



# CITTA' DI SAN MARTINO DI LUPARI

"Medaglia d'argento al merito civile"  
"Medaglia d'oro della Provincia di Padova"

Sede: Largo Europa n. 5 - 35018 San Martino di Lupari (PD)

Tel. 049 9460408  
Fax 049 9461066  
Cod. Fisc. 81000530287  
[www.comune.sanmartinodilupari.pd.it](http://www.comune.sanmartinodilupari.pd.it)  
e-mail: [segreteria@comune.sanmartinodilupari.pd.it](mailto:segreteria@comune.sanmartinodilupari.pd.it)

San Martino di Lupari, lì 27.07.2022  
Prot. n. 12562/22

## **AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE RISERVATO EX ART. 112 DEL D.LGS 50/2016 e s.m.i. ALLE COOPERATIVE DI TIPO B) PER L'ESPLETAMENTO DI PROCEDURA NEGOZIATA PER CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A.S. 2022-2023 (CIG:9339228EBD)**

*Avviso di indagine esplorativa ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b), del d.lgs. n. 50/2016 e dall'art. 1 lett. b) della L. 120/2020 e dall'art. 51 comma 1 della L. 108/2021, per l'affidamento, in concessione, ex art. 164 del d.lgs 50/2016, e s.m.i. – gara riservata alle cooperative sociali di tipo B- art. 112 d.lgs. 50/2016 e s.m.i.*

### **II RESPONSABILE DELLA 1<sup>A</sup> AREA SERVIZI AFFARI GENERALI**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO:**

L'appalto consiste nell'esecuzione in concessione del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2022-2023.

Visto l'atto della Giunta Comunale n. 6 del 13.07.2022 con cui sono state deliberate le nuove linee guida per il servizio di ristorazione scolastica e sociale in regime di concessione;

Stabilito che:

- a) il servizio avrà durata annuale A.S. 2022-2023;
- b) il servizio sarà a ridotto impatto ambientale comportando l'utilizzo di stoviglie lavabili non in plastica nei plessi dotati di "sala mensa" o erogato mediante vassoi e posate compostabili nei plessi ove la "sala mensa" non sia disponibile;
- c) la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura pasti in proprietà del Comune di San Martino di Lupari; che allo scopo verrà concesso a titolo gratuito (utenze a carico dell'appaltatore);
- d) per il trasporto dei pasti dal centro cottura alle sedi scolastiche, il Comune di San Martino di Lupari metterà a disposizione un mezzo all'uopo coibentato in proprietà del medesimo;
- e) al Comitato Genitori delle Scuole di San Martino di Lupari dovrà essere riconosciuto un ruolo di garanzia rispetto alla qualità del servizio erogato, in quanto espressione della collettività delle famiglie fruitrici del servizio medesimo, valorizzando la sua capacità a farsi parte attiva con l'appaltatore mediante un coinvolgimento durante l'esecuzione del contratto:
  - a. nella fase di progettazione del menu, al fine di garantire, nel rispetto delle indicazioni e tabelle dietetiche approvate dal competente Servizio Sanitario, il miglior equilibrio tra la varietà delle pietanze proposte, il fabbisogno nutrizionale ed i desiderata dell'utenza;
  - b. nella fase di valutazione della qualità non solo del pasto erogato, ma altresì delle materie prime utilizzate;
- f) all'interno del centro cottura dovranno permanere i tirocini di inclusione sociale di cui alla DGRV 1406/2016 attualmente in essere, qualora tale possibilità sia favorevolmente valutata dalla competente ULSS e dai tirocinanti di cui si tratta".

## **PROTOCOLLO DI LEGALITA'**

Al presente affidamento si applicano le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto, in data 17 settembre 2019, tra le Prefetture del Veneto, la Regione Veneto, l'ANCI Veneto, in rappresentanza dei Comuni veneti, e l'UPI Veneto, in rappresentanza delle Province venete, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, reperibile al seguente link <https://www.provincia.padova.it/protocollo-di-legalita>.

## **PROCEDURA TELEMATICA PER LO SVOLGIMENTO DELLA SUCCESSIVA PROCEDURA DI GARA**

La procedura di gara d'appalto verrà svolta mediante un sistema telematico a buste chiuse. Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara, per la preventiva registrazione e la presentazione dell'offerta dovranno accedere alla piattaforma telematica "Portale Appalti" della Provincia di Padova, al seguente link: [https://gare.provincia.padova .it/PortaleAppalti](https://gare.provincia.padova.it/PortaleAppalti) ove sono consultabili i seguenti manuali di istruzione:

Informazioni > Accesso area riservata:

Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma telematica e accesso all'Area Riservata del Portale Appalti;

Informazioni > Istruzioni e manuali:

Guida alla presentazione offerta telematica.

Per accedere al sistema di gara telematico è necessario possedere la dotazione tecnica minima: posta elettronica certificata (pec) e firma digitale oltre a quella indicata nei suddetti manuali.

Si precisa che il sistema, pur accettando anche formati diversi di firma digitale, è in grado di verificare automaticamente solo il formato di firma digitale CADES (.p7m).

Assistenza tecnica Per la piattaforma telematica è disponibile Help Desk Operatori economici: Telefono Call Center : +39 0422 26 7755 Email: [service.appalti@maggioli.it](mailto:service.appalti@maggioli.it)

## **RENDE NOTO**

che con determinazione n. RG n. 294 del 27.07.2022 del Responsabile 1<sup>a</sup> Area Affari Generali, il Comune di San Martino di Lupari intende procedere all'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per l'A.S. 2022-2023, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs. n. 50/2016 e della L. 120/2020 e dall'art. 51 comma 1 della L. 108/2021, per l'affidamento, in concessione, ex art. 164 del D.lgs 50/2016, e s.m.i. – **gara riservata alle cooperative sociali di tipo B- art. 112 d.lgs. 50/2016**

### **Amministrazione Aggiudicatrice:**

Comune di San Martino di Lupari – Sede legale e operativa: Largo Europa, 5

35018, San Martino di Lupari (PD)

C.F.: 81000530287 - P.IVA: 00647630284

PEC: [sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net)

### **Responsabile del procedimento di gara:**

dott.ssa Patrizia Tomasi, Responsabile 1<sup>a</sup> Area Affari Generali

PEC: [sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net)

### **Amministrazione Committente:**

Comune di San Martino di Lupari Largo Europa, 5 35018 San Martino di Lupari (PD)

Sito istituzionale: <https://www.comune.sanmartinodilupari.pd.it/>

## **APPALTO RISERVATO ALLE COOPERATIVE DI TIPO B)**

### **Oggetto:**

Questa Amministrazione intende esperire una procedura negoziata per l'affidamento in concessione del seguente servizio:

Affidamento del servizio di Refezione Scolastica (preparazione, somministrazione pasti, pulizia e lavaggio) a ridotto impatto ambientale comportando l'utilizzo di stoviglie lavabili non in plastica nei plessi dotati di "sala mensa" o erogato mediante vassoi e posate compostabili nei plessi ove la "sala mensa", così come in premessa indicato, **per n. 1 anno scolastico**, da settembre 2022 a giugno 2023, per gli alunni aventi diritto iscritti all'ICS di San Martino di Lupari (scuola dell'infanzia e scuola primaria a tempo pieno), **nonché l'opportunità di erogare il servizio anche agli alunni iscritti presso altre istituzioni scolastiche (solo preparazione pasti) previo autorizzazione da parte dell'appaltatore; preparazione di pasti "sociali" (previo affidamento, non appena definito ed attivato il servizio da parte del Comune di San Martino di Lupari).**

**Luogo di esecuzione:**

Comune di San Martino di Lupari

- preparazione dei pasti presso il centro cottura in proprietà comunale sito in via Stochi 4, messo gratuitamente a disposizione dal Comune di San Martino di Lupari;
- distribuzione pasti presso le seguenti sedi scolastiche:

| NOME SCUOLA             | VIA                       |
|-------------------------|---------------------------|
| Infanzia Borghetto      | Via Sandra, 27            |
| Infanzia Campagnalta    | Viale dei Martiri         |
| Infanzia Campretto      | Via Papa Luciani          |
| Primaria Borghetto      | Via Sandra, 27            |
| Primaria Duca d'Aosta   | Vicolo Vittorio Veneto, 3 |
| Primaria di Campagnalta | Via Dei Martiri 10        |

Per la distribuzione dei pasti il Comune mette a disposizione un mezzo all'uopo coibentato. L'autista è a carico dell'aggiudicatario.

**Durata:**

La durata dell'appalto è di 1 (uno) anno e precisamente da settembre 2022 a giugno 2023;

**Importo a base d'asta:**

Il costo unitario per il pasto a base d'asta è di € 3,94 (iva esclusa) - 4,10 (iva 4% inclusa);

Il fabbisogno presuntivamente stimato per l'A.S. 2022-2023 è di complessivi n. 120.000 pasti

L'importo a base d'asta: **€ 472.800,00** oltre iva nella misura di legge (**€ 492.000,00 omnia**).

I costi della sicurezza sono pari a € 500,00.

Sarà a carico della ditta la gestione della procedura di riscossione delle tariffe approvate dal Comune di San Martino di Lupari.

**Procedura di gara:**

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Il servizio di mensa scolastica è incluso nell'Allegato IX del Codice dei Contratti.

**Criterio di aggiudicazione:**

Il servizio verrà aggiudicato secondo il criterio di cui all'art. 95, commi 2 e 3, del D. Lgs. 50/2016, ovvero il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i seguenti parametri:

**offerta tecnica: max 90 punti;**

**offerta economica: max 10 punti.**

**Soggetti ammessi a partecipare:**

L'appalto del servizio in oggetto è riservato, ai sensi dell'art. 112 del D.Lgs. n. 50/2016 alle Cooperative Sociali di tipo B.

**CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI:** il servizio oggetto della presente concessione è classificato con il CPV:

55523100-3, pertanto i servizi in oggetto rientrano anche tra quelli di cui all'allegato IX al D.lgs 50/2016 e sml.

**LUOGO DI CONSEGNA DEI PASTI:** territorio del Comune di San Martino di Lupari, meglio descritto nel Capitolato di concessione. Codice NUTS: ITD36.

**DURATA DELLA CONCESSIONE:** la gara di cui al presente avviso ha una valenza di affidamento «ponte», in attesa che la situazione emergenziale da Covid19 si normalizzi, pertanto la durata del contratto è stabilita in un anno scolastico a decorrere dal 12 settembre 2022, con possibilità di proroga.

**REMUNERAZIONE 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 nel Capitolato.

**VALORE DELLA CONCESSIONE:** ai fini di quanto previsto dall'art. 167 del D.lgs 50/2016, il valore complessivo presunto della concessione, derivante dalla gestione economica dei servizi che la caratterizzano e per l'intera sua durata, è quantificabile in **euro 472.800,00= oltre iva**.

Detto valore è stato calcolato sulla base del numero dei pasti presunti complessivi annui moltiplicati per il valore del pasto posto a base di gara.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio e qualsiasi onere, espresso e non dal presente avviso, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta, salvo quanto eventualmente previsto per la disciplina Covid del servizio che sarà oggetto di un apposito atto del Comune di San Martino di Lupari.

Si precisa che i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze previsti nel DUVRI sono pari a euro 500,00= ricompresi nel valore presunto della concessione.

**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:

Nella colonna identificata con:

- la lettera D, vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- la lettera T, vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto;
- Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

| N. | CRITERI DI VALUTAZIONE                                 | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                | PUNTI D MAX                                                             | PUNTI T MAX | PUNTI Q MAX | PUNTI MAX |
|----|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-----------|
| A  | MODALITÀ OPERATIVE E ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO        | Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione e di organizzazione del servizio, precisando tutte le fasi in cui intende articolarlo in conformità al Capitolato. | A1: punti 4<br>A2: punti 4<br>A3: punti 4<br>A4: punti 4<br>A5: punti 4 |             |             | 20        |
| B  | ESPERIENZA GESTIONE SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA | Il concorrente dovrà indicare il numero di anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica                                                                    |                                                                         |             | 4,5         | 4,5       |
| C  | DISPONIBILITÀ DI CENTRO COTTURA "DI EMERGENZA"         | Il concorrente dovrà dichiarare la disponibilità una o più strutture produttive alternative rispetto a quello destinato a servire questo appalto                           | 10                                                                      |             |             | 10        |

|                   |                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |                                                              |    |                                           |            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------|------------|
| <b>D</b>          | DISPONIBILITA' EFFETTUAZIONE ANALISI MICROBIOLOGICHE DI LABORATORIO                | Il concorrente dovrà indicare la propria disponibilità ad effettuare analisi microbiologiche in numero maggiore a quelle previste da capitolato                                   |                                                              |    | 7,5                                       | <b>7,5</b> |
| <b>E</b>          | FORNITURA GRATUITA DI PASTI INTERI                                                 | Il concorrente dovrà precisare il numero di pasti interi che intende offrire gratuitamente in favore di alunni in disagio economico segnalati dall'amministrazione                |                                                              |    | 10                                        | <b>10</b>  |
| <b>F</b>          | PRODOTTI                                                                           | Il concorrente specificare l'eventuale utilizzo di prodotti biologici, a filiera corta o ittici "certificati" così come meglio specificato nei subcriteri                         |                                                              |    | F1: punti 6<br>F2: punti 6<br>F.3 punti 6 | <b>18</b>  |
| <b>G</b>          | PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE                                                     | Il concorrente provvede alla elaborazione e realizzazione, per la durata del servizio, di un progetto di educazione alimentare finalizzato al maggior consumo di frutta e verdura | G 1: punti 2<br>G 2: punti 2<br>G 3: punti 2                 |    |                                           | <b>6</b>   |
| <b>H</b>          | PROGETTO ANTISPRECO E AMBIENTE                                                     | Il concorrente provvede alla adozione di iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio e alle famiglie, inerente alla lotta contro lo spreco alimentare    | H 1: punti 2<br>H 2: punti 2<br>H 3: punti 2                 |    |                                           | <b>6</b>   |
| <b>I</b>          | PROGETTO PER IL MONITORAGGIO, VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E SODDISFAZIONE DELL'UTENZA | Il concorrente provvede a presentare un progetto volto a monitorare e valutare il servizio di refezione erogato e la soddisfazione dell'utenza.                                   | I 1: punti 2<br>I 2: punti 2<br>I 3: punti 2<br>I 4: punti 2 |    |                                           | <b>8</b>   |
| TOTALE            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |                                                              |    |                                           | <b>90</b>  |
| Offerta economica |                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |                                                              | 10 |                                           | <b>100</b> |

**CRITERIO A: MODALITÀ OPERATIVE E ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO (punteggio massimo: 20)**

**A1.** Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione e di organizzazione del servizio, precisando tutte le fasi in cui intende articolarlo in conformità al Capitolato, con particolare riferimento agli aspetti relativi alle attribuzioni e organizzazione del personale da impiegare, all'esperienza del Responsabile del servizio e del cuoco responsabile della cucina, specificando altresì l'eventuale presenza in organico di figure quali un Nutrizionista o dietista laureato, e di un responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare, laureato in scienze e tecnologie alimentari). Nella relazione il concorrente preciserà inoltre in merito alle responsabilità e modalità di gestione delle attività di direzione, coordinamento e supervisione da parte del Responsabile del servizio, alle modalità operative per la gestione di ferie\permessi\malattia del personale impiegato (Responsabile del servizio, cuochi, personale della cucina, scodellatori...), all'esperienza del personale impiegato ed in relazione agli aggiornamenti a beneficio dello stesso, nonché in ordine alla modalità di adempimento della clausola sociale prevista dal CSA, anche con riferimento a proprio personale storico. Dichiarerà inoltre se voler utilizzare o meno il mezzo allestito in vetroresina per il trasporto di alimenti messo a disposizione dal Committente.

**A2.** Modalità di gestione dei rapporti con le famiglie e con il Comune (modalità di presentazione del servizio, gestione di eventuali avvisi e comunicazioni, messa a disposizione del menu ed eventuali variazioni....);

**A3.** Sistema di monitoraggio e controllo utilizzato dall'operatore economico per la verifica della correttezza, regolarità, tempestività, efficienza, efficacia, qualità e sicurezza del servizio, ed eventuali azioni correttive;

**A4.** Piano di gestione di imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento al sistema organizzativo adottato per la sostituzione di personale di cucina e scodellatori o dei mezzi di trasporto dei pasti in caso di guasti imprevisti o urgenze e tempi necessari per tali sostituzioni;

**A5.** Proposte migliorative

Sarà attribuito il punteggio massimo pari a 4 (quattro) per ciascun sotto criterio da A1 a A5

**CRITERIO B: ESPERIENZA GESTIONE SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (punteggio massimo: 4,5)**

Il concorrente dovrà indicare il numero di anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con tipologia di gestione simile a quella richiesta, indicando precisamente i committenti, la tipologia e la durata dell'affidamento e la consistenza (n. pasti forniti\anno) dello stesso.

Al concorrente verranno attribuiti i seguenti punteggi in relazione all'esperienza:

fino a 4,99 anni: punti 1,50

dai 5 anni e 9,99 anni = punti 3

maggiore di 10 anni = punti 4,5

**CRITERIO C: DISPONIBILITA' DI CENTRO COTTURA "DI EMERGENZA" (punteggio massimo: 10)**

La stazione appaltante ritiene importante da un lato cautelarsi in merito alla possibile interruzione della fornitura di pasti da parte dell'appaltatore dovuta ad imprevedibili cause di forza maggiore e dall'altro garantire la qualità del servizio anche in situazioni di emergenza.

Il concorrente dovrà quindi indicare l'eventuale presenza di una o più strutture produttive alternative capaci di fornire il servizio nell'ipotesi di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Amministrazione Committente, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste capitolato, con una tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica comunque non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati mediante il portale [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), "percorso più rapido (tempo)" con riferimento alla sede municipale sita in San Martino di Lupari, Piazzale Europa 5.

**CRITERIO D: DISPONIBILITA' EFFETTUAZIONE ANALISI MICROBIOLOGICHE DI LABORATORIO (punteggio massimo: 7,5)**

Il concorrente dovrà precisare il numero di analisi microbiologiche aggiuntive che intende offrire, analisi che devono essere effettuate a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti su campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella.

Al concorrente verrà attribuito il punteggio sulla base del n. aggiuntivo di analisi microbiologiche aggiuntive proposti, oltre a quelli base pari a n. 1 (uno) presso ciascuna scuola così come precisato nel Capitolato. Al Concorrente verranno attribuiti 1,5 punti ogni 1 analisi ulteriore (da effettuarsi presso ciascuna sede scolastica). Verrà attribuito il punteggio massimo al concorrente che offrirà un n. di analisi microbiologiche superiore a n. 5 per ciascuna scuola, sede di refezione.

n. 1 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI 0

n. 2 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI 1,5

n. 3 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI 3

n. 4 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI 4,5

n. 5 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI 6

Oltre n. 5 analisi presso ciascuna scuola: PUNTI: 7,5

**CRITERIO E: Fornitura gratuita di pasti interi per alunni in disagio economico segnalati dall'Amministrazione Comunale (punteggio massimo: 10)**

Il concorrente dovrà indicare il numero di pasti che intende fornire gratuitamente per alunni in disagio economico segnalati dall'Amministrazione.

Al concorrente verranno attribuiti i seguenti punteggi in relazione al n. indicato

400 pasti: punti 4

600 pasti: punti 6

800 pasti: punti 8

1000 pasti: punti 10

**CRITERIO F: Prodotti (punteggio massimo: 18)**

Sarà attribuito il punteggio massimo pari a 6 (sei) per ciascun sotto criterio da F1 a F3 secondo le specifiche in ciascuno precisate.

Il concorrente dovrà indicare mediante autocertificazione il rapporto che si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto rispetto ai seguenti aspetti:

**F.1 prodotti biologici (punti max 6)**

Il concorrente dovrà indicare mediante autocertificazione la percentuale ulteriore rispetto a quanto obbligatorio secondo le linee guida ed i CAM, in relazione ai seguenti prodotti:

frutta, ortaggi, legumi e cereali

carne bovina

carne suina

carne avicola

salumi e formaggi

latte e yogurt

olio extravergine d'oliva

pelati, polpa e passata di pomodoro

La Commissione provvederà all'attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla quota percentuale indicata che l'offerente si impegna a fornire nel servizio, secondo la seguente formula:

$CI = Qa/Qmax$

dove:

CI = Coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

Qa = quota percentuale biologica (ulteriore rispetto quella prevista d linee guida e CAM) offerta del concorrente i-esimo;

Qmax = massima quota percentuale biologica offerta

Il Punteggio da attribuire sarà calcolato secondo la seguente formula con interpolazione lineare:  $PI = CI * Pmax$

dove:

PI = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

CI = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

Pmax = punteggio massimo attribuibile

In tutte le operazioni matematiche si procederà all'arrotondamento alla terza cifra decimale

**F2: Chilometro zero e filiera corta (punti max 6)**

Il concorrente dovrà indicare mediante autocertificazione il rapporto che si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti della filiera corta (Km 0) e prodotti tipici locali rispetto al quantitativo complessivo delle derrate alimentari utilizzate, elencando i prodotti che verranno proposti nel menù. Il punteggio verrà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Il punteggio sarà attribuito sulla base del rapporto tra quantitativo specifico complessivamente offerto rispetto al quantitativo totale:

fino al 33% = punti 2

fino al 66% = punti 4

oltre al 66% = punti 6

NB: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0, come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.

### F3: Prodotto ittico (punti max 6)

Il concorrente deve presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto in ordine all'utilizzo di acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, pro-dotti ittici freschi. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, il concorrente deve provvedere a dare evidenza del progetto e della filiera.

Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:

- impegno relativo al pesce di allevamento: il committente si impegna alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848 = punti 2
- impegno relativo alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock: il committente si impegna alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati = punti 2
- impegno relativo i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticultura): il committente si impegna alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura = punti 2

### CRITERIO G: progetto educazione alimentare finalizzato al maggior consumo di frutta e verdura (punteggio massimo: 6)

Il concorrente dovrà illustrare le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane e strumentali messe a disposizione ed i tempi di svolgimento (ad esempio: pieghevoli, incontri tematici, seminari, laboratori, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti ...). La Commissione giudicatrice assegnerà il punteggio in base alla valutazione rispetto al progetto presentato dei seguenti aspetti:

G1: grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni e docenti) e genitori = max punti 2

G2: livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio = max punti 2

G3: Strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di aumento del consumo di frutta e verdura = max punti 2

Sarà attribuito il punteggio massimo pari a 2 (due) per ciascun sotto criterio da G1 a G3.

### CRITERIO H: progetto antispreco e ambiente (punteggio massimo: 6)

Il concorrente illustra le iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio e alle famiglie, inerenti alla lotta contro lo spreco alimentare.

Il concorrente formula delle proposte correttive per la riduzione degli alimenti non somministrati e la loro eventuale redistribuzione nel rispetto della L. 166/2016, con l'indicazione delle relative tempistiche.

Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti aspetti:

H1: grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori = max punti 2

H2: livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio = max punti 2

H3: strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti = max punti 2

Sarà attribuito il punteggio massimo pari a 2 (due) per ciascun sotto criterio da H1 a H3

### CRITERIO I: progetto per il monitoraggio, valutazione del servizio e soddisfazione dell'utenza (punteggio massimo: 8)

Il concorrente provvede a presentare un progetto volto a monitorare e valutare il servizio di refezione erogato e la soddisfazione dell'utenza da realizzarsi durante la durata dell'appalto.

Il concorrente provvede alla descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione scolastica e l'indicazione delle relative tempistiche.

Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti aspetti:

I1: grado di frequenza della valutazione durante il periodo di appalto = max punti 2

I2: ampiezza della platea di soggetti coinvolti nella valutazione = max punti 2

I3: livello di sintesi dei dati e delle informazioni = max punti 2

I4: livello di divulgazione dei dati e delle informazioni = max punti 2

Sarà attribuito il punteggio massimo pari a 2 (due) per ciascun sotto criterio da I1 a I4.

### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE DI CALCOLO

#### **1 - metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica**

Per la valutazione degli elementi cui è assegnato un punteggio discrezionale identificato dalla colonna "D" si procede in primis ad assegnare un coefficiente compreso tra 0 e 1 espresso in valori centesimali, secondo la seguente scala di valori:

**tabella 3 – Coefficienti di valutazione**

| Coefficiente | Grado di giudizio attribuito dalla Commissione                                                                                               |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1,00         | Ottimo: Gli elementi costitutivi della proposta sono pienamente attagliati alla funzionalità attesa.                                         |
| 0,80         | Buono: Gli elementi costitutivi della proposta sono coerenti e funzionali al raggiungimento di una funzionalità di buon livello qualitativo. |
| 0,70         | Discreto: Gli elementi costitutivi della proposta sono in grado di apportare un concreto incremento di utilità al servizio                   |

|      |                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0,60 | Sufficiente: Gli elementi costitutivi della proposta sono sufficienti per una ordinaria qualità relativa al punto in esame |
| 0,40 | Insufficiente: Gli elementi costitutivi della proposta sono inconsistenti o di ridotta utilità per il servizio             |
| 0,00 | Assenza di proposta                                                                                                        |

Successivamente si calcola il punteggio attribuito al singolo criterio, con il seguente metodo:

- per ciascun criterio o sub-criterio discrezionale il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario per il corrispondente valore massimo di punteggio attribuibile, secondo la seguente formula

$$P_Y^I = (C_a + C_b + C_c) / 3 * P_{max_Y}$$

Dove

$Y$  è il singolo criterio o subcriterio discrezionale

$P_Y^I$  è il punteggio ottenuto dall'operatore economico  $I$  per il singolo criterio  $Y$ .

$C$  indica il coefficiente attribuito da ciascun commissario ( $a, b, c$ )

$P_{max_Y}$  indica il punteggio massimo attribuibile al criterio o sub-criterio  $Y$ .

Nelle operazioni di calcolo della media dei coefficienti si effettuerà l'arrotondamento alla terza cifra decimale.

Per la valutazione degli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto;

Per la valutazione degli elementi cui è assegnato un criterio di natura quantitativa identificato dalla colonna "Q" della tabella, il relativo punteggio sarà assegnato automaticamente e in valore assoluto, sulla base di range prestabiliti delimitati da un'offerta minima e un'offerta massima.

Il Punteggio tecnico totale conseguito da ciascun operatore economico sarà dato dalla somma complessiva dei punteggi ottenuti per ciascun criterio.

Nelle operazioni di calcolo per l'attribuzione dei punteggi si effettuerà l'arrotondamento alla terza cifra decimale.

## 2 - metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Nella propria offerta economica il concorrente sarà chiamato ad indicare il ribasso percentuale offerto sull'importo posto a base d'asta riferito al prezzo unitario per pasto, al netto dell'IVA.

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio secondo il metodo LINEARE MIN-MAX (INTERDIPENDENTE)

Questa formula assegna i punteggi mediante interpolazione lineare tra la migliore offerta presentata (cui è attribuito il punteggio massimo) e la peggiore offerta presentata (cui è attribuito punteggio pari a zero). In altri termini, la formula attribuisce punteggi proporzionali ai ribassi offerti rispetto alla base d'asta, con coefficiente di proporzionalità tanto maggiore quanto minore è lo scarto tra la maggiore e la peggiore offerta presentate in gara secondo la seguente formula:

$$PE = P_{Emax} - (P_{Emax} - P_{Emin} / R_{max} - R_{min}) \times (R_{max} - R)$$

Dove:

$PE_{max}$ : massimo punteggio attribuibile (10)

$PE_{min}$ : minimo punteggio attribuibile (0)

$R$ : ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) offerto dal concorrente

$R_{max}$ : ribasso più elevato tra quelli offerti in gara

$R_{min}$ : ribasso minimo offribile (0-nessun ribasso)

Il ribasso offerto dovrà essere espresso sia in cifre, sia in lettere; in caso di discordanza tra la misura percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'amministrazione, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. n° 827/1924.

Non saranno accettate offerte in aumento, pena l'esclusione.

L'offerta economica, a pena di esclusione, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

## 3 - metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, tabellari e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, secondo quanto indicato nelle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI

Il punteggio è dato dalla seguente formula

$$P_{Toti} = \sum [P_{xi}] + X_i$$

dove

$P_{Toti}$  = punteggio concorrente  $i$ -esimo;

$\sum [P_{xi}]$  = somma dei punteggi ottenuti dal concorrente  $i$ -esimo per gli  $n$ . elementi tecnici

$X_i$  = punteggio attribuito all'elemento  $X$  prezzo, del concorrente  $i$ -esimo

**RICEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE:** I soggetti interessati al presentare candidatura, dovranno far pervenire la documentazione esclusivamente al seguente indirizzo: [sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net) **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 05.08.2022.**

Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante allegato al presente avviso.

**La manifestazione d'interesse e la documentazione devono essere firmate digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico che manifesta interesse.**

Tutta la documentazione richiesta dal presente avviso deve essere redatta esclusivamente in lingua italiana.

**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 e s.m.i. si rende noto che i costi della manodopera di riferimento sono quelli delle 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-costi-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf>

**SUBAPPALTO** è disciplinato esclusivamente dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, a cui espressamente si rinvia.

Relativamente a quanto prescritto dal citato art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, si precisa che non viene introdotta una quota massima (riferita al valore della concessione) oltre la quale non viene ammesso il subappalto.

Il concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. Il concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

#### **GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) una garanzia provvisoria prestata in favore del Comune di San Martino di Lupari pari al 2% del prezzo base di gara, e precisamente di importo pari ad **€ 472.800,00** come previsto dall'articolo 93, comma 1 del Codice. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) con versamento effettuato tramite sistema PagoPA accessibile dal portale dei pagamenti MyPaY della Regione Veneto all'indirizzo <https://mypay.regione.veneto.it/pa/home.html> (ricercare quale ente beneficiario la Provincia di Pado9339228EBDva; scegliere come tipologia di pagamento "Altre tipologie di pagamento" → "Altri pagamenti"; nel campo "Descrizione versamento" inserire "gara **CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022-2023** San Martino di Lupari - **CIG 9339228EBD** garanzia provvisoria");
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta 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; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa

rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di concessione e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
  - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
  - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
  - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

<http://www.ivass.it/ivass/impres.jsp/HomePage.jsp>

g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per l'ulteriore termine comunicato, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a)** originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b)** in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c)** in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005. a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- d)** per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

### **SOPRALLUOGO OBBLIGATORI PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Il sopralluogo è obbligatorio, in considerazione della natura e delle modalità di esecuzione del servizio richiesto (uso obbligatorio del centro cottura comunale per la preparazione dei pasti, modalità diversificate di scodellamento a seconda dei plessi scolastici interessati).

#### **La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione della manifestazione di interesse.**

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo;

all'esito dello stesso verrà rilasciata attestazione di svolgimento, da allegare alla documentazione di offerta,.

I sopralluoghi possono effettuati nelle seguenti date:

- **GIOVEDÌ 28/07/2022 ore 16:00**

- **LUNEDÌ 01 /08/2022/ ore 15.00**

- **MARTEDÌ 02/08/2022 ore 10.00**

La richiesta di prenotazione del sopralluogo deve essere presentata entro **le ore 12:00 del giorno antecedente** la data prescelta, tramite e-mail: [segreteria@comune.sanmartinodilupari.pd.it](mailto:segreteria@comune.sanmartinodilupari.pd.it) indicando il nominativo e la qualifica della persona incaricata, nonché il rapporto sussistente tra incaricato e operatore economico.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

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

### **PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC**

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a **€ 35,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21/12/2021, "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266", per l'anno 2022 pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-numero-830-del-21-dicembre-2021>.

## CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

### A) SOGGETTI AMMESSI:

La gara è riservata esclusivamente ai soggetti di cui all'art. 112 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i;

Possono partecipare alla gara raggruppamenti temporanei: a) già costituiti; b) non ancora costituiti.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento di concorrenti.

L'offerta dei concorrenti raggruppati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'ente appaltante e della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori.

R.T.I. *già costituiti*:

- Possono partecipare alla gara esclusivamente in nome e per conto di tutti i soggetti raggruppati o facenti parte del gruppo europeo di interesse economico;

R.T.I. *non ancora costituiti*:

- E' consentita la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti temporanei di imprese anche se non ancora costituiti;

In tal caso l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti temporanei e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà i contratti in nome e per conto proprio e dei mandanti.

**OPERATORI ECONOMICI STABILITI IN ALTRI STATI MEMBRI:** Gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi, possono partecipare alla gara analogamente a quanto previsto dagli art. 83 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

### REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

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

#### Requisiti di ordine generale (art. 80 D.lgs 50/2016 e s.m.i)

**B1)** Il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 445/2000:

- l'insussistenza di alcuna causa di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- che nei propri confronti non è stata applicata alcuna delle misure di cui al D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e s.m.i.
- che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto, ai sensi dell'articolo 67, comma 8, del d.lgs 6 settembre 2011, n. 159 e s.m.i..

#### Requisiti di idoneità professionale

**B2.1)** Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

**B2.2)** essere soggetti di cui all'art. 112 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i;

#### Requisito di idoneità economica finanziaria (art.87 D.lgs 50/2016 e s.m.i e Allegato XVIII

**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 ad assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando"*;

**B4)** Aver conseguito, nei tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del presente avviso (esercizi 2018, 2019 e 2020), un fatturato globale d'impresa di importo non inferiore ad euro 500.000,00\_CINQUECENTOMILA/00;

**Requisito di Capacità tecnica e professionale Certificazione di qualità ( art. 83 del D.lgs 50/2016 e smi)**

**B5)** avere realizzato, nei cinque anni antecedenti la pubblicazione del presente avviso (03.08.2017 – 03.08.2021) almeno due servizi di ristorazione scolastica (*esclusi centri anziani, assistenza domiciliare, ospedale, case di cura etc.*) e riscossione quote pasto, con una produzione media annua di almeno n. 80.000 pasti/annui (la media dei 80.000 pasti annui è riferita alla somma dei servizi);

**B6)** possesso della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla UNI ENI ISO 9001:2015 con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP rilasciata da un'Organizzazione Specializzata Accreditata SINCERT o analogo ente operante in Italia o altro Paese U.E.; 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 Accredito 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, B5 e B7: da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate;
- quelli di cui ai punti B4 e B6): nel complesso dal raggruppamento ed in ogni caso dalla capogruppo mandataria in misura percentuale superiore rispetto alle mandanti.

Nel caso di consorzi il suddetto requisito dovrà essere comprovato in capo al Consorzio, e non cumulativamente dalle singole imprese consorziate.

**L'OPERATORE ECONOMICO STABILITO IN STATI DIVERSI DALL'ITALIA:** si qualifica, ai sensi dell'art. 45, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, alle medesime condizioni richieste per le imprese italiane. Ai sensi del comma 2 del precitato articolo, la qualificazione prevista dal codice dei contratti non è condizione obbligatoria per la partecipazione alla gara. Tali operatori si qualificano alla gara producendo documentazione conforme alle normative vigenti nei rispettivi Paesi, idonea a dimostrare il possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione degli operatori economici italiani alle gare. E' salvo il disposto dell'art. 38, comma 5, del Codice dei contratti.

**C) AVVALIMENTO:**

ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e smi 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"* (dalla lettera B4 alla lettera B7) 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 ammessa al concordato con continuità aziendale non necessita di avvalimento di requisiti di altro soggetto. L'impresa ammessa al concordato con cessione di beni o che ha presentato domanda di concordato a norma dell'articolo 161, sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, può eseguire i contratti già stipulati, su autorizzazione del giudice delegato, sentita l'ANAC.

Ai sensi dell'art. 110, comma 3, lett. a), del D.lgs 50/2016 e smi in ogni caso l'impresa ammessa al concordato con continuità aziendale, può partecipare alla gara solo su autorizzazione del giudice delegato.

**MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Come già detto gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara devono presentare tramite Pec istituzionale [sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net) tutta la documentazione di seguito elencata:

1. **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**, redatta utilizzando l'allegato modello, firmato 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 e s.m.i, 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 ad 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 ad 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 avalimento;
- ✓ 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 avalimento 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.

**Modalità di selezione dei candidati da invitare alla procedura negoziata:** Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento della procedura negoziata in oggetto, il Responsabile del procedimento si riserva di individuare, tra gli aspiranti operatori economici partecipanti alla presente indagine di mercato ed in possesso dei requisiti di legge, almeno cinque soggetti cui rivolgere l'invito alla procedura negoziata medesima, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità. Qualora il numero di coloro che manifestano interesse fosse superiore a cinque, il Responsabile del Procedimento, tramite sorteggio ne sceglierà 5. **Il sorteggio verrà effettuato, qualora necessario in seduta pubblica, il giorno 09.08.2022 alle ore 8.00 nella sala consiliare.** Il Comune di San Martino di Lupari si riserva la facoltà di procedere anche nel caso pervenga una sola richiesta di invito. L'apposita gara verrà espletata con procedura negoziata tra i 5 operatori economici selezionati, che saranno invitati a presentare offerta con apposita lettera d'invito contenente gli elementi essenziali della presentazione richiesta e tutte le condizioni contrattuali di esecuzione.

**6 ) presentazione dell'attestato dell'avvenuta presa visione dei luoghi**

**Avvertenze:**

Il presente Avviso Pubblico, finalizzato ad un'indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale, nè procedura di gara e non vincola in alcun modo il Comune di San Martino di Lupari, che sarà libero di non procedere con gli inviti alla procedura negoziata e/o di avviare altre procedure. Il presente avviso è finalizzato a ricevere manifestazione d'interesse per favorire la partecipazione di operatori economici. Il Comune di San Martino di Lupari ha la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, la presente indagine, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**FACOLTA' DI INTERPELLO:** La Centrale di committenza si riserva la facoltà prevista dall'art. 110 del D.Lgs 50/2016 e smi.

Il Comune di San Martino di Lupari, si impegna a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare, nonché sottoscrivere la dichiarazione ai sensi del D.Lgs. 81/2008, sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione, protezione ed emergenza relative ai luoghi di lavoro e il relativo piano di coordinamento (DUVRI).

**CONCESSIONE:** La concessione sarà stipulata Contratto sottoscritto digitalmente dai legali rappresentanti delle parti. Il valore stimato della concessione è quello stabilito dal capitolato. Tutte le spese per la stipula della concessione sono a carico dell'aggiudicatario.

**GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE:** l'aggiudicatario, è tenuto, prima della stipula della convenzione, a costituire e trasmettere le seguenti garanzie:

- la **CAUZIONE DEFINITIVA** costituita ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e smi, come stabilito dal capitolato;
- copia delle POLIZZE ASSICURATIVE prevista **dall'art. 11 dello schema del 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](http://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.

**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 e smi 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 indicati dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara.

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.

La presente manifestazione, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione Appaltante si riserva di interrompere o annullare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa

**Informativa ai sensi dell'art. 13 Reg. UE 2016/679 (RGDP) per il trattamento dei dati personali.**

Il Comune di San Martino di Lupari, in qualità di titolare (con sede Largo Europa 5; Email: PEC: [sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net)), tratterà i dati personali conferiti con il presente avviso/modulo, con

modalità cartacee e informatiche, al fine di dare seguito al procedimento avviato ad istanza dell'interessato e per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a dare corso al procedimento e per l'ulteriore periodo previsto da disposizioni di legge o regolamento; i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Titolare o da soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Se necessario a dare corso alla richiesta, i dati potranno essere comunicati a terzi (altri Enti pubblici, concessionari o incaricati di pubblico servizio), nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD). L'apposita istanza al Comune è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati presso l'Amministrazione (Comune di San Martino di Lupari - Responsabile della Protezione dei dati personali, email: [rpd@comune.sanmartinodilupari.pd](mailto:rpd@comune.sanmartinodilupari.pd)).

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali o quale autorità di controllo secondo le procedure previste (art. 77 RGPD) o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 RGPD).

### **Pubblicazione avviso**

Il presente avviso viene pubblicato per n. 10 giorni consecutivi all'Albo Pretorio on line sul sito internet – Amministrazione Trasparente “Bandi di gara e contratti” del Comune di San Martino di Lupari.



Per il Responsabile della 1ª Area Affari Generali  
(dott.ssa Stefania Callegaro)

*Documento informatico firmato digitalmente  
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate,  
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.*