della partecipazione al procedimento, le modalità di registrazione, la forma delle comunicazioni e ogni altra informazione sulle condizioni di utilizzo;
 - e) Per emergenze o altre informazioni relative al funzionamento della Piattaforma telematica, non diversamente acquisibili, e ad esclusione di informazioni relative al merito del procedimento di gara, è possibile accedere all'Help Desk (+39) 02 40 031 280;
 - f) Per gli stessi motivi di cui alla lettera e), in caso di sospensione temporanea del funzionamento della Piattaforma telematica o di occasionale impossibilità di accedere, all'Help-Desk, è possibile richiedere informazioni alla seguente casella di posta elettronica certificata (PEC): info@pec.studioamica.it.
 - g) Gli operatori economici che intendono partecipare devono accedere alla Piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>, con le proprie chiavi di accesso (User-Id e password o chiave univoca) ottenute mediante registrazione al medesimo indirizzo internet;
NB: l'operatore economico che accede per la prima volta alla piattaforma deve prima registrarsi al fine di ottenere la User-Id e la password.
 - h) L'operatore economico deve sempre accertarsi dell'avvenuto invio utile degli atti alla Piattaforma telematica, con le modalità previste dalla stessa, in quanto il semplice caricamento (upload) degli atti sulla piattaforma potrebbe non essere andato a buon fine.
 - i) fatte salve le eccezioni specificamente previste dal presente disciplinare, tutte le dichiarazioni e i documenti caricati (cosiddetto upload) sulla Piattaforma telematica, nonché le Offerte, devono essere sottoscritti con firma digitale; nel presente disciplinare con i termini firma, sottoscrizione, firmato o sottoscritto si intende la firma generata nel formato CADES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES, distinguibile dal file generato dopo l'apposizione della firma digitale al quale è attribuita estensione «.p7m», o nel formato PAdES (PDF Advanced Electronic Signature), che mantiene l'estensione «.pdf» al file generato dopo l'apposizione della firma digitale;
 - j) Nel caso più persone fisiche debbano firmare lo stesso documento (firme multiple) sono ammesse solo firme multiple «*parallele*», non sono ammesse controfirme o firme multiple nidificate (cosiddette "firme matryoshka").

Punto 2: Recapito della Stazione appaltante.

Il «*profilo di committente*» di cui agli articoli 3, comma 1, lettera nnn), 29, comma 1, e 73, comma 2, del decreto legislativo n. 50 del 2016, è il seguente: <https://fcc.tuttogare.it>

Non è ammesso il recapito di alcun atto o documento in modalità diverse dall'invio alla piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it> e, in particolare, non è ammesso il recapito di alcun atto o documento agli uffici della Stazione appaltante.

Sezione 4 – modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Come già detto gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara devono presentare una busta telematica (come di seguito meglio descritto), contenente la documentazione telematica qui di seguito elencata:

1. **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**, redatta utilizzando l'omonimo modello, firmata digitalmente da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale (nel qual caso deve essere allegata la procura speciale o copia autentica della medesima) con le seguenti precisazioni:
 - In caso di Coassicurazione/RTI costituendo, deve essere presentata da ciascuno dei soggetti che

- intendono raggrupparsi;
- In caso di RTI costituito, viene presentata dalla capogruppo/mandataria in nome e per conto del raggruppamento medesimo;
- In caso di Consorzio ordinario, ex art. 2602 c.c., già costituito, viene presentata dal consorzio in nome e per conto di tutte le imprese consorziate;
- In caso di Consorzio ordinario costituendo, deve essere presentata da ciascuna delle imprese che intendono consorziarsi;
- In caso di Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, viene presentata dal Consorzio.

NB: Come previsto nel comunicato ANAC 26 ottobre 2016 (*Indicazioni alle stazioni appaltanti e agli operatori economici sulla definizione dell'ambito soggettivo dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e sullo svolgimento delle verifiche sulle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti ai sensi del d.p.r. 445/2000*) al fine della corretta compilazione dell'istanza, si rammenta che i soggetti cui si riferisce l'art. 80 del D.lgs 50/2016 sono:

- 1) i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, nelle società con sistema di amministrazione tradizionale e monistico (Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Unico, amministratori delegati anche se titolari di una delega limitata a determinate attività ma che per tali attività conferisca poteri di rappresentanza);
- 2) i membri del collegio sindacale nelle società con sistema di amministrazione tradizionale e ai membri del comitato per il controllo sulla gestione nelle società con sistema di amministrazione monistico;
- 3) i membri del consiglio di gestione e ai membri del consiglio di sorveglianza, nelle società con sistema di amministrazione dualistico.
- 4) i «*soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo*», intendendosi per tali i soggetti che, benché non siano membri degli organi sociali di amministrazione e controllo, risultino muniti di poteri di rappresentanza (*come gli institori e i procuratori ad negotia*), di direzione (*come i dipendenti o i professionisti ai quali siano stati conferiti significativi poteri di direzione e gestione dell'impresa*) o di controllo (*come il revisore contabile e l'Organismo di Vigilanza di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 231/2001 cui sia affidato il compito di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza dei modelli di organizzazione e di gestione idonei a prevenire reati*).

2. **SCHEDA CONSORZIATA**, viene presentata solo ed esclusivamente nel caso di partecipazione dei consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, resa dai legali rappresentanti/procuratori di ciascuna delle consorziate per le quali il consorzio concorre.
3. **DICHIARAZIONI BANCARIE**, da parte di **ALMENO UN istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385** nelle quali risulti che *“il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente avviso”*;
 In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, non ancora costituito, ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi deve presentare le dichiarazioni bancarie da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385 dalle quali risulti specificamente che ciascuna impresa raggruppata dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire la fornitura di cui al presente avviso.
4. **COPIA DELLA PROCURA SPECIALE** rilasciata tramite atto notarile, da presentarsi solo nel caso in cui il Legale Rappresentante firmatario della documentazione di cui sopra e dell'offerta sia un PROCURATORE dell'impresa.
5. **nel caso di AVVALIMENTO**, dovrà essere presentata la seguente documentazione prevista dall'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.:

dichiarazioni del concorrente:

- 5.1) dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente, in corso di validità del firmatario, con la quale:
 - ✓ attesta che, per la presente gara, si avvale dei requisiti di partecipazione (specificare quali) posseduti dall'impresa ausiliaria (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante);
 - ✓ attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nella stessa domanda di partecipazione;

N.B. Per la dichiarazione di cui sopra può essere utilizzato l'apposito schema predisposto dalla Stazione Appaltante e scaricabile dal sito internet.

documenti da presentarsi da parte della/e ditta/e ausiliaria/e:

5.2) dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, firmata digitalmente, con la quale:

- ✓ dichiara di possedere i requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- ✓ si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- ✓ attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45, comma 2, del D. Lgs. 50/2016;

N.B. Per la dichiarazione di cui al punto sopra può essere utilizzato l'apposito schema predisposto dalla Stazione Appaltante e scaricabile dal sito internet.

5.3) 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;

5.4) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al punto precedente, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal presente avviso.

Istruzioni operative per la formazione della "BUSTA TELEMATICA"

Per formare la busta telematica (virtuale) all'interno della quale il concorrente deve inserire tutta la documentazione sopra richiesta, deve operare secondo la seguente sequenza:

- Scaricare (download) la documentazione dalla Piattaforma telematica, come resa disponibile dalla stessa;
- Compilare la documentazione secondo le specifiche condizioni individuali, come previsto in precedenza, eventualmente integrandola con ulteriore documentazione che l'operatore ritenesse indispensabile;
- Firmare la documentazione digitalmente come previsto dal presente disciplinare;
- Inserire l'intera documentazione in un unico file compresso formato «ZIP» o «RAR».

Riassumendo la busta telematica virtuale deve contenere la seguente documentazione:

Busta telematica virtuale A (unico file compresso formato «ZIP» o «RAR»)	documento		Obbligatorio si/no
	1.	MANIFESTAZIONE DI INTERESSE	Obbligatorio
	2.	SCHEDA CONSORZIATA	Solo se pertinente
	3.	DICHIARAZIONI BANCARIE	Obbligatorio
	4.	PROCURA	Solo se firma un procuratore
	5.	AVVALIMENTO	Solo in caso di avvalimento

In caso di partecipazione in Forma aggregata (raggruppamento, consorzio, GEIE, ecc) deve essere creato **un unico file** formato «ZIP» o «RAR» contenente tutta la documentazione prodotta e firmata digitalmente da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate.

In ogni caso il **file** formato «ZIP» o «RAR» generato che va a costituire la busta virtuale deve essere firmato digitalmente come segue:

- *in caso di concorrente singolo*: da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale del concorrente;
- *in caso di partecipazione in Forma aggregata (raggruppamento, consorzio, GEIE, ecc)*: da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale **della capogruppo**.

Sezione 4 – spedizione degli inviti e termine per la presentazione delle offerte

Trattandosi di una ricerca di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara di cui al presente avviso, non è richiesto in alcun modo, in questa fase, di presentare offerte, ma solo manifestazioni di interesse. Non sono previste graduatorie, attribuzione dei punteggi o altre classificazioni di merito.

Ai sensi dell'art. 36, comma 2, del D.Lgs 50/2106, l'invito a presentare offerta, verrà rivolto a TUTTI gli operatori economici che hanno presentato regolare manifestazione di interesse, indipendentemente

dal loro numero.

Si procederà con la gara anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

Le lettere invito verranno spedite entro e non oltre i 2 giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.

Il termine per la presentazione delle offerte, trattandosi di procedura negoziata, non sarà superiore a 10 giorni dalla data di spedizione che verrà effettuata via PEC (per tramite della piattaforma telematica). Gli inviti conterranno la descrizione dettagliata delle modalità di presentazione dell'offerta.

Trova applicazione quanto disposto dall'art. 48, comma 11, del D.lvo 50/2016.

Si precisa sin d'ora che la successiva procedura negoziata si svolgerà in via telematica ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, attraverso la piattaforma telematica (di proprietà di Studio Amica) denominata «TuttoGare», il cui accesso è consentito sia dall'apposito link <https://fcc.tuttogare.it>.

Le modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma telematica sono contenute nelle «Norme Tecniche di utilizzo» disponibili nella piattaforma (<https://fcc.tuttogare.it>), ove sono descritte le informazioni riguardanti la stessa Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la sua utilizzazione ai fini della partecipazione al procedimento, le modalità di registrazione, la forma delle comunicazioni e ogni altra informazione sulle condizioni di utilizzo. Una volta ricevuta la lettera invito, gli operatori economici che intendono partecipare devono accedere alla Piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>, con le proprie chiavi di accesso (User-Id e password o chiave univoca) ottenute mediante registrazione al medesimo indirizzo internet. NB: l'operatore economico che accede per la prima volta alla piattaforma deve prima registrarsi al fine di ottenere la User-Id e la password.

Sezione 5 – AGGIUDICAZIONE E SISTEMA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Come già precisato la gara per l'affidamento dell'appalto è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016.

Gli elementi di valutazione ed i relativi punteggi sono già stati specificati nella tabella a pagina 2 del presente avviso.

Le offerte sono valutate mediante l'attribuzione di un punteggio secondo quanto specificato di seguito.

PROCEDURA E ORDINE DI VALUTAZIONE DEI CRITERI

L'aggiudicazione avrà luogo anche in caso di presentazione di una sola offerta, se ritenuta valida.

Non saranno prese in considerazione offerte incomplete o irregolari, parziali o che presentino osservazioni, restrizioni o riserve.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuato con il metodo "aggregativo-compensatore", ai sensi dell'allegato P al D.P.R. n. 207/2010, con la seguente formula:

$$P_{tot} = A_i + B_i + C_i + D_i + E_i + F_i + G_i + H_i$$

Dove:

P_{tot} è il punteggio complessivo;

A_i è il punteggio attribuito a: *Gestione della Commessa*

B_i è il punteggio attribuito a: *Qualità delle derrate alimentari*

C_i è il punteggio attribuito a: *Prodotti per pulizia e lavaggio*

D_i è il punteggio attribuito a: *Formazione del personale addetto alla distribuzione pasti*

E_i è il punteggio attribuito a: *Gestione amministrativa e informatica*

F_i è il punteggio attribuito a: *Migliorie ed innovazioni*

G_i è il punteggio attribuito a: *Certificazioni qualificanti*

H_i è il punteggio attribuito a: *Offerta economica*

L'APPALTO SARÀ AGGIUDICATO AL CONCORRENTE CHE AVRÀ OTTENUTO IL MAGGIOR PUNTEGGIO COMPLESSIVO.

In caso di parità di punteggio, la gara sarà aggiudicata al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nell'Offerta tecnica

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

elementi di valutazione	Natura	Metodo
A. Gestione della Commessa	Qualitativa	confronto a coppie (*)

B. Qualità delle derrate alimentari		
C. Prodotti per pulizia e lavaggio		
D. formazione del personale addetto alla distribuzione pasti		
E. Gestione amministrativa e informatizzata dei pasti		
F. Migliorie ed innovazioni		
G. Certificazioni qualificanti	Quantitativa	<i>proporzionale</i>
H. Offerta economica	Quantitativa	<i>proporzionale</i>

(*) nel "confronto a coppie", ai sensi dell'allegato G al D.P.R. n. 207/2010, viene adottato il sistema di preferenze da 1 a 6 come di seguito indicato:

<i>preferenza massima</i>	=	6
<i>preferenza grande</i>	=	5
<i>preferenza media</i>	=	4
<i>preferenza piccola</i>	=	3
<i>preferenza minima</i>	=	2
<i>Parità</i>	=	1

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati mediante trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie".

Nelle operazioni matematiche si procederà con l'arrotondamento alla terza cifra decimale.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Elemento A – GESTIONE DELLA COMMESSA fattore ponderale 20

All'elemento di valutazione "A" il punteggio verrà attribuito mediante la seguente formula:

$$A_i = V(a)_i * 20,00$$

dove:

A_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(a)_i$ = coefficiente attribuito all'offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento A avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 1 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- fase di start-up:
 - presa in consegna del centro cottura;
 - messa in funzione del centro cottura;
 - organizzazione del centro cottura;
- programma di manutenzione del centro cottura (locali, impianti ed attrezzature);
- eventuale produzione di pasti all'esterno;
- centro cottura di emergenza:
 - disponibilità sul territorio e descrizione di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti da asporto, a garanzia della continuità del servizio;
 - minor tempo di consegna dei pasti dalla cucina di emergenza;
- gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- acquisto e stoccaggio dei generi di vitto;
- distribuzione dei pasti esterni al centro cottura;
- organizzazione del servizio prima, durante e dopo la consumazione dei pasti da parte dell'utenza;
- attrezzature, contenitori e mezzi per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, bicchieri in materiale infrangibile antirovesciamento (per le sale mensa), posateria, piatti e scodelle ed ogni altro elemento necessario per il servizio;
- pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali ed attrezzature;
- gestione dei rifiuti;
- gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- riassorbimento del personale in applicazione della clausola sociale:
 - maggior numero dei lavoratori che beneficeranno del riassorbimento;
 - adeguatezza dell'inquadramento e trattamento economico;

- capacità di sintesi e chiarezza espositiva.
Si precisa sin d'ora che le proposte che risultino generiche e/o che non manifestino specifici riferimenti all'appalto congiunto oggetto del presente bando saranno valutate negativamente. Ugualmente saranno valutati negativamente eventuali riferimenti ad appalti diversi da quello oggetto della gara.

Elemento B. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI fattore ponderale 20

All'elemento di valutazione "B" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$B_i = V(b)_i * 20,00$$

dove

B_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(b)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento B avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 2 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- caratteristiche dei prodotti, marchio di produzione, confezione offerta, tipologia di imballaggio, vita commerciale del prodotto;
- provenienza delle materie prime per carni, salumi, uova, latte e prodotti caseari;
- maggior presenza di prodotti biologici, IGP, DOP o prodotto a filiera corta;
- maggior presenza di prodotti appartenenti ad una delle seguenti categorie (indicate in ordine di importanza):
 - Prodotto «BIOLOGICO»;
 - Prodotto di «FILIERA CORTA»;
 - Prodotto a «CHILOMETRO ZERO»;
 - Prodotto di «DOP»;
 - Prodotto di «IGP»;
 - Prodotto di «DI MONTAGNA»;
 - Prodotto di «ACQUACOLTURA BIOLOGICA»;
 - Prodotto «ITTICO FRESCO LOCALE»;
 - Prodotto «ITTICO DI SPECIE NON A RISCHIO».
- selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai fornitori;
- sistemi di controllo degli standard qualitativi delle derrate alimentari;
- programma di controllo sui prodotti, numero e tipologia di prodotti da sottoporre ogni anno ad analisi;
- modalità di stoccaggio e conservazione delle derrate;
- organizzazione dei trasporti dei pasti, indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, attrezzature, etc.
- in ogni caso la completezza degli argomenti trattati.

Elemento C. PRODOTTI PER LA PULIZIA E LAVAGGIO fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "C" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$C_i = V(c)_i * 5,00$$

dove

C_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(c)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento C avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 3 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- completezza della dotazione di prodotti ed attrezzature rispetto al servizio da eseguire;
- maggior grado di biodegradabilità del prodotto;
- maggior grado di sicurezza del prodotto;
- minor grado di tossicità del prodotto;
- uso di prodotti concentrati;
- uso di prodotti biologici;
- possesso del marchio di qualità ecologica di Tipo I, UNI EN ISO 14024 (es. Ecolabel o marchi nazionali come Blue Angel, Nordic Swan, ecc.).

Elemento D. FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE PASTI fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "D" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$D_i = V(d)_i * 5,00$$

dove

D_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(d)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento D avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 4 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- aspetti innovativi del programma rispetto all'attività formativa obbligatoria;
- Compatibilità del monte ore complessivo con gli orari di lavoro degli operatori;
- qualità e completezza della formazione rispetto alle mansioni svolte dagli operatori;
- professionalità dei docenti.
- Gestione del libretto formativo del lavoratore di cui all'art. 37 comma 14 del D.Lgs. 81/08

Elemento E. GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO fattore ponderale 10

All'elemento di valutazione "E" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$E_i = V(e)_i * 10,00$$

dove

E_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(e)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento E avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 5 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- caratteristiche del sistema di gestione contabile e rilevazione delle presenze e/o assenze degli alunni con sistema informatizzato:
 - ampiezza delle funzionalità offerte;
 - garanzie sul corretto passaggio dei dati da un sistema all'altro;
 - facilità d'uso;
 - immediatezza delle informazioni disponibili;
 - attivazione Modulo Gestione Multi-Servizi;
 - attivazione Modulo Gestione Menù;
 - ampiezza e qualità della reportistica finale;
- possibilità di utilizzo del sistema di pagamento in favore dell'Ente;
- sistema di autocontrollo della qualità del servizio;
- rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e risposta ai bisogni manifestati
- qualità delle proposte operative specifiche atte al miglioramento generale del servizio.

Elemento F. MIGLIORIE ED INNOVAZIONI fattore ponderale 12,50

All'elemento di valutazione "F" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$F_i = V(f)_i * 12,50$$

dove

F_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(f)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento H avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 8 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte che concretamente comportino miglioramenti alla qualità complessiva del servizio sia per i fruitori sia per il Comune, con riferimento anche ai seguenti aspetti:

- gestione dei rifiuti prodotti in mensa;
- riduzione di sprechi nel processo produttivo dei pasti.
- piccoli interventi migliorativi delle condizioni in cui versano il centro cottura ed i refettori, volti a migliorare la qualità della vita all'interno dei locali durante il loro utilizzo.

Non sono ammesse migliorie troppo invasive degli spazi come ad esempio fornitura/installazione di macchinari/elettrodomestici nei refettori, corner diete o linee "self-service".

Elemento G) – CERTIFICAZIONI QUALIFICANTI fattore ponderale 7,5

All'elemento di valutazione "G" il punteggio verrà attribuito mediante la seguente formula:

$$G_i = V(g)_i * 7,50$$

Il coefficiente $V(g)_i$ verrà calcolato sulla base del numero di certificati posseduti come segue:

se il numero certificati è uguale a 4	<i>allora</i>	$V(i)_i=1,00$
se il numero certificati è uguale a 3	<i>allora</i>	$V(i)_i=0,75$
se il numero certificati è uguale a 2	<i>allora</i>	$V(i)_i=0,50$
se il numero certificati è uguale a 1	<i>allora</i>	$V(i)_i=0,25$
se il numero certificati è uguale a 0	<i>allora</i>	$V(i)_i=0,00$

Le certificazioni valide ai fini dell'attribuzione del punteggio sono:

- Certificazione di gestione AMBIENTE ISO 14001;
- certificazione OHSAS 18001
- certificazione SA8000
- Certificazione Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" UNI EN ISO 22005:2008;

dove

G_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(g)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

Elemento H) OFFERTA ECONOMICA fattore ponderale 20

All'elemento di valutazione "H" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$H_i = V(h)_i * 20,00$$

Il coefficiente $V(h)_i$ viene calcolato con la seguente formula:

$$V(h)_i = \frac{PUSP_{\min}}{PUSP_i}$$

dove

H_i = punteggio assegnato al sub elemento di valutazione

$V(h)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1

$PUSP_i$ = Prezzo Unitario del Singolo Pasto offerto al netto del ribasso offerto dal concorrente iesimo.

$PUSP_{\min}$ = Prezzo Unitario del Singolo Pasto più basso tra quelli ammessi.

Sezione 6 – ulteriori informazioni

FACOLTA' DI INTERPELLO: il Comune si riserva la facoltà prevista dall'art. 110 del D.lgs 50/2016.

CONTRATTO D'APPALTO: Il contratto d'appalto relativo alla concessione, sarà stipulato ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016 mediante atto pubblico a cura del segretario Comunale. Tutte le spese per la stipula e registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE: l'aggiudicatario, è tenuto, prima della stipula del contratto, a costituire e trasmettere al Comune di SANT'URBANO (PD), le seguenti garanzie:

- la CAUZIONE DEFINITIVA costituita ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, come stabilito dall'art. 16 dello schema di convenzione/capitolato;
- copia delle POLIZZE ASSICURATIVE prevista dall'art. 18 dello schema di capitolato.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI: la convenzione è soggetto all'applicazione delle norme di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136

Pertanto la stessa conterrà una apposita clausola, a pena di nullità assoluta della convenzione medesima, con la quale l'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla

precitata legge, con l'indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto di cui al presente bando, delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso; questi dati sono previamente richiesti dalla stazione appaltante e comunicati dall'aggiudicatario in tempo utile per la stesura e sottoscrizione del contratto.

CONTROVERSIE: tutte le controversie derivanti dall'interpretazione della convenzione e relative a diritti soggettivi, previa verifica della possibilità di arrivare a una transazione ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., qualora non risolte, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Padova, con esclusione della giurisdizione arbitrale.

RICORSO: può essere presentato secondo quanto previsto dall'art. 120 del come modificato dall'art. 204 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., entro 30 giorni, al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto (Palazzo Gussoni, Strada Nuova, Cannaregio, 2277 - Venezia - Telefono: +39 0412403911 - www.giustizia-amministrativa.it).

Informazioni sui termini per la presentazione di ricorso: artt. 119 e 120 del D.Lgs.2 luglio 2010, n. 104 (Codice del Processo Amministrativo). Si applica quanto previsto dall'art. 29 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

FACOLTA' DI SVINCOLO: gli offerenti sono svincolati dalla propria offerta decorsi 180 (centottanta) giorni dalla data della gara d'appalto.

INFORMATIVA ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679. Per i dettagli si rinvia al sito istituzionale della Federazione dei Comuni del Camposampierese al link: <https://www.fcc.veneto.it/ae00725/zf/index.php/privacy/index/privacy>

ACCESSO AGLI ATTI DELLA GARA: per quanto concerne l'accesso agli atti di gara si applica espressamente quanto previsto dall'art. 53 del D.lgs 50/2016 cui si rinvia.

INFORMAZIONI AI CONCORRENTI: fermo quanto previsto nell'articolo 29, comma 1, del D.lgs 50/2016 e s.m.i., ai sensi dell'art. 76 del decreto medesimo, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara. In caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva /o principale attraverso PEC.

In caso di raggruppamenti temporanei, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo 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.

Fermo restando quanto sopra, si precisa le comunicazioni e gli scambi di informazioni nell'ambito della gara, avverrà esclusivamente attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>.

NB: l'indirizzo PEC appalti.unionecamposampierese.pd@pecveneto.it ha il solo valore di appoggio al funzionamento alla piattaforma. Non ha alcun valore come recapito di posta. Pertanto è fatto assoluto divieto di inviare comunicazione al predetto indirizzo PEC pena la nullità delle comunicazioni.

Tutte le comunicazioni successive all'aggiudicazione dell'appalto, non trasmettibili via piattaforma, devono essere spedite all'indirizzo PEC amministrazione.unionecamposampierese.pd@pecveneto.it

Sezione 7 – RECAPITI ED INFORMAZIONI UTILI

Stante il carattere di assoluta ed improrogabile urgenza rivestita dall'appalto, come previsto dal punto 5.1.4 delle linee guida Anac n. 4, il presente avviso è pubblicato sul profilo della Centrale di Committenza (<https://fcc.tuttogare.it>) dal giorno 05.08.2022. Il termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse è stato calcolato tenendo conto del carattere di assoluta ed inderogabile urgenza che caratterizza l'appalto.

La gara di cui al presente avviso è stata indetta con determinazione a contrarre del Responsabile dell'Area Amministrativo-Contabile del Comune di Sant'Urbano, n. ... del 04.08.2022.

Responsabile del Procedimento ex art. 31 del D.lgs 50/2016 è Zeno Lorenzetto del Comune di Sant'Urbano. Responsabile del Procedimento di Gara è Massimiliano Berto.

Tutte le informazioni relative alla procedura di gara possono essere richieste alla Centrale di Committenza c/o la Federazione:

- telefono 049.9315638-613-612
- E-mail appalti@fcc.veneto.it

Si rende noto, infine, che sulla piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it> saranno resi disponibili gli eventuali quesiti che verranno posti dai concorrenti unitamente alle risposte fornite dalla Stazione Appaltante. I quesiti e le relative risposte, resi pubblici, saranno solo quelli che a detta della centrale di committenza comportino una diversa o più precisa interpretazione delle regole di gara. Il termine ultimo entro il quale è possibile presentare i quesiti è fissato alla ore 12:00 del 12.08.2022.

Il responsabile della Centrale di Committenza
Massimiliano Berto
(documento firmato digitalmente)