



# Unione di Comuni Verona Est

## Centrale Unica di Committenza

Piazzale Trento, 2 – 37030 - Colognola ai Colli – VR

CF e P. IVA 03273550230

Tel.n 0456151272 –int. 5 – Fax 045 6170034

pec: [protocollogenerale@pec.unionevrest.it](mailto:protocollogenerale@pec.unionevrest.it) mail: [cuc@unionevrest.it](mailto:cuc@unionevrest.it)

### DISCIPLINARE DI GARA

**PER LA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMPRENDEnte LE DIVERSE FASI DI ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME, PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, CONSEGNA, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CON LEGAME FRESCO-CALDO E CON LA MODALITÀ MULTI-PORZIONE ALLE UTENZE DELLE SCUOLE STATALI. - CPV 55524000**

<b>LOTTO 1: COMUNE DI CALDIERO</b>	<b>CIG N. 6838218402</b>
<b>LOTTO 2: COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI</b>	<b>CIG N. 68382427CF</b>
<b>LOTTO 3: COMUNE DI ILLASI</b>	<b>CIG N. 6838250E67</b>
<b>LOTTO 4: COMUNE DI MEZZANE DI SOTTO</b>	<b>CIG N. 6838321900</b>

#### **Premessa**

Il presente disciplinare di gara contiene le norme integrative del bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara avente ad oggetto “Servizio di ristorazione scolastica comprendente le diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti con legume fresco-caldo e con la modalità multi-porzione alle utenze delle scuole statali, indetta dalla Unione di Comuni di Verona Est, per conto dei Comuni di Caldiero, Colognola ai Colli, Illasi e Mezzane di Sotto.

Le norme contenute nel presente disciplinare valgono indistintamente per tutti i lotti che compongono la gara, rimandando agli allegati le specifiche regole applicate al singolo lotto di riferimento.

La procedura in oggetto è stata autorizzata con le seguenti Determinazioni a contrarre:

<b>Comune</b>	<b>Settore - n. e data provvedimento</b>
Caldiero	Area Amministrativa: n. 116 del 19/10/2016
Colognola ai Colli	Settore Affari Generali: n. 100 del 21/10/2016
Illasi	Area Demografici e Istruzione: n. 38 del 24/10/2016 – n. 342 Reg. Gen.
Mezzane di Sotto	Area Amministrativa: n. 30 del 30/09/2016 – n. 192/Reg.Gen.

e sarà espletata mediante procedura aperta, con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs.vo n. 50/2016.

Il luogo di svolgimento del servizio è quello indicato nell'allegato ad ogni singolo lotto.

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell’art. 31 D.Lg. 50/2016, per quanto riguarda la procedura di affidamento è il dott. Biroli Agostino, tel. 045/6151272 (int. 5), e-mail [cuc@unionevrest.it](mailto:cuc@unionevrest.it), PEC: protocollo [generale@pec.unionevrest.it](mailto:generale@pec.unionevrest.it).

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell’art. 31 D.Lg. 50/2016, per quanto riguarda le fasi della programmazione, progettazione ed esecuzione del servizio, riferite al singolo lotto è:

Responsabile Procedimento	Comune committente	Punti di contatto	
		telefono	e-mail
Fraccarollo Nicola	Caldiero	045-7650023 (centr.)	nicola.fraccarollo@comune.caldiero.vr.it
Alessi Daniela	Colognola ai Colli	045-6159661 - 6159611	segreteria@comunecolognola.it
Pomini Gino	Illasi	045-7830424	gino.pomini@comune.illasi.vr.it
Anselmi Alessandro	Mezzane di Sotto	045-888 01 00- Tasto 2	Alessandro.anselmi@comune.mezzane.vr.it

## Art. 1. OGGETTO, IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

### 1.1 Oggetto: L'appalto si compone delle seguenti prestazioni:

Servizio di ristorazione scolastica, per conto dei Comuni di Caldiero, Colognola ai Colli, Illasi e Mezzane di Sotto, comprendente le diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti con legame fresco-caldo e con la modalità multi-porzione alle utenze delle scuole statali riportate negli allegati al presente capitolato riferiti ad ogni singolo lotto,

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti funzionali, da aggiudicare con separata ed autonoma procedura:

Lotto 1 – Servizio ristorazione scolastica Comune di Caldiero	<b>CIG N. 6838218402</b>
Lotto 2 – Servizio ristorazione scolastica Comune di Colognola ai Colli	<b>CIG N. 68382427CF</b>
Lotto 3 – Servizio ristorazione scolastica Comune di Illasi	<b>CIG N. 6838250E67</b>
Lotto 4 – Servizio ristorazione scolastica Comune di Mezzane di Sotto	<b>CIG N. 6838321900</b>

### 1.2 Importo a base d'asta e valore stimato:

L'importo a base d'asta, pari al prezzo unitario del singolo pasto, è pari a **€4,30**.

L'importo complessivo stimato di ogni singolo lotto risulta dal numero dei pasti presunti, moltiplicato per il prezzo unitario posto a base d'asta di €4,30 (oltre IVA).

L'importo complessivo **stimato** dell'appalto comprendente tutti i 4 lotti é pari ad Euro 802.940, 20, comprensivo di €500,00 per oneri della sicurezza (IVA esclusa), così suddiviso:

#### Lotto n. 1 Comune di Caldiero

importo appalto principale periodo 01/01/17 - 30/06/18	oneri sicurezza pari a 0	importo Periodo rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18–30/6/19)	oneri sicurezza pari a 0	Importo complessivo stimato complessivo periodo di rinnovo
€147.060,00		€88.150,00		€235.210,00

#### Lotto n. 2 Comune di Colognola ai Colli

importo appalto principale periodo 01/01/17 - 30/06/18	oneri sicurezza pari a 0	importo Periodo rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18–30/6/19)	oneri sicurezza pari a 0	importo complessivo stimato complessivo periodo di rinnovo
€282.897,00		€175.354,00		€458.251,00

#### Lotto n. 3 Comune di Illasi

importo appalto principale periodo 01/01/17 - 30/06/18	oneri sicurezza pari a 0	importo Periodo rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18–30/6/19)	oneri sicurezza pari a 0	Importo complessivo stimato complessivo periodo di rinnovo
€19.294,10		€18.490,00		€37.784,10

#### Lotto n. 4 – Comune di Mezzane di Sotto

Importo appalto principale periodo <b>01/09/17 - 30/06/18</b>		Importo Periodo rinnovo a.s. 2018/2019 01/09/18–30/6/19		Importo complessivo stimato complessivo periodo di rinnovo
€35.187,50	di cui per oneri sicurezza €250,00	€36.257,60	di cui per oneri sicurezza €250,00	€71.695,10

**1.3 Durata:** L'appalto avrà durata per i Comuni di Caldiero, Colognola ai Colli e Illasi a partire dal 01/01/2017 e fino al 30/06/2018, con facoltà di rinnovo da parte del singolo Ente Committente per l'anno scolastico 2018/2019 (indicativamente dal 1/9/2018 al 30/06/2019 e comunque secondo calendario scolastico).

Per il Comune di Mezzane di Sotto, l'appalto avrà durata dall'inizio dell'anno scolastico 2017/2018, fino alla conclusione dello stesso, secondo calendario scolastico (indicativamente dal 1/09/2017 al 30/06/2018), con facoltà di rinnovo per il successivo anno scolastico 2018/2019, secondo calendario scolastico che sarà comunicato.

**Art. 2. SOGGETTI AMMESSI**

Sono ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti prescritti nel successivo art. 3, tra i quali in particolare quelli di cui agli artt. 45, co. 2, 47, 48 del D.Lgs. 50/2016.

**Art. 3. REQUISITI DI AMMISSIONE**

A) Requisiti d'ordine generale:

Tutti i concorrenti, a pena di esclusione, devono possedere i requisiti d'ordine generale previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

non deve essere stata disposta nei confronti della ditta la sanzione amministrativa dell'interdizione dall'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la pubblica amministrazione di cui all'articolo 9 c. 2 lett. c) del D.Lgs. 08/06/2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

B) Requisiti di idoneità professionale:

Tutti i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio ai sensi dell'art. 83, comma 3, del D.Lgs. 50/2016;

C) Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 6, art. 86, comma 5 D.Lgs 50/2016):

aver realizzato, nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, servizi analoghi a quelli oggetto del presente bando per un importo almeno pari a quello stimato del lotto, riferito all'appalto principale, per il quale si intende partecipare, al netto dell'IVA e precisamente:

n. Lotto	importo stimato appalto principale
LOTTO 1	147.060,00
LOTTO 2	€282.897,00
LOTTO 3	€19.294,00
LOTTO 4	€35.187,50

A tal fine il titolare/legale rappresentante/procuratore di ciascuna impresa che dichiara i servizi effettuati dovrà indicare:

- il nominativo e indirizzo del Committente (precisare se pubblico o privato)
- la data di decorrenza e termine di erogazione del servizio
- l'importo (al netto di eventuale IVA).

In virtù di quanto previsto dall'art. 51, commi 1 e 2, del D.Lgs.n 50/2016 ciascun operatore economico potrà presentare offerte per 1 o più lotti e, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo, non è previsto un limite massimo di lotti aggiudicabili.

La Stazione appaltante provvederà alla verifica del possesso dei requisiti secondo le norme di legge.

**Art. 4. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il concorrente dovrà presentare, con le modalità richieste nel presente disciplinare di gara, la propria documentazione amministrativa, la offerta tecnica e la offerta economica contenute in un unico plico esterno sigillato **per ogni singolo lotto a cui intende partecipare.**

Il plico esterno dovrà riportare la denominazione e ragione sociale del concorrente comprensivi del numero di telefono, fax e indirizzo di posta elettronica certificata dell'ufficio ove inviare ogni eventuale comunicazione inerente la presente gara.

Nel caso di Associazione di imprese dovrà essere indicato il nominativo di tutte le imprese associate e i riferimenti della sola impresa mandataria.

All'esterno del plico dovrà altresì essere indicata la dicitura: "Gara d'appalto relativa all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica – lotto n. .... Comune di ..... – CIG n. ...."

Il plico dovrà essere adeguatamente sigillato sui lembi di chiusura e contenere:

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA  
BUSTA B – OFFERTA TECNICA  
BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

A pena di esclusione la busta C dovrà essere adeguatamente sigillata sui lembi di chiusura.  
Tale plico dovrà tassativamente pervenire, con le modalità di inoltro a libera scelta dei concorrenti,

**entro le ore 12 del giorno 9 dicembre 2016,**

al seguente indirizzo:

**Unione dei comuni di Verona Est  
Piazzale Trento, 2  
37030 Colognola ai Colli Verona  
entro le ore 12.00 del giorno xx/xx/xxxx**

In caso di consegna a mano, l'Ufficio Protocollo è aperto nei seguenti giorni ed orari da **lunedì a venerdì** (ore **9,00-12,30**) il **lunedì e giovedì** anche **dalle ore 16 alle ore 18**; in tal caso l'ufficio citato potrà rilasciare alla ditta apposita ricevuta.

Non saranno accettate consegne che risultino effettuate in giorni, orari o luoghi diversi da quelli sopraindicati.

Non verranno aperti i plichi che non risultino pervenuti entro il termine di cui sopra o che non risultino inviati con le modalità indicate.

Oltre il termine sopra indicato, non è valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità in ordine a disguidi postali o di altra natura che impediscano il recapito del plico entro il termine predetto.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

#### **BUSTA A- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La busta dovrà riportare la dicitura "BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e contenere all'interno:

1. **DGUE** – Documento di Gara unico Europeo (**UTILIZZARE MODELLO A**) sottoscritto, ai sensi del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante dell'operatore economico.

Il DGUE allegato dalla amministrazione prevede già barrate alcune parti che non devono essere compilate.

2. **DICHIARAZIONE (UTILIZZARE MODELLO B)** sottoscritta 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) attestante:

- 2.1) (in caso di associazione temporanea di imprese) le parti di fornitura assunte da ogni partecipante all'associazione temporanea;
- 2.2) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato speciale e ogni altro elaborato allegato alla presente procedura;
- 2.3) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali;
- 2.4) la indicazione di quali parti della offerta tecnica siano da ritenere segreto commerciale della impresa con la relativa motivazione;
- 2.5) l'indirizzo di posta elettronica certificata presso il quale verranno effettuate le comunicazioni relative alla presente procedura

A norma dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 il subappalto è ammesso nel limite del 30% dell'importo totale dell'affidamento esclusivamente per i servizi accessori di trasporto e consegna dei pasti.

Gli operatori economici indicano in sede di gara, nell'apposita sezione del modello DGUE (**parte II sezione "D"**), le parti del contratto che intenderanno subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 105, comma 4, lett. B) del nuovo Codice.

E' obbligatoria l'indicazione del nominativo della terna dei subappaltatori proposti.

In caso di subappalto i legali rappresentanti dell'impresa subappaltatrice dovranno dichiarare:

- di non incorrere nella causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, D.Lgs 50/2016.

**In caso di Raggruppamenti temporanei di imprese, Consorzi ordinari o GEIE:**

- Il DGUE e la dichiarazione di cui al punto 1) dovranno essere compilate e sottoscritte da tutti i soggetti che compongono il Raggruppamento o il Consorzio ordinario o GEIE;

**In caso di consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art.45 del d.lgs 50/2016:**

- Il DGUE, parti II e III, deve essere compilato e sottoscritto anche dalle imprese consorziate che diverranno esecutrici del servizio.

3. **Cauzione provvisoria** dell'importo pari al 2% dell'importo stimato del lotto di riferimento, costituita, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. N. 50/2016.

<b>Lotto di riferimento</b>	<b>importo cauzione</b>
Lotto n. 1 – Comune di Caldiero	Euro 2.941,20
Lotto n. 2 – Comune di Colognola	Euro 5.657,94
Lotto n. 3 – Comune di Illasi	Euro 385,88
Lotto n. 4 – Comune di Mezzane di Sotto	Euro 704,00

La garanzia deve avere una validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia dovrà essere specifica per il lotto a cui si intende partecipare, indicare come soggetto beneficiario l'amministrazione aggiudicatrice: **Unione di Comuni Verona Est** e contenere, ai sensi dell'art. 93, comma 4 del D.lgs. 50/16, l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c., la rinuncia alle eccezioni di cui all'art. 1957, comma 2 del cod. civ. ed essere operativa entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla semplice richiesta scritta dell'Amministrazione aggiudicatrice.

L'importo della garanzia è ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D.lgs. 50/16.

La dimostrazione del possesso della certificazione di qualità deve avvenire per tramite di fotocopia del certificato di qualità accompagnato da dichiarazione di conformità all'originale.

In caso di Raggruppamenti temporanei di imprese, di Consorzi ordinari o GEIE, ai fini della riduzione dell'importo della garanzia di cui all'art. 93, comma 7 del D.lgs. 50/16, la certificazione di qualità dovrà essere posseduta da tutti i soggetti partecipanti ai medesimi Raggruppamenti, Consorzi o GEIE.

- 3.1 Impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, ai sensi del D. Lgs n. 50/2016 art. 93 comma 8, a favore dell'Ente Committente dello specifico lotto. Tale dichiarazione può essere riportata all'interno della cauzione provvisoria soprarichiesta.

4. **Versamento** all'ANAC dell'importo del contributo, secondo le modalità disposte dalla Deliberazione A.N.AC. 22/12/2015 n. 163, rilevabile sul sito internet [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it)

<b>Lotto</b>	<b>n. CIG</b>	<b>Importo contributo ANAC</b>
Lotto n. 1 – Comune di Caldiero	<b>CIG N. 6838218402</b>	€20,00
Lotto n. 2 – Comune di Colognola	<b>CIG N. 68382427CF</b>	€35,00
Lotto n. 3 – Comune di Illasi	<b>CIG N. 6838250E67</b>	esente
Lotto n. 4 – Comune di Mezzane di Sotto	<b>CIG N. 6838321900</b>	esente

5. **codice "PASSOE"** rilasciato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con le modalità previste dalla delibera n° 111 del 20/12/2012 dell'Autorità medesima.

La mancata dichiarazione del Passoe in gara non costituisce motivo di esclusione né di sanzione, né oggetto di integrazione per tutti i concorrenti.

Ai fini della effettuazione delle verifiche il concorrente che non consegnasse in gara il PASSOE e risultasse aggiudicatario dovrà consegnarlo all'amministrazione in una fase successiva, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

6. **Eventuale** (in caso di dichiarazioni o offerta sottoscritta da procuratore o institore non iscritti nel certificato della camera di commercio) originale o copia conforme della **procura** institoria o della procura speciale, nell'eventualità che l'offerta e/o l'istanza di ammissione sia sottoscritta da tali rappresentanti del concorrente.
7. **Certificato presa visione dei luoghi**, rilasciato dal Responsabile del Settore competente per ogni singolo lotto, di cui al successivo articolo 7 del presente disciplinare di gara.  
Per effettuare il sopralluogo i concorrenti dovranno prendere appuntamento ai seguenti punti di contatto e nei giorni e orari indicati:

Lotto di riferimento	recapito telefonico	e-mail	giorni/orari
1 Comune di Caldiero	045/7650023	<a href="mailto:nicola.fraccarollo@comune.caldiero.vr.it">nicola.fraccarollo@comune.caldiero.vr.it</a>	il mer. e il ven. mattino
	045/6151555 Barbara Bressan	<a href="mailto:barbara.bressan@comune.caldiero.vr.it">barbara.bressan@comune.caldiero.vr.it</a>	da lun. a ven mattino
2- Comune di Colognola	045/6159661-611	<a href="mailto:segreteria@comunecolognola.it">segreteria@comunecolognola.it</a>	da lun. a ven. dalle 9 alle 12.30 il lun. e giovedì dalle 16 alle 18
3- Comune di Illasi	045/7830424	<a href="mailto:gino.pomini@comune.illasi.vr.it">gino.pomini@comune.illasi.vr.it</a>	da lun. a ven. dalle 9 alle 12.30 il martedì da 15.30 a 17.30
4- Comune di Mezzane	045-8880100 (int 2) Anselmi Alessandro	<a href="mailto:Alessandro.anselmi@comune.mezzane.vr.it">Alessandro.anselmi@comune.mezzane.vr.it</a>	Lunedì-venerdì 9-12

All'atto del sopralluogo verrà rilasciato ai concorrenti un attestato di presa visione dei luoghi.

L'inserimento dell'attestato nella documentazione amministrativa non è comunque necessario, poiché l'amministrazione potrà accertare direttamente se il concorrente abbia realizzato o meno il sopralluogo prima della presentazione della offerta.

Come previsto dal comma 9 dell'art. 83 la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive può obbligare il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari al 1‰ (uno per mille) del valore del lotto di riferimento.

Spetta al concorrente il diritto entro 4 giorni dal ricevimento della richiesta di integrare l'elemento o la dichiarazione mancante e di effettuare il pagamento della sanzione comminata.

In caso di mancata tempestiva integrazione o pagamento della sanzione il concorrente sarà escluso dalla procedura.

#### **BUSTA B - OFFERTA TECNICA**

Il concorrente dovrà inserire nella Busta B la offerta sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore, contenente:

- relazione tecnica illustrativa sugli argomenti riferiti ai parametri di valutazione riportati al successivo articolo 5 – "Criterio e modalità di aggiudicazione", costituita da un numero massimo di 20 facciate formato A4, carattere 12, interlinea 1,5, comprese le immagini. Si invita a compilare un indice con indicazione dei titoli degli argomenti stessi.

Il concorrente può allegare documenti illustrativi a completamento della descrizione riportata nella relazione tecnica.

#### **BUSTA C- OFFERTA ECONOMICA**

La busta "C" – **OFFERTA ECONOMICA** deve contenere l'offerta economica da redigersi compilando l'apposito modulo (Modello C). In caso di discordanza prevale il valore espresso in lettere.

Nella offerta economica devono essere inseriti:

- il valore percentuale di ribasso offerto rispetto all'importo unitario posto a base d'asta di €4,30 (ad esclusione degli oneri da sicurezza per interferenza);
- l'importo dei costi di sicurezza aziendali compresi nella offerta economica presentata.



I contenuti della offerta economica devono essere sottoscritti a pena di esclusione:

- per le associazioni di imprese e i consorzi ordinari e i GEIE dal rappresentante legale di ogni singolo operatore economico raggruppato o consorziato,
- per i consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 47 del D.Lgs. 50/2016 dal legale rappresentante del consorzio.

**Art. 5. CRITERIO E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, all'operatore economico che, in sede di valutazione qualitativa e relativa al prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio globale più alto secondo quanto disposto dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, in base ai seguenti criteri:

**- QUALITA' max punti 70**

La Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n.50/2016 procederà, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B- Offerta tecnica", alla valutazione degli elementi di natura qualitativa sulla base degli elementi e sub-elementi di valutazione cui sono associati i pesi e sub-pesi ponderali indicati nella tabella sotto riportata:

<i>Quadro degli elementi di valutazione</i>			
<i>Area di attività</i>	<i>Elemento di valutazione offerta Tecnica</i>	<i>Criterio motivazionale</i>	<i>Peso</i>
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione e somministrazione dei pasti:  <b>PUNTI 24 SU 70 DISPONIBILI.</b>	1) Organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti, ivi compreso il piano di manutenzione delle attrezzature e il piano dei trasporti (max punti 6);	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della maggior efficacia della soluzione organizzativa proposta e dell'adeguatezza delle soluzioni prospettate in relazione al perseguimento dei seguenti obiettivi di interesse dell'Ente: gradibilità e qualità del pasto, rispetto dei tempi previsti per il pasto, mantenimento e cura degli ambienti, delle attrezzature e degli arredi in condizioni igienicamente perfette.	6
	2) Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e dei mezzi (max punti 3);		3
	3) Soluzioni organizzative del servizio tese a minimizzare gli impatti sull'ambiente, in base a soluzioni finalizzate al risparmio energetico, idrico, nonché al riciclaggio ed alla riduzione degli sprechi (max punti 5);	Il punteggio sarà attribuito sulla base della migliore eco sostenibilità della soluzione organizzativa proposta nella erogazione del servizio.	5
	4) Piano di formazione del personale impiegato (max punti 4);	Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto comparativamente della quantità di ore previste e della qualità del processo di programmazione e gestione delle attività formative.	4
	5) Modalità di approvvigionamento e selezione dei fornitori e cadenza delle consegne delle materie prime (max punti 4);	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della maggior efficacia della soluzione organizzativa proposta e dell'adeguatezza delle soluzioni prospettate in relazione al perseguimento dei seguenti obiettivi di interesse dell'Ente: tracciabilità degli alimenti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti.	4
	6) Caratteristiche delle attività di somministrazione del pasto, comprensive delle attività relative al piano di autocontrollo (sistema HACCP) (max punti 2).		2

<p>B) Piano di gestione delle emergenze</p> <p><b>PUNTI 2</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>Modalità alternative di preparazione e somministrazione del pasto che il partecipante intende adottare qualora non sia possibile l'uso di uno o più punti di cottura nonché di ogni altra infrastruttura essenziale allo svolgimento del servizio (art. 27 del capitolato d'appalto)</p> <p>(max punti 2).</p>	<p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della maggior efficienza della soluzione organizzativa proposta in riferimento alla qualità e gradibilità del pasto e al rispetto dei tempi previsti per il pasto, in riferimento a situazioni di emergenza;</p>	<p>2</p>
<p>C) Qualità dei prodotti</p> <p><b>PUNTI 23</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>1) utilizzo di prodotti biologici</p> <p>max punti 5</p>	<p>Verranno valutate le tipologie di prodotti D.O.P. I.G.P., a chilometri zero, freschi di stagione che il concorrente si impegna a utilizzare nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo.</p>	<p>5</p>
	<p>2) utilizzo prodotti i.g.p. e d.o.p.</p> <p>max punti 4</p>		<p>4</p>
	<p>3) utilizzo di ortaggi freschi</p> <p>max punti 6</p>	<p>Per i prodotti biologici sarà valutata la disponibilità del concorrente ad inserire nel menù prodotti ulteriori rispetto allo standard minimo previsto dall'art. 10 del presente Capitolato, nonché la loro frequenza di utilizzo.</p> <p>Per prodotti provenienti da agricoltura sociale si intendono quelli definiti nell'ambito della legge regionale Veneto 28/06/2013, n. 14.</p>	<p>6</p>
	<p>4) utilizzo di prodotti a km zero</p> <p>max punti 4;</p>		<p>4</p>
	<p>5) utilizzo di prodotti da agricoltura sociale</p> <p>max punti 4.</p>		<p>4</p>
<p>D) Organigramma del personale utilizzato</p> <p><b>PUNTI 5</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>Organigramma del personale utilizzato</p> <p>max punti 4.</p>	<p>Verrà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta s'impegna ad adibire al servizio di cui trattasi nelle sue varie fasi A tal fine, l'Impresa dovrà indicare il numero degli addetti, le ore per addetto, la qualifica, l'esperienza professionale degli stessi e le modalità per la loro pronta sostituzione. Di tali aspetti si terrà conto nell'attribuzione del punteggio.</p>	<p>5</p>
<p>E) possesso certificazioni qualità</p> <p><b>PUNTI 4</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>1) certificazione dei sistemi di gestione ambientale ISO 14001:2015</p> <p>max punti 2</p>		<p>2</p>
	<p>2) certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000:2005</p> <p>max punti 2</p>		<p>2</p>
<p>F) Progetto di educazione alimentare</p> <p><b>PUNTI 6</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>Progetto di educazione alimentare</p> <p>max punti 6</p>	<p>In virtù di quanto indicato all'art. 28 del presente Capitolato il concorrente può proporre un progetto finalizzato alla corretta educazione alimentare degli alunni frequentanti il servizio di mensa. Verrà valutata la competenza e professionalità delle figure impiegate nel progetto, nonché le modalità di implementazione dello stesso.</p>	<p>6</p>



<p>G) Strumenti di verifica, controllo, comunicazione e informazione della qualità del servizio</p> <p><b>PUNTI 6</b> SU 70 DISPONIBILI</p>	<p>Strumenti di verifica, controllo, comunicazione e informazione max punti 6</p>	<p>Verranno valutati i sistemi che saranno utilizzati per garantire la qualità del servizio, con particolare riferimento agli strumenti di verifica/controllo della qualità dei pasti e del gradimento del pasto e del servizio da parte dell'utenza;</p>	<p>6</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuata con la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [ W_i * V_{(a)i} ]$$

dove:

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti (elementi o sub-elementi di valutazione);

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum_n$  = sommatoria.

I coefficienti  $V_{(a)i}$  sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I coefficienti saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in funzione dei seguenti parametri generali:

- grado di dettaglio delle descrizioni
- completezza dei contenuti
- efficacia ed efficienza delle soluzioni progettate
- grado di rispondenza alle reali necessità della Stazione Appaltante.

In particolare: *“una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate”*.

Gli operatori economici che nel complesso della valutazione qualitativa non avranno raggiunto un punteggio qualità pari almeno a 35 punti su 70 punti attribuibili, verranno automaticamente esclusi dal resto della procedura.

Si specifica che il superamento del punteggio qualità minimo viene verificato prima della riparametrazione dei coefficienti.

#### - **PREZZO max punti 30**

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà calcolato sulla base della seguente formula

$C_i$  (per  $A_i \leq A_{soglia}$ ) =  $X * A_i / A_{soglia}$

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

dove

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo

$A_{soglia}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X$  = 0,85

$A_{max}$  = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

#### **Art. 6. MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE**

6.1. La gara si svolgerà, distinta per ogni singolo lotto, a partire **dalle ore 10 del 13 dicembre 2016**, secondo le procedure di seguito riportate.

Il Presidente della gara in seduta pubblica :

- a) procede all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine di scadenza previsto dal bando di gara;
- b) verifica l'ammissibilità delle offerte presentate sulla base dei documenti e delle dichiarazioni prodotti;
- c) procede quindi, per i concorrenti ammessi, all'apertura del plico "Offerta tecnica";

In seduta riservata la Commissione Giudicatrice procede

- d) alla attribuzione dei punteggi qualità alle offerte tecniche presentate.

In seduta pubblica la Commissione procede:

- e) alla apertura delle offerte economiche ed alla lettura ad alta voce del prezzo offerto da ciascun concorrente rispetto all'importo soggetto a ribasso d'asta;
- f) determina quindi, nei modi indicati dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016, la soglia dell'anomalia.

Infine l'amministrazione procede alla valutazione in contraddittorio dell'anomalia della offerta ed alla conseguente aggiudicazione della procedura.

Le sedute di gara potranno, comunque, essere sospese ed aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche.

6.2. In caso di offerte uguali l'amministrazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/24 chiede ai concorrenti proposte migliorative rispetto alle offerte presentate, per compiere una nuova valutazione delle stesse.

6.3. Non sono ammesse offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto.

6.4. L'Amministrazione si riserva la facoltà non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. L'Amministrazione potrà aggiudicare il lotto anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua, con l'esclusione di offerte in aumento rispetto al base d'asta; nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute per ciascun lotto, per rilevanti motivi di interesse pubblico.

#### **Art. 7. SOPRALLUOGO SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

7.1 Il sopralluogo è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

7.2 Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono concordare con il Responsabile del procedimento del singolo lotto una richiesta telefonica o mediante posta elettronica ordinaria ai punti di contatto indicati al precedente **art. 4 punto 7**, indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo.

7.3 All'atto del sopralluogo ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

7.4 Il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

7.5 In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori.

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

#### **ART. 8. INFORMAZIONI-CHIARIMENTI**

8.1 È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al seguente indirizzo: [protocollogenerale@pec.unionevrest.it](mailto:protocollogenerale@pec.unionevrest.it).

8.2 Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.unionevrest.it/zf/index.php/bandi-di-gara/bandi-di-gara/elenco/sezione/attivi>

8.3 Tutte le comunicazioni e le eventuali variazioni apportate ai documenti di gara si intendono validamente ed efficacemente effettuate via posta elettronica certificata.

8.4 Per consultare le Linee guida regionali in merito alla ristorazione collettiva, collegarsi al seguente link: <http://www.regione.veneto.it/web/sanita/piano-sicurezza-alimentare>.

#### **Art. 9. SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO.**

9.1 Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per le pubblicazioni sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, così stimata in €250,00 per ogni singolo lotto aggiudicato, salvo specifica esatta quantificazione.

9.2 Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 163/2006, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale.

9.3 Sono a carico del Concessionario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

**Art. 10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 i dati trasmessi a questa Amministrazione verranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali, nei limiti stabiliti dal codice medesimo.

Il Titolare del trattamento dei dati forniti è l'Unione di Comuni Verona Est, nella persona del suo Legale Rappresentante e il Responsabile del trattamento dei dati è il dott. Agostino Biroli, Responsabile della Centrale Unica di Committenza.

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza  
*f.to dott. Agostino Biroli*

**ALLEGATI:**

- Allegato 1. Scheda tecnica Comune di Caldiero
- Allegato 2. Scheda tecnica Comune di Colognola ai Colli
- Allegato 3. Scheda tecnica Comune di Illasi
- Allegato 4. Scheda tecnica Comune di Mezzane di Sotto
- Allegato 5. Modello A: DGUE – Documento di Gara unico Europeo
- Allegato 6. Modello B: schema dichiarazione
- Allegato 7. Modello C: schema offerta economica