



Piazza XX Settembre 32 - 35026 CONSELVE (PD) - C.F.: 92252970287 - P. IVA: 04794570285
Email: amministrazione@unioneconselvano.it P.E.C.: segreteria@pec.unioneconselvano.it

Prot. n.7689

Conselve, 24/07/2018

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

(art. 36, comma 2, del D.lgs 50/2016 e punto 5.1.4 della delibera ANAC n. 1097 del 26.10.2016)

PER SOLLECITARE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, EX ART. 36, COMMA 2, LETT. B), DEL D.LGS N. 50/2016, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, EX ART. 164 DEL D.LGS 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A “LEGAME FRESCO-CALDO” - ANNI SCOLASTICI 2018/19 - 2019/2020 - 2020/2021 CON POSSIBILITA’ DI RIPETIZIONE PER UN ULTERIORE TRIENNIO SCOLASTICO - CIG 7574975B1C

Sezione 1-Informazioni generali

Sezione 2-Condizioni di partecipazione

Sezione 3-Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

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

Sezione 5-Ulteriori informazioni

Sezione 1 – informazioni generali

A. **AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE – Stazione Appaltante:** Unione dei Comuni del Conselvano – P.zza XX Settembre, 32 - 35026 Conselve (PD) - Codice Fiscale: 92252970287 - tel. 049.9596511 - fax 049.9500129 - e-mail: socioculturale@comune.conselve.pd.it
PEC: segreteria@pec.unioneconselvano.it.

B. **OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:** l’appalto riguarda l’affidamento in concessione, ex art. 164 e segg. del D.lgs 50/2016 e s.m.i. dell’organizzazione, della gestione e dell’erogazione del servizio di ristorazione destinato alle scuole qui di seguito indicate:

Tipo Scuola	Denominazione plesso	Indirizzo
Centro Infanzia – Sezione Asilo Nido	Il Girasole	Via L. Traverso, 4 - Conselve
Infanzia	Il Girasole”	Via L. Traverso, 3 – Conselve
Infanzia	Maria Immacolata”	Via Navegauro, 41 - Terrassa Padovana – Frazione di Arzercavalli -

Il tutto come meglio descritto nello schema di convenzione/capitolato che viene pubblicato unitamente al presente avviso.

- C. CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI:** il servizio oggetto del presente appalto è classificato con il CPV: 55524000-9 “*Servizi di ristorazione scolastica*”, pertanto i servizi in oggetto rientrano tra quelli di cui all’allegato IX al D.lgs 50/2016.
- D. LUOGO DI ESECUZIONE::** scuole meglio indicato al precedente punto B) (Nuts ITH36).
- E. DURATA DELLA CONCESSIONE:** la concessione avrà la durata di tre (3) anni a decorrere dal 03.09.2018 fino al 31.07.2021 a conclusione dell’anno scolastico 2020/2021;
L’Unione dei Comuni del Conselvano si riserva la facoltà di affidare, ai sensi dell’art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, la ripetizione dell’appalto per un periodo di pari durata. Detta facoltà deve essere esercitata entro e non oltre i 180 giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.
- F. RENUMERAZIONE DELLA CONCESSIONE:** ai sensi dell’art. 165, del D.Lgs. 50/2016, il corrispettivo delle prestazioni previste nel capitolato, consiste esclusivamente nel diritto per il concessionario di gestire economicamente le attività oggetto del contratto mediante la riscossione diretta delle tariffe da parte dell’utenza e mediante il pagamento a carico dell’Unione dei Comuni del Conselvano del corrispettivo dato dalla differenza tra il costo del pasto aggiudicato e le tariffe applicate dai Comuni appartenenti all’Unione, oltre al corrispettivo relativo al prezzo unitario in sede di gara, relativo ai pasti dei bambini della Sezione Asilo Nido di Conselve, degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, od altro personale della scuola, come descritto nel capitolato.
- G. 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 € 1.067.944,50= oltre iva del 4% *ai sensi dell’art. 16 tab. A parte II del DPR n. 633/72.*

Tale valore è meramente presuntivo e non vincola l’Unione dei Comuni del Conselvano perché il suo ammontare effettivo è subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, adozione di moduli didattici, ecc.).

Quale compenso per tutte le prestazioni a suo carico, l’impresa concessionaria ha diritto:

- a tutti i proventi derivanti dalla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti dei servizi
- al corrispettivo dovuto dall’Unione per l’eventuale differenza tra il costo del pasto e la tariffa versata dagli utenti;
- al costo dei pasti forniti ai bambini della Sezione Asilo Nido di Conselve e agli insegnanti e agli altri adulti autorizzati.

In ogni caso si dà atto che l’ammontare complessivo del valore della concessione è inferiore alla soglia di 5.548.000,00= di cui all’art. 35, comma 1, lett. d) del D.lgs 50/2016.

- H. IMPORTO A BASE DI GARA:** come previsto dall’art. 26 del Capitolato, il valore economico posto a base di gara è stabilito come segue:
- € 4,59 dicensi euro quattrovirgolacinquantanove, prezzo per pasto per gli alunni delle scuole dell’infanzia, primaria e dell’asilo nido integrato comprensivo, quest’ultimo anche delle merende;
 - € 0,20 dicensi euro zerovirgolaventi, prezzo per la merenda delle scuole dell’infanzia;

per un importo stimato per gli anni scolastici dal 2018/2019 al 2020/2021 di € 1.067.944,50 oltre Iva 4% e che in caso di ripetizione del servizio per altri tre anni ammonterebbe a complessivi di € 2.135.889,00= oltre Iva 4%.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dall’Unione tutti 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 capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Si precisa che i costi della sicurezza necessari per l’eliminazione dei rischi da interferenze previsti nel DUVRI sono pari ad € zero.

- I. COSTI DELLA MANODOPERA:** ai sensi del combinato disposto dell’art. 95, comma 10, 97, comma 5, lett. d), dell’art. 23, comma 16 ultimo periodo e dell’art. 216, comma 4, del D.lgs 50/2016 si rende noto che i costi della manodopera sono stati quantificati prendendo come riferimento le tabelle di cui al D.M. (Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali) 24 settembre 2013

“Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, riferito al mese di aprile 2013”, per la Provincia di Padova. Le tabelle sono disponibili al link:

http://www.lavoro.gov.it/archivio-doc-pregressi/ArealLavoro_RapportiLavoro_analisiCcosto/RISTORAZIONE%20PROV%20APR2013.pdf

- J. **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:

n.	Elementi di valutazione	Punteggio
1	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE	3
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	3
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	3
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (CERTIFICAZIONE ISO 14001)	2
5	AUTOCERTIFICAZIONE sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° dei pasti prodotti/giorno	3
6	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA (n° prodotti)	9
7	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DOP E IGP (n° prodotti)	8
8	CARNE DA PRODOTTI DOP/IGP	2
9	PRODOTTI ESOTICI (ananas, banane, cacao, cioccolato) proveniente da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo solidale	1
10	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE O A KM 0 (n° prodotti)	8
11	ELENCO FORNITORI di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	2
12	DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE	3
13	CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA CALDO-FREDDO	4
14	TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE E CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI ALLA CONSEGNA DEI PASTI	2
15	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA.	4
16	RECUPERO ALIMENTI NON SOMMINISTRATI, NEL RISPETTO DELLA L. 166/2016 (ANTISPRECHI)	3
17	PERSONALE PER LA DISTRIBUZIONE DELLA DITTA: rapporto fra numero addetti e numero pasti distribuiti	3
18	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DA ATTUARI A COMPLETO CARICO DELLA DITTA PER QUANTO RIGUARDA LE SPESE	4
19	ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO prevedendo LA STAMPA ANNUALE DI OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE IL SISTEMA INFORMATIZZATO	3
20	PREZZO OFFERTO	30
	TOTALE	100

- K. **CANONE UTILIZZO LOCALI MENSA:** Il Concessionario dovrà corrispondere all'Unione dei Comuni del Conselvano un canone per l'utilizzo dei locali adibiti al servizio mensa (refettori) delle scuole ubicate nel Comune di Conselve, tenuto conto della loro superficie e dei mesi di utilizzo come segue:

Imponibile canone €	Iva 22% €	Totale canone €	Scuola	Periodo
2.050,000	451,00	2.501,00	Infanzia “Il Girasole” - Conselve	Metà settembre-fine giugno - pari a mesi 9,5

1.325,00	291,50	1.616,50	Primaria "L. da Vinci" – Conselve	Metà settembre-metà giugno - pari a mesi 9
625,00	137,50	762,50	Centro Infanzia "Il Girasole" - Sezione Nido – Conselve	Inizio settembre-fine luglio - pari a 11 mesi

Il pagamento del canone dovrà essere effettuato in due rate posticipate:

- la prima, relativa ai mesi da settembre a dicembre di ciascun anno scolastico entro il 31 gennaio dell'anno successivo;
- la seconda, relativa ai mesi da gennaio a luglio di ciascun anno scolastico, entro il 31 agosto dell'anno scolastico di riferimento.

L'Unione dei Comuni del Conselvano emetterà apposita fattura.

L. DOCUMENTAZIONE DI GARA: copia del presente avviso, del Capitolato d'Oneri e di tutta la modulistica per la presentare la manifestazione di interesse, predisposta dall'Ente, sono disponibili sul profilo della Stazione Appaltante (www.unioneconselvano.it).

M. RICEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE: I soggetti interessati a partecipare alla gara, dovranno far pervenire la documentazione più avanti meglio descritta, entro le **ore 12,00 di LUNEDI' 6 AGOSTO 2018** ad uno dei seguenti indirizzi:

- [via posta ordinaria](#): Unione dei Comuni del Conselvano - P.zza XX Settembre, 32 – 35026 Conselve (PD);
- [via posta certificata](#): segreteria@pec.unioneconselvano.it.

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

Resta inteso che il recapito della documentazione rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, la stessa non giunga a destinazione in tempo utile.

La suddetta documentazione può essere inviata mediante servizio postale (a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento), mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, oppure consegnato a mano da un incaricato dell'impresa. Soltanto in tale ultimo caso potrà essere rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna.

N. LINGUA: tutta la documentazione richiesta dal presente disciplinare di gara deve essere redatta esclusivamente in lingua italiana

Sezione 2 – condizioni di partecipazione

A) SOGGETTI AMMESSI:

Ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, potranno presentare offerta anche le associazioni ed enti non commerciali operanti senza scopo di lucro nel settore scolastico, sociale e giovanile.

Sono ammessi alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, con le seguenti precisazioni:

RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE, di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) ;
 CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI ex art. 2602 c.c., di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) ;
 GEIE di cui all'art. 45, comma 2, lett. g) .

- Possono partecipare alla gara - ai sensi di quanto previsto dall'art. 45 del D.Lgs.50/2016 - i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di concorrenti e i gruppi europei di interesse economico: a) già costituiti; b) non ancora costituiti;
- E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
- L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di lavori scorporabili la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario;
- Il divieto e la responsabilità solidale di cui sopra si applicano anche ai soggetti che hanno stipulato o che intendono stipulare il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), in applicazione dell'art. 10 del D.Lgs. n. 240/1991.

R.T.I. e GEIE 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;

Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti, ai sensi degli artt. 2602 e seguenti:

- Possono partecipare alla gara esclusivamente in nome e per conto di tutti i soggetti consorziati;
- Ove vogliono partecipare alla gara solo alcune delle imprese consorziate queste devono vincolarsi, al pari di un R.T.I., attraverso un mandato collettivo speciale con rappresentanza, irrevocabile alla mandataria.
- Se il consorzio partecipa alla gara in nome e per conto di una o di alcune delle imprese consorziate viene escluso dalla gara.

R.T.I., Consorzi ordinari di concorrenti e GEIE non ancora costituiti:

- E' consentita la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari o gruppi europei di interesse economico anche se non ancora costituiti;
- In tal caso l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti o i gruppi europei di interesse economico e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori:
 - se R.T.I., conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
 - se consorziandi, costituiranno il consorzio ordinario che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei consorziati;
 - se GEIE non costituito, stipuleranno il contratto costitutivo del GEIE, che, a sua volta, stipulerà il contratto d'appalto in nome e per conto proprio e dei soggetti che costituiscono il gruppo medesimo;

CONSORZI di cui all'art. 45, comma 2, lett. b)

- ✓ sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato;

CONSORZI STABILI di cui all'art. 45, comma 2, lett. c)

- possono partecipare alla gara secondo quanto previsto dall'art. 47 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- Sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato;
- E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile;

Sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art. 208, comma 1, lettere a) e c) del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., nelle forme di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016.

B) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

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

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

- B1)** Insussistenza di alcuna causa di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

Requisiti di idoneità professionale

- B2)** iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o, per imprese non stabilite in Italia, ad analogo ente dello stato aderente all'Unione Europea, con un oggetto sociale analogo ai servizi oggetto dell'appalto;

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

- B3)** Presentazione di idonee dichiarazioni da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della Legge 1° settembre 1993 n. 385, dalle quali risulti specificamente che *“il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando”*;

- B4)** Aver conseguito, nei tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara (esercizi 2015, 2016 e 2017), un fatturato globale d'impresa di importo non inferiore ad euro 1.500.000,00= (euro unmilione cinquecentomila/00);

- B5)** Aver conseguito almeno due dei tre bilanci di esercizio di cui al requisito B4), in utile;

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

- B6)** avere realizzato, nei tre anni antecedenti la pubblicazione del presente bando, 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. 50.000 pasti/annui;

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

- B7)** possesso della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, rilasciate da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico.

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

- quelli di cui ai punti B1, B2, B3, 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.

Sezione 3 – modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Come già detto gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara devono presentare una busta contenente la documentazione qui di seguito elencata:

1. **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**, 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) 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 istitutori 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. **SCHEDE CONSORZIATA**, viene presentata solo ed esclusivamente nel caso di partecipazione dei consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, resa dai legali rappresentanti/procuratori di ciascuna delle consorziate per le quali il consorzio concorre.
 3. **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.

4. **DICHIARAZIONI BANCARIE**, da parte di **ALMENO UN istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385** nelle quali risulti che *“il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente avviso”*;

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, non ancora costituito, ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi deve presentare le dichiarazioni bancarie da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385 dalle quali risulti specificamente che ciascuna impresa raggruppata dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire la fornitura di cui al presente bando.

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

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

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

In ogni caso l'Unione dei Comuni del Conselvano si riserva la facoltà di rivolgere l'invito alla procedura negoziata anche ad operatori economici che non hanno presentato manifestazione di interesse.

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

Le lettere invito verranno spedite entro e non oltre i 7 giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.

Il termine per la presentazione delle offerte, trattandosi di procedura negoziata, non sarà superiore a 10 giorni dalla data di spedizione che verrà effettuata via PEC (posta elettronica certificata).

Le offerte dovranno essere accompagnate dalla presentazione, da parte dell'offerente, della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.lvo 50/2016 il cui importo è stabilito nella misura del 2% del valore complessivo dell'appalto come stabilito al precedente punto G) della sezione 1.

Gli inviti conterranno la descrizione dettagliata delle modalità di presentazione dell'offerta.

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

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

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

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

In ogni caso l'Unione dei Comuni del Conselvano si riserva la facoltà di rivolgere l'invito alla procedura negoziata anche ad operatori economici che non hanno presentato manifestazione di interesse.

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

Le lettere invito verranno spedite entro e non oltre i 7 giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.

Il termine per la presentazione delle offerte, trattandosi di procedura negoziata, non sarà superiore a 10 giorni dalla data di spedizione che verrà effettuata via PEC (posta elettronica certificata).

Le offerte dovranno essere accompagnate dalla presentazione, da parte dell'offerente, della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.lvo 50/2016 il cui importo è stabilito nella misura del 2% del valore complessivo dell'appalto come stabilito al precedente punto G) della sezione 1.

Gli inviti conterranno la descrizione dettagliata delle modalità di presentazione dell'offerta.

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

Sezione 5 – AGGIUDICAZIONE E SISTEMA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Come già precisato la gara per l'affidamento dell'appalto è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art 95 comma 3, lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

Gli elementi di valutazione ed i relativi punteggi sono già stati specificati nella tabella a pagina 3 del presente avviso.

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

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

In caso di parità di punteggio, la gara sarà aggiudicata al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nell'Offerta tecnica; nel caso le offerte abbiano ottenuto lo stesso punteggio sia in termini di offerta tecnica che economica, si procederà al sorteggio

PROCEDURA E ORDINE DI VALUTAZIONE DEI CRITERI

OFFERTA TECNICA: massimo PUNTI 70 come di seguito attribuiti

PARAMETRI QUALITA -	PUNTEGGIO MAX	Requisito offerto	Punteggio
DISTANZA DAL CENTRO COTTURA			
1 DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. La distanza verrà verificata attraverso Google Maps	Punti 3	NO o superiore a 50 Km	Punti 0
		Tra 30 e 50 km	Punti 1
		Tra 15 e 30 km	Punti 2
		Meno di 15 km	Punti 3
CERTIFICAZIONI			
2 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
		SI	Punti 3
3 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione	Punti 3	NO	Punti 0
		SI	Punti 3
4 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (CERTIFICAZIONE ISO 14001) Allegare documentazione	Punti 2	NO	Punti 0
		UNI EN ISO 14001	Punti 2
ADDETTI ALLA PRODUZIONE			
5 AUTOCERTIFICAZIONE sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° dei pasti prodotti/giorno Allegare autocertificazione	Punti 3	Se un addetto produce più di 90 pasti al giorno	Punti 0
		Se un addetto produce tra 90 e 80 pasti al giorno	Punti 2
		Se un addetto produce meno di 80 pasti al giorno	Punti 3
DERRATE ALIMENTARI			
6 UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA INDICATI A FIANCO Fatto salvo quanto previsto dall'art. 6 del capitolato si valuteranno, a parità di prezzo, i prodotti che la ditta è in grado di fornire come forniture biologiche di altre derrate alimentari Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per	Punti 9	NO	Punti 0
		Uova	Punti 1
		Farine e olio extravergine di oliva	Punti 1

	ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)		Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Riso	Punti 1
			Legumi	Punti 1
			Orzo	Punti 1
			Passata di pomodoro	Punti 1
			Pelati	Punti 1
			Pasta	Punti 1
7	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI DOP E IGP INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	NO	Punti 0
			Pelati	Punti 1
			Salumi	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva	Punti 1
			Frutta	Punti 2
			Verdura fresca di stagione	Punti 2
8	CARNE DA PRODOTTI DOP/IGP Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 2	NO	Punti 0
			Presenza di prodotti DOP	Punti 1
			Presenza di prodotti DOP/IGP	Punti 1
9	PRODOTTI ESOTICI (ananas, banane, cacao, cioccolata) proveniente da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo solidale Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
10	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE O A KM 0 Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (per km 0 s'intendono i prodotti a filiera corta provenienti da una distanza non superiore a 60 km dal centro di cottura) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Patate e pelati	Punti 1
			Pasta e farine	Punti 1
			Frutta (escluse banane agrumi)	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati	Punti 2
FORNITORI				
11	ELENCO FORNITORI DI MATERIE PRIME CON EVENTUALI ATTESTAZIONI RIGUARDANTI IL POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 INERENTE LA PRODUZIONE E/O IL COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI Allegare elenco totali fornitori di materie prime, così da definire la % dei fornitori con certificazione	Punti 2	Assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con la certificazione	Punti 0
			Dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione	Punti 1
			Più del 50% dei fornitori con Certificazione	Punti 2
CICLI DI LAVORAZIONE				

12	DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE (INDICAZIONE DEI PERCORSI DIFFERENZIATI, ATTREZZATURE PER MANTENERE LE TEMPERATURE, ABBATTITORI DI TEMPERTATURA ECC.) Allegare relazione di max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe, seguita da: <ul style="list-style-type: none"> • Elenco attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura; • Planimetria dei locali relativi al centro di cottura. 	Punti 0 - 3	a discrezione dell'apposita commissione, su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula : $p=mc \times 3$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara* Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 3 facciate	
CONTENITORI				
13	CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA CALDO-FREDDO Allegare schede tecniche	Punti 4	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate	Punti 2
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	Punti 4
MEZZI DI TRASPORTO				
14	TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE E CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI ALLA CONSEGNA DEI PASTI Allegare documentazione attestante la tipologia dei mezzi utilizzati	Punti 2	Classe Euro 4 o inferiore	Punti 0
			Classe Euro 5, Classe Euro 6	Punti1
			Alimentazione a metano o biffe oppure elettrica e/ibrida	Punti2
EDUCAZIONE ALIMENTARE				
15	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA. La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazioni Comunali, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente Allegare PROGETTO DI MASSIMA – max 3 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .	Punti 0 - 4	NO	Punti 0
			SI Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula : $p=mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara* Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 3 facciate	Punti 4
ANTI-SPRECO				
16	RECUPERO ALIMENTI NON SOMMINISTRATI, NEL RISPETTO DELLA L. 166/2016 (ANTISPRECHI) CON RIFERIMENTO ANCHE AL CIBO EVENTUALMENTE NON CONSUMATO NELLE MENSE SCOLASTICHE E, ATTUALMENTE CONSIDERATO RIFIUTO UMIDO Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe , nella quale sia indicato: <ul style="list-style-type: none"> • Le modalità con cui il concessionario applica nella propria struttura la legge suddetta; specificando es. soggetti destinatari, numero 	Punti 0 - 3	No	Punti 0
			Si	Punti 3
			Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula : $p=mc \times 3$	

	<p>complessivo dei pasti offerti, qualità e quantità dei prodotti alimentari offerti o altro;</p> <ul style="list-style-type: none"> Le azioni da porre in essere per il recupero del CIBO EVENTUALMENTE NON CONSUMATO NELLE MENSE SCOLASTICHE E, ATTUALMENTE CONSIDERATO RIFIUTO UMIDO, in questo caso i costi sono a totale carico dell'aggiudicatario e ricompresi nell'importo contrattuale offerto 		<p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara*</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate</p>						
DISTRIBUZIONE									
17	<p>PERSONALE PER LA DISTRIBUZIONE DELLA DITTA: RAPPORTO FRA NUMERO ADDETTI E NUMERO PASTI DISTRIBUITI</p> <p>Allegare autocertificazione attestante il rapporto posseduto</p>	Punti 3	<table border="1"> <tr> <td>Rapporto < 1/60</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>Rapporto tra 1/60 e 1/50</td> <td>Punti 1</td> </tr> <tr> <td>Rapporto >1/50</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	Rapporto < 1/60	Punti 0	Rapporto tra 1/60 e 1/50	Punti 1	Rapporto >1/50	Punti 3
Rapporto < 1/60	Punti 0								
Rapporto tra 1/60 e 1/50	Punti 1								
Rapporto >1/50	Punti 3								
PERSONALIZZAZIONE PARAMETRI QUALITA'									
18	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DA ATTUARSI A COMPLETO CARICO DELLA DITTA PER QUANTO RIGUARDA LE SPESE</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .</p>	Punti 0 - 4	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula :</p> $p=mc \times 4$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero (0) e uno (1), attribuiti discrezionalmente dalla commissione di gara*</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate</p>						
19	<p>ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO PREVEDENDO LA STAMPA ANNUALE DI OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE IL SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 400, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione dell'Unione);</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (margine non inferiore a 2 cm per lato), scrittura arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe sulla modalità di funzionamento e pagamento del sistema informatizzato dei pasti</p>	Punti 3	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 3		
NO	Punti 0								
SI	Punti 3								

Ai fini della valutazione dei parametri di qualità la ditta concorrente dovrà presentare la documentazione come indicata nei singoli parametri di qualità.

* Ogni Commissario provvede ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

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

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

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

R = singolo punteggio riparametrato

Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente

Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione
 Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame

In relazione alle proprie aspettative/esigenze sotto il profilo della qualità delle prestazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice individua quale soglia minima di punteggio coerente con le stesse per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta, ossia come "soglia di sbarramento qualitativo", in rapporto ai criteri indicati sopra, ai sensi dell'art. 95 comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il punteggio di 35/70: qualora un operatore economico concorrente non consegua per la parte tecnico-qualitativa dell'offerta il punteggio minimo di 35/70, sarà escluso dalla gara e per lo stesso non sia procederà all'apertura dell'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA: massimo PUNTI 30 come di seguito attribuiti

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
Indicare il PREZZO più basso rispetto ai seguenti prezzi unitari a base di gara:	Max 30 punti così suddivisi:	A ciascun prezzo offerto verranno attribuiti: <ul style="list-style-type: none"> • massimo punti 29,40 per il pasto; • massimo punti 0,60 per le merende
PASTO <ul style="list-style-type: none"> • € 4,59 diconsi euro quattrovirgolacinquantanove, prezzo per pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e dell'asilo nido integrato, comprensivo quest'ultimo, anche delle merende; 	max punti 29,40	All'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti punti 29,40 mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: $\text{PUNTEGGIO} = \frac{29,40 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$
MERENDA <ul style="list-style-type: none"> • € 0,20 diconsi euro zerovirgolaventi, prezzo per la merenda delle scuole dell'infanzia 	max punti 0,60	All'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti punti 0,60 mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: $\text{PUNTEGGIO} = \frac{0,60 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

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

Tutti i calcoli effettuati per la determinazione del punteggio (tecnico-economico compreso eventuali parziali) saranno svolti fino alla seconda cifra decimale da arrotondarsi all'unità superiore se la successiva cifra è pari o superiore a cinque.

La verifica delle offerte anormalmente basse avverrà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e gli operatori economici forniranno, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nel bando di gara.

Sezione 6 – ulteriori informazioni

FACOLTA' DI INTERPELLO: L'Unione dei Comuni del Conselvano si riserva la facoltà prevista dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016.

CONVENZIONE: come stabilito dalla determina a contrarre, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016, la convenzione relativa all'appalto sarà stipulata tramite scrittura privata. L'importo dell'appalto è quello stabilito alla lettera G) della sezione 1) del presente avviso. Tutte le spese per la stipula della convenzione sono a carico dell'aggiudicatario.

GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE: l'aggiudicatario, è tenuto, prima della stipula della convenzione, a costituire e trasmettere all'Unione dei Comuni del Conselvano, le seguenti garanzie:

- la **CAUZIONE DEFINITIVA** costituita ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, come stabilito dall'art. 31 dello capitolato;
- copia delle **POLIZZE ASSICURATIVE** prevista dall'art. 32 del capitolato.

TRATTAMENTO DATI: per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs.196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 per le finalità inerenti la procedura di gara e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. 196/2003.

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

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

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

REVOCA, SOSPENSIONE, INTERRUZIONE DELLA GARA: L'Unione dei Comuni del Conselvano si riserva la facoltà di prorogare, sospendere, interrompere, revocare, rinviare o annullare in qualsiasi momento, la procedura per l'affidamento dei lavori oggetto del presente invito, senza che i partecipanti alla gara o chiunque altro possano accampare pretese o diritti al riguardo.

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.50/2016a cui si rinvia.

INFORMAZIONI AI CANDIDATI: ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. 50/2016, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara. In caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva /o principale attraverso PEC.

In caso di raggruppamenti temporanei, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

Come previsto dal punto 5.1.4 della delibera ANAC n. 1097 del 26.10.2016, il presente avviso è pubblicato sul profilo della Stazione Appaltante (www.unioneconselvano.it) dal giorno 24/07/2018.

La gara di cui al presente avviso è stata indetta con determinazione a contrarre n. 195 del 24/07/2018.

Responsabile del Procedimento: Ruzzon Tiziana.

Tutte le informazioni relative alla procedura di gara possono essere richieste all'Ufficio Socio-culturale della stazione appaltante presso l'Unione dei Comuni del Conselvano:

- telefono 049.9596570
- E-mail socioculturale@comune.conselve.pd.it

Si rende noto, infine, che sul sito internet www.unioneconselvano.it saranno resi disponibili tutti gli eventuali quesiti che verranno posti dai concorrenti unitamente alle risposte fornite dalla Stazione Appaltante.



Il Responsabile Unico del procedimento
f.to Ruzzon Tiziana