	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA ***Schema bando/disciplinare di gara – Lavori/Servizi/Forniture (OEPV)***	*Certificato di SGQ N° 50 100 14229* **IDC_90_CUC Rev. 06 – 11.02.2020** **ultimo aggiornamento 16.02.2021**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA
Provincia di Brescia (Sede Principale)

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

DISCIPLINARE DI GARA (25/2021)

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO, CON DECORRENZA 01.09.2021, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI

Procedura aperta di rilievo comunitario ai sensi degli articoli 35 e 60 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni

Criterio di selezione delle offerte: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni

Gara telematica sulla piattaforma di e-procurement SINTEL **ID 139369657**

LOTTO	COMUNE DI	CIG	NUTS
1	ALBINO	872670619C	ITC 46
2	ERBUSCO	8726729496	ITC 47
3	LALLIO	87267630A6	ITC 46
4	MARTINENGO	87267852CD	ITC 46
5	URAGO D'OGLIO	8726817D32	ITC 47

La presente procedura di scelta del contraente viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici, nel rispetto della normativa vigente in materia di contratti pubblici e di strumenti telematici.

La Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia" nell'esercizio delle funzioni di stazione appaltante, utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "SINTEL", ai sensi della L.R. 33/2007 e successive modificazioni e integrazioni al quale è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet: www.ariaspa.it.

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso ed utilizzo del Sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda in particolare agli allegati "**Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel**" e "**Partecipazione alle gare**' che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente documento.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda Regionale Innovazione e Acquisti www.ariaspa.it nella sezione Help&Faq: "**Guide e Manuali**" e "**Domande Frequenti degli Operatori Economici**".

Per ulteriori richieste di assistenza sull'utilizzo di Sintel si prega di contattare il Contact Center di ARIA SPA scrivendo all'indirizzo email supportoacquistipa@ariaspa.it oppure telefonando al numero verde 800.116.738.

TABELLA RIEPILOGATIVA....4
1. PREMESSE....8
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI....9
2.1 DOCUMENTI DI GARA....9
2.2 CHIARIMENTI....9
2.3 COMUNICAZIONI....10
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI....10
4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI....17
4.1 DURATA DEL CONTRATTO....17
4.2 OPZIONI E RINNOVI....17
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE....18
6. REQUISITI GENERALI....19
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA....19
7.1 REQUISITI DI IDONEITA'....20
7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA....20
7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE....21
7.2/7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA, TECNICA E PROFESSIONALE....**Errore. Il segnalibro non è definito.**
7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE....22
7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI....22
8. AVVALIMENTO....23
9. SUBAPPALTO....24
10. GARANZIA PROVVISORIA....24
11. SOPRALLUOGO....27
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC....29
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA....29
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO....31
15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA....32
15.1 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO....32
15.2 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO....35
15.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE....35
15.2.2 DOCUMENTAZIONE A CORREDO....38
15.2.3 DOCUMENTAZIONE E DICHIARAZIONI ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI....39
16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA – OFFERTA TECNICA....41
17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA – OFFERTA ECONOMICA....49
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE....50
18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA....51
18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA....66
18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA....67
18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI....69
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA –

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 70
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE 71
21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE TECNICHE E ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE 72
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE. 73
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO 74
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE 76
25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE 76
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 76

Nota

Il presente disciplinare di gara è stato redatto secondo il Bando-tipo n. 1/2017 approvato dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1228 del 22 novembre 2017.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

DEFINIZIONI E ACRONIMI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

"Codice", il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni;

"Stazione Appaltante" o "CUC", la Centrale Unica di Committenza CUC "Area Vasta Brescia", composta dalla Provincia di Brescia e dalle Comunità Montane di Valle Camonica, Valle Trompia e Sebino Bresciano;

"Regolamento della CUC", il "Regolamento della Centrale di Committenza CUC Area Vasta Brescia", approvato con deliberazione del Consiglio Provinciale n. 27 del 31/07/2017;

"ANAC", l'Autorità Nazionale Anticorruzione".

"Amministrazione aggiudicatrice" i seguenti Comuni:

lotto	COMUNE
1	ALBINO
2	ERBUSCO
3	LALLIO
4	MARTINENGO
5	URAGO D'OGLIO

TABELLA RIEPILOGATIVA

Stazione appaltante	CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA CUC "AREA VASTA BRESCIA" Sede Legale: Piazza Paolo VI n. 29 25121 Brescia Sede operativa: Sede Principale Palazzo Martinengo, via Musei, 32 25121 Brescia CF 80008750178 PEC cucbrescia.bs@pec.provincia.bs.it sito internet www.provincia.brescia.it
Amministrazione aggiudicatrice	**LOTTO N. 1 ALBINO** Comune di Albino (BG) - Sede Legale: Piazza Libertà n. 1 CF 00224380162 **LOTTO N. 2 ERBUSCO** Comune di Erbusco (BS) - Sede Legale: Via Verdi n. 16 CF 00759960172 **LOTTO N. 3 LALLIO** Comune di Lallio (Prov. BG) - Sede Legale: Via S. Bernardino n. 16 CF 80024370167 **LOTTO N. 4 MARTINENGO** Comune di Martinengo (Prov. BG) - Sede Legale: Piazza Maggiore n. 1 CF 00683770168 **LOTTO N. 5 URAGO D'OGLIO** Comune di Urago d'Oglio (Prov. BS) - Sede Legale: Piazza G. Marconi n. 26 CF 00958050171
Tipologia della procedura	Procedura aperta ai sensi degli articoli 35 e 60 del Codice
CPV principale	55524000-9 – ristorazione scolastica
Oggetto della procedura di gara	**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, CON DECORRENZA 01.09.2021, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI**

Codice CIG

LOTTO	COMUNE		CIG
1	ALBINO		872670619C
2	ERBUSCO		8726729496
3	LALLIO		87267630A6
4	MARTINENGO		87267852CD
5	URAGO D'OGLIO		8726817D32

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Termine ultimo per la presentazione delle offerte ai sensi art. 60 co 2 bis del Codice	**Ore 10.00 del 31.05.2021**	
Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti	Ore 12.00 del 25.05.2021	
Seduta pubblica per apertura delle offerte	**Ore 9.00 del 01.06.2021**	
Criterio di Aggiudicazione	Offerta Economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del Codice	
Valore totale o stimato della procedura a seconda di eventuali opzioni	€ 7.868.438,65	
Importo dell'appalto	**LOTTO N. 1** **ALBINO**	IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 1.557.864,00= oltre IVA di cui € 794.510,64 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice) a) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € € 0,00= oltre IVA TOTALE (a + b) = € 1.557.864,00= oltre IVA
	LOTTO N. 2 **ERBUSCO**	a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 600.456,00 = oltre IVA di cui € 302.398,00 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice) b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: = € 2.100,00 oltre IVA TOTALE (a + b) = € 602.556,00= oltre IVA
	LOTTO N. 3 **LALLIO**	a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 371.538,80. = oltre IVA di cui € 185.769,40 (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice) b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 1.622,40 = oltre IVA TOTALE (a + b) = € 373.161,20 = oltre IVA
	LOTTO N. 4 **MARTINENGO**	a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 533.610,00 = oltre IVA di cui € 105.000,00 nel triennio (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice) b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 0,00 = oltre IVA TOTALE (a + b) = € 533.610,00 = oltre IVA

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

	LOTTO N. 5 **URAGO D'OGLIO**	a) IMPORTO NEGOZIABILE A BASE DI GARA: € 257.580,00 = oltre IVA di cui € 123.700,00. (oltre IVA) quali costi della manodopera stimati dall'Amministrazione Aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del Codice) b) ONERI DELLA SICUREZZA DERIVANTI DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO: € 200,00 = oltre IVA TOTALE (a + b) = € 257.780,00. = oltre IVA

Durata del contratto/termine esecuzione servizi

LOTTO	COMUNE	DURATA	DECORRENZA	RINNOVO
1	ALBINO	3 anni	01.09.2021	3 ANNI
2	ERBUSCO	3 anni	01.09.2021	3 ANNI
3	LALLIO	3 anni	01.09.2021	3 ANNI
4	MARTINENGO	3 anni	01.09.2021	3 ANNI
5	URAGO D'OGLIO	3 anni	01.09.2021	3 ANNI

Luogo di esecuzione del contratto

Lotto 1	comune di	ALBINO
Lotto 2	comune di	ERBUSCO
Lotto 3	comune di	LALLIO
Lotto 4	comune di	MARTINENGO
Lotto 5	comune di	URAGO D'OGLIO

Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del d.lgs. n. 50/2016

		NOME E COGNOME	QUALIFICA
Lotto 1	ALBINO	Avv. Fulvia Colleoni	Responsabile Area 7- Servizi Amministrativi Demografici e Culturali
Lotto 2	ERBUSCO	Dott.ssa Chiara Lorini	Assistente sociale del Settore Servizi generali e alla persona del Comune di Erbusco
Lotto 3	LALLIO	Fernando Luccarini	Responsabile del Servizio Istruzione e Minori/Giovani del Comune di Lallio
Lotto 4	MARTINENGO	Dott.ssa Concetta La Greca	Istruttore direttivo del Settore IV^ SERVIZI ALLA PERSONA del Comune di Martinengo

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

	Lotto 5	URAGO D'OGLIO	Francesco Ossoli	Responsabile area servizi alla persona del Comune di Urago D'Oglio
Responsabile del procedimento di gara (*)	Dott.ssa Monica Robba – Funzionario Amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta			
Termine del procedimento (art. 2, co. 2, L. 241/1990)	(180) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte			
Data pubblicazione GURI	30.04.2021			
Data invio GUUE	28.04.2021			
(*) si precisa che ai soli fini del compimento delle operazioni sul sistema SINTEL, il R.U.P. configurato e visualizzato nella piattaforma e da intendersi come il Responsabile del solo procedimento di gara, è la dott.ssa Robba Monica, funzionario amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta				

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

1. PREMESSE

LOTTO 1.

Con determina a contrarre:

LOTTO	DETERMINA N. DEL	DEL COMUNE DI
Lotto 1	n. 203 del 20/04/2021	ALBINO
Lotto 2	n. 179 del 20/04/2021	ERBUSCO
Lotto 3	n. 67 del 26/04/2021	LALLIO
Lotto 4	n. 250 del 21/04/2021	MARTINENGO
Lotto 5	n. 113 del 20/04/2021	URAGO D'OGLIO

I suddetti comuni hanno disposto l'affidamento dell'appalto del Servizio di ristorazione scolastica, con decorrenza dall'anno scolastico 2021-2022, con opzione di rinnovo, demandando alla CUC l'espletamento della relativa procedura.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 60 e 95, comma 2 del Codice.

Ogni singolo Comune non ha suddiviso in lotti poiché la suddivisione in lotti penalizzerebbe l'omogeneità dei servizi da prestare, che sono di carattere pubblico essenziale e attività di pubblico interesse, comportando inaccettabili disparità di trattamento tra gli utenti.

Ai sensi dell'articolo 51, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, **ciascun concorrente può presentare offerta per uno o più lotti, fermo restando che**, ai sensi del comma 3 del menzionato articolo, **l'offerente non potrà aggiudicarsi più di due lotti (purché risulti in possesso dei requisiti pari alla sommatoria dei lotti aggiudicati) in ordine di importo decrescente.**

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio comunale del comune stesso.

Il **Responsabile Unico del Procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, per ciascun comune sono:

		NOME E COGNOME	QUALIFICA
Lotto 1	ALBINO	Avv. Fulvia Colleoni	Responsabile Area 7- Servizi Amministrativi Demografici e Culturali
Lotto 2	ERBUSCO	Dott.ssa Chiara Lorini	Assistente sociale del Settore Servizi generali e alla persona del Comune di Erbusco
Lotto 3	LALLIO	Fernando Luccarini	Responsabile del Servizio Istruzione e Minori/Giovani del Comune di Lallio
Lotto 4	MARTINENGO	Dott.ssa Concetta La Greca	Istruttore direttivo del Settore IV^ SERVIZI ALLA PERSONA del Comune di Martinengo
Lotto 5	URAGO D'OGLIO	Francesco Ossoli	Responsabile area servizi alla persona del Comune di Urago D'Oglio

Il Responsabile del procedimento di gara della CUC è la dott.ssa Monica Robba – Funzionario Amministrativo del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'art. 95, comma 12, del Codice;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- di non procedere all'aggiudicazione qualora accerti che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del Codice;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ovvero la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'art. 59 commi 3 e 4 del Decreto Legislativo n. 50/2016;
- di sospendere, annullare, revocare, re-indire o non aggiudicare la procedura motivatamente;
- di non stipulare, motivatamente, il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. Bando di gara;
2. Disciplinare di gara;
3. Capitolato amministrativo valido per i lotti 1,3,4,5 (non per il lotto n. 2)
4. Capitolato speciale amministrativo e descrittivo prestazionale del lotto n. 2
5. Capitolato speciale descrittivo prestazione di ogni lotto completo di tutti i seguenti i relativi allegati
6. DGUE (uno per tutti i lotti)
7. Modello di dichiarazione integrativa a corredo del DGUE (una per tutti i lotti)
8. Dichiarazione di secretazione dell'offerta tecnica IDC 115 (una per tutti i lotti)
9. Patto di integrità della Provincia di Brescia approvato con determina dirigenziale n. 1949 del 20/12/2019 (una per tutti i lotti);
10. Manuale modalità tecniche utilizzo Sintel.

Il progetto di cui al punto 1) è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 10.03.2020

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: http://www.provincia.brescia.it nella sezione "Bandi di Gara" e sul sito www.ariaspa.it. La documentazione di gara è disponibile fino alla scadenza del termine per la presentazione delle richieste di chiarimenti anche presso gli uffici della Sede Principale della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia, sita in via Musei n. 32, 25121 Brescia, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 previo concordato appuntamento, richiesto dall'operatore economico con le modalità di cui al paragrafo 2.3. Il legale rappresentante dell'operatore economico, o un soggetto delegato, potrà prendere visione della suddetta documentazione.

Il bando di gara è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione Europea in data 28.04.2021 e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sul sito internet della Provincia di Brescia all'indirizzo www.provincia.brescia.it in data 30.04.2021

2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente per mezzo della funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura, entro il termine indicato nella "Tabella Riepilogativa" del presente disciplinare

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet http://www.ariaspa.it attraverso la funzionalità "Documentazione di gara", presente sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 52, 58, 76, co 2 bis e 6 del Codice, **tutte le comunicazioni** inerenti la fase di espletamento della procedura in oggetto - ivi comprese le comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 2 bis del Codice (comunicazione del provvedimento di ammissione/esclusione dalla procedura di gara a seguito della verifica circa il possesso dei requisiti di ordine generale e di qualificazione), all'articolo 83, comma 9, del Codice (comunicazione relativa al soccorso istruttorio) e all'articolo 76, comma 5, lett, b) del Codice (esclusione del concorrente per mancato superamento della soglia di sbarramento se prevista ovvero per irregolarità o inappropriatezza dell'offerta tecnica o per irregolarità dell'offerta economica) - tra la CUC e gli operatori economici **avvengono in modalità telematica attraverso la funzionalità "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara. Dette comunicazioni si intendono validamente ed efficacemente effettuate all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo) sulla Piattaforma SINTEL e dal medesimo individuato.**

La CUC declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

AVVISO

Tutti i verbali di gara ed i provvedimenti sono pubblicati sul sito istituzionale della Provincia di Brescia www.provincia.brescia.it/istituzionale/bandi/all

Il modulo per inoltrare la richiesta di accesso agli atti è disponibile al seguente link https://www.provincia.brescia.it/accesso-agli-atti

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'oggetto della presente procedura è l'affidamento dell'appalto per servizio di refezione scolastica a basso impatto ambientale ai sensi D.M. 10/03/2020 per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 con opzione di rinnovo per ulteriori anni, come dettagliatamente descritto nel Capitolato amministrativo valido per i lotti (1,3,4,5), nel capitolato amministrativo e descrittivo prestazionale del lotto n. 2 e nei capitolati speciali descrittivi e prestazionali dei lotti 1, 3 4 5

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	OGGETTO DEL LOTTO	CIG
Lotto 1	ALBINO	872670619C
Lotto 2	ERBUSCO	8726729496
Lotto 3	LALLIO	87267630A6
Lotto 4	MARTINENGO	87267852CD
Lotto 5	URAGO D'OGLIO	8726817D32

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

Lotto n.1 - ALBINO

L'oggetto della presente procedura, come dettagliatamente indicato nel capitolato speciale d'appalto del lotto n. 1, è l'affidamento dell'appalto del servizio di refezione del Comune di Albino (di seguito indicata come A.C.) per:

1. gli alunni delle scuole statali dell'infanzia;
2. gli alunni delle scuole primarie e secondarie statali di primo grado.

Il servizio prevede l'utilizzo di un centro di cottura certificato ISO 9001 a disposizione dell'impresa aggiudicataria (di seguito indicata come I.A.) per tutta la durata dell'appalto.

È richiesto un ulteriore centro di cottura certificato ISO 9001 a disposizione dell'I.A. per tutta la durata dell'appalto per la gestione delle emergenze.

<u>Il servizio di ristorazione scolastica prevede:</u>

1. La produzione, il trasporto, la somministrazione giornaliera dei pasti presso le scuole elencate all'ART. 5;
2. La gestione completa dei refettori scolastici: allestimento tavoli, distribuzione con scodellamento dei pasti;
3. La fornitura di diete personalizzate confezionate in monoporzione, in caso di diete speciali;
4. Lo sgombro, la pulizia e sanificazione di tavoli, utensili, attrezzature e dei locali adibiti al servizio, inclusa la pulizia giornaliera dei pavimenti;
5. Il ritiro dei contenitori sporchi;
6. La fornitura/reintegro di utensili, attrezzature, stoviglie e accessori (piatti, posate, ecc.…) e degli altri materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio e alla preparazione dei tavoli nei luoghi di distribuzione.
7. La manutenzione ordinaria delle attrezzature e arredi di proprietà del Comune di Albino presso i locali mensa dei vari plessi scolastici;
8. La gestione e lo smaltimento dei rifiuti;
9. Il servizio complementare di gestione amministrativa come da ART. 3 del presente capitolato.

Il servizio di refezione scolastica deve essere organizzato e gestito nel rispetto di quanto esplicitato nella Premessa – Principi Generali del Titolo I del Capitolato Generale.

Finalità del servizio non è soltanto la soddisfazione dell'esigenza del consumo di pasto fuori casa ma si configura come servizio educativo a tutti gli effetti, in un'ottica di promozione alla salute, di prevenzione sanitaria e di educazione ad una corretta alimentazione.

L'importo complessivo presunto del presente appalto per il triennio è di € 1.557.864,00 oltre IVA di legge.
Il costo della manodopera, ai sensi del vigente CCNL per i Dipendenti di Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, è calcolato al 51% sull'importo a base di gara (€ 794.510,64 IVA esclusa).

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

L'importo a base di gara risulta determinato nel modo seguente:
prezzo unitario netto per il pasto € 4,80 moltiplicato per un numero presunto di pasti pari a 324.555 nel triennio, corrispondenti a 108.185 pasti annui.

La stima di cui sopra è meramente indicativa e variabile in base all'utenza e non impegna in alcun modo il Comune di Albino. Non si prevedono costi per la sicurezza derivanti da rischi per interferenze.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale.
In particolare, ai fini del presente appalto, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari – funzionali all'oggetto principale del contratto – di valore non superiore al venticinque per cento dell'importo originario del contratto medesimo:

- ✓ revisione dei costi indicizzati al valore dei beni indifferenziati;
- ✓ interventi di manutenzione straordinaria che risultino necessari per garantire continuità nell'erogazione del servizio;
- ✓ servizi straordinari legati a emergenze sanitarie o di altra natura;
- ✓ interventi straordinari per esigenze temporanee dovute all'impossibilità di offrire il servizio come da capitolato.

Tabella n. 1a – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P *(principale)* S *(secondaria)*	Importo
1	*Servizio di ristorazione scolastica per alunni scuole statali dell'infanzia e scuole primarie e secondarie statali di primo grado*	55524000-9	*p*	*€ 1.557.864,00*
			Importo totale a base di gara	***€ 1.557.864,00***

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi.

Il costo della manodopera, compresi nell'importo a base d'asta quantificato in € 794.510,64 è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con risorse proprie del Comune

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché l'Amministrazione Aggiudicatrice non ravvisa la necessità di prevedere lotti differenti considerata l'omogeneità del servizio richiesto.

Lotto n.2 - ERBUSCO

L'oggetto della presente procedura, come dettagliatamente indicato nel capitolato speciale d'appalto del lotto n. 2, è l'affidamento dell'appalto per l'esecuzione dei servizi di ristorazione scolastica.

Fruitori del servizio saranno gli alunni della scuola primaria, della scuola secondaria di primo grado e gli adulti coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica.

Il numero di pasti annui stimato è pari a 37.203 per un totale di 111.609 nel triennio

Il costo a pasto posto a base d'asta è pari a € 5,38

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché l'Amministrazione Aggiudicatrice non ravvisa la necessità di prevedere lotti differenti considerata l'omogeneità del servizio richiesto.

Tabella n. 1a – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P *(principale)* S *(secondaria)*	Importo
1	*Servizio di ristorazione scolastica per il comune di Erbusco*	55524000-9	*p*	*€ 602.556,00*
			Importo totale a base di gara	**€ 602.556,00**

L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge,

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 2.100,00 IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

Il costo della manodopera, compresi nell'importo a base d'asta quantificato in € 302.398,00 è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con fonti proprie del Comune

L'appalto è costituito da un unico lotto per garantire l'omogeneità e l'efficienza del servizio per l'intera durata dell'appalto.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Lotto n.3 - LALLIO

L'oggetto della presente procedura è l'affidamento dell'appalto per l'esecuzione dei servizi di ristorazione scolastica e servizio di pasti a domicilio come dettagliatamente descritti nel Capitolato speciale d'appalto del lotto n. 3.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica, in tutte le sue fasi, rivolta agli alunni della scuola primaria di Lallio, agli insegnanti, educatori assistenti educatori nel periodo dal 01.09.2021 al 31.08.2024 (3 anni scolastici), tutti i giorni feriali (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico).
Sono da considerarsi altresì compresi nell'appalto il servizio di preparazione dei pasti agli anziani e, qualora richiesto dalla Stazione Appaltante, la consegna degli stessi al domicilio dei fruitori del servizio.
Il prezzo unitario UNICO a base di gara è fissato in € 4,60, di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,02 non soggetti a ribasso, iva esclusa.
Il numero di pasti per la refezione scolastica, stimato da fornire in 3 anni scolastici complessivamente e presuntivamente ammonta a circa 74522, mentre il numero di pasti a domicilio è stimato in complessivi presuntivi 6.600.

Gli importi sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.

Il Comune ha stimato il seguente fabbisogno

		ANNO SCOLASTICO 2021/22			ANNO SCOLASTICO 2022/23			ANNO SCOLASTICO 2023/24		
TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	**N. MESI**	**N. PASTI ANNO SCOLASTICO**	**COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)**	**N. MESI**	**N. PASTI ANNO SCOLASTICO**	**COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)**	**N. MESI**	**N. PASTI ANNO SCOLASTICO**	**COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)**
	COMPRESO € 0,02 ONERI PER SICUREZZA									
ASILO				€ 0,00		0	€ 0,00		0	€ 0,00
SCUOLA PRIMARIA ALUNNI	€ 4,60	9	21560	€ 99.176,00	9	22960	€ 105.616,00	9	24320	€ 111.872,00

SCUOLA PRIMARIA INSEGNANTI	€ 4,60	9	1418	€ 6.522,80	9	1486	€ 6.835,60	9	1554	€ 7.148,40
SCUOLA PRIMARIA EDUC e ASS. EDUC	€ 4,60	9	238	€ 1.094,80	9	544	€ 2.502,40	9	442	€ 2.033,20
				€ 0,00		0	€ 0,00		0	€ 0,00
PASTI A DOMICILIO	€ 4,60	12	2200	€ 10.120,00	12	2200	€ 10.120,00	12	2200	€ 10.120,00
				€ 0,00					0	€ 0,00
COSTO COMPLESSIVO ANNUALE				**€ 116.913,60**			**€ 125.074,00**			**€ 131.173,60**

Tabella n. 1a – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P *(principale)* S *(secondaria)*	Importo
1	*Refezione scolastica e pasti a domicilio*	*555240009-9*	*P*	*€ 371.538,80*
			Importo totale a base di gara	*€ 371.538,80*

L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge,

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.622,40 IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

Il costo della manodopera, compresi nell'importo a base d'asta quantificato in € 185.769,40 è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con risorse del Comune e degli utenti dei servizi.

La tipologia dei pasti e la quantificazione degli stessi è dettagliata nel capitolato specifico del lotto di competenza

LOTTO 4 - MARTINENGO

L'oggetto della presente procedura è, come dettagliatamente descritto nel Capitolato speciale d'appalto del lotto n. 4, l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni e personale docente/addetto alla sorveglianza assistenza avente diritto al pasto, dell'istituto comprensivo di Martinengo-plesso della scuola primaria- e servizio di fornitura di pasti a domicilio a favore di utenti residenti parzialmente autosufficienti.
Il servizio consiste nella preparazione di pasti in un centro di cottura idoneo della ditta, confezionamento e trasporto degli stessi e scodellamento/distribuzione presso i locali di refezione scolastica pulizia/sanificazione e riordino del refettorio e dei locali annessi e pertinenti; e distribuzione a domicilio dei pasti a carico dell'impresa aggiudicataria a favore degli utenti fruitori del servizio pasti a domicilio.

Refezione scolastica

Il costo unitario a base d'asta per il pasto è di €. 4,50 iva esclusa per il servizio di refezione scolastica per un importo complessivo presunto di €. 143.370,00 annuali, pari a circa n.31860 pasti annui. Per un totale di € 430.110,00 per il triennio 2021/2024.

		TOTALE PASTI	COSTO PASTO PRESUNTO	TOTALE SPESA PRESUNTA
ANNO SCOLASTICO 2021/2022	SETT/DIC	12600	4,50 €	56.700,00 €
	GEN/GIUGNO	19260	4,50 €	86.670,00 €
ANNO SCOLASTICO				
	SETT/DIC	12600	4,50 €	56.700,00 €

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

2022/2023	GEN/GIUGNO	19260	4,50 €	86.670,00 €
ANNO SCOLASTICO 2023/2024				
	SETT/DIC	12600	4,50 €	56.700,00 €
	GEN/GIUGNO	19260	4,50 €	86.670,00 €
	Totale pasti	**95580**	Totale spesa triennio	**430.110,00 €**

Pasti a domicilio

Il costo unitario a base d'asta per il pasto è di € 6,90 iva esclusa per il servizio di pasti a domicilio per un importo complessivo presunto €. 41.400,00 annuali, pari a circa n. 6000pasti annui. Per un totale di €103.500,00 per il periodo 2022/2024 ed € 227.700,00 comprensivo del rinnovo di anni scolastici tre e precisamente per il triennio 2024/2027 (30.06.2027).

	TOTALE PASTI ANNUI	COSTO PASTO PRESUNTO	
ANNO 2022	6000	6,90 €	41.400,00 €
ANNO 2023	6000	6,90 €	41.400,00 €
ANNO 2024	3000	6,90 €	20.700,00 €
Totale	**15000**	Totale annuo	**103.500,00 €**

Il numero dei pasti da erogare, il cui dato indicato è relativo all'intero periodo contrattuale, è quantificato, in via presunta,

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché l'Amministrazione Aggiudicatrice non ravvisa la necessità di prevedere lotti differenti considerata l'omogeneità del servizio richiesto.

Tabella n. 1a – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P *(principale)* S *(secondaria)*	Importo
1	Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio.	55524000-9	*p*	€ 533.610,00
			Importo totale a base di gara	€ 533.610,00

L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge,

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi.

Il costo della manodopera, compresi nell'importo a base d'asta quantificato in € 105.000,00 è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con risorse del bilancio comunale e entrate dell'utenza.

L'appalto è costituito da un unico lotto per uniformità del servizio.

Lotto n.5 URAGO D'OGLIO

L'oggetto della presente procedura, come dettagliatamente descritto nel Capitolato speciale d'appalto relativo al lotto n. 5, è il servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale docente avente diritto al pasto della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado di Urago d'Oglio.

L'affidamento del servizio comprende:

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in legame fresco-caldo pluriporzione presso il centro cottura idoneo dell'I.A.;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici indicati all'art. 4 in contenitori isotermici;
- preparazione delle aule adibite a mensa scolastica (refettori);

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni;
- fornitura, gestione e manutenzione degli impianti di erogazione acqua minerale naturale microfiltrata da installarsi, uno per ciascun refettorio, a cura dell'I.A;
- fornitura di carrelli scaldavivande in quantità adeguata, del termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti, degli utensili di cucina (ad es. mestoli, schiumarole, scolapasta, palette, servi-spaghetti, pinze, forchettoni, fruste, colini, passatutto, cucchiai in acciaio, etc.) e di quanto eventualmente necessario per il corretto espletamento del servizio;
- fornitura di tovagliette, tovaglioli, piatti in melamina, bicchieri, posate d'acciaio e brocche dell'acqua, il tutto in quantità adeguata all'utenza, per i refettori siti nei plessi delle scuole primaria e secondaria;

Poiché i locali mensa due plessi scolastici non dispongono di lavastoviglie, l'I.A. dovrà:

- provvedere al ritiro, pulizia e lavaggio quotidiano dei contenitori, brocche, stoviglie e posate presso il proprio centro cottura;
- in alternativa al punto precedente si potrà prevedere, a cura dell'I.A., la fornitura di una lavastoviglie presso il plesso scolastico della scuola primaria oppure utilizzare tovagliette e tovaglioli, posate, piatti e bicchieri biodegradabili e compostabili, in tutto in quantità adeguata all'utenza, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 formate da biopolimeri derivanti da amidi generali (mater BI) che, a fine pasto, possono essere raccolte assieme ai resti di cibo con il rifiuto umido;
- provvedere alla pulizia finale di ogni attrezzatura e/o accessorio impiegati per il servizio, comprensiva della fornitura dei relativi prodotti di pulizia;
- provvedere allo sparecchio dei tavoli e sollevamento delle sedie - smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori; nel caso di utilizzo di stoviglie biodegradabili e compostabili, smaltimento delle stesse insieme ai resti del cibo;
- pulizia e riordino dei locali refettorio;
- pulizia e lavaggio dei pavimenti;

Il costo a pasto per entrambi e scuole, posto a base di gara, è pari a € 5,30.
Il numero approssimativo dei pasti da fornire, comprensivo di studenti e personale docente, risulta così determinato:

	ANNO SCOLASTICO 1			ANNO SCOLASTICO 2			ANNO SCOLASTICO 3		
TIPOLOGIA PASTO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO
SCUOLA PRIMARIA	1500	9	13500	1500	9	13500	1500	9	13500
SCUOLA SUPERIORE DI 1 GRADO	300	9	2700	300	9	2700	300	9	2700
totale			**16200**			**16200**			**16200**
totale 3 anni scolastici	**48600**								

Tabella n. 1a – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P *(principale)* S *(secondaria)*	Importo
1	*Servizio di refezione scolastica*	55524000-9	*p*	*€ 257.580,00*
			Importo totale a base di gara	*€ 257.580,00*

L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge,

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 200,00 IVA e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

Il costo della manodopera, compresi nell'importo a base d'asta quantificato in € 123.700,00 è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.

L'appalto è finanziato con risorse proprie

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché l'Amministrazione Aggiudicatrice non ravvisa la necessità di prevedere lotti differenti considerata l'omogeneità del servizio richiesto.

***

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più lotti di N. 2 LOTTI, al medesimo potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di n. 2 lotti, che saranno individuati sulla base del criterio del maggior importo complessivo posto a base d'asta salvo quanto disciplinato all'art. 21 del presente disciplinare

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA DEL CONTRATTO

Nella tabella sottostante viene indicata la durata di ciascun appalto (escluse eventuali opzioni) e la decorrenza della stessa

LOTTO	COMUNE	DURATA	DECORRENZA
1	ALBINO	3 anni	01.09.2021 o dalla data di sottoscrizione del contratto
2	ERBUSCO	3 anni	01.09.2021 o dalla data di sottoscrizione del contratto
3	LALLIO	3 anni	01.09.2021 o dalla data di sottoscrizione del contratto
4	MARTINENGO	3 anni	01.09.2021 o dalla data di sottoscrizione del contratto
5	URAGO D'OGLIO	3 anni	01.09.2021 o dalla data di sottoscrizione del contratto

4.2 OPZIONI E RINNOVI

Le singole Amministrazioni Aggiudicatrici, si riservano la facoltà di **rinnovare il contratto,** alle medesime condizioni. La durata del rinnovo e il relativo importo, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze è indicata nella tabella sottostante. La Amministrazione aggiudicatrice esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto e l'eventuale rinnovo, potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, **ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a)** del Codice fin dal primo anno nel caso in cui si verifichino le condizioni previste nei capitolati specifici in clausole chiare e inequivocabili oltre al caso in cui venga applicata la revisione dei prezzi sulla base dell'indice Istat a seguito di espressa richiesta da parte dell'operatore economico, ai sensi dei singoli capitolati d'appalto. Di seguito gli importi dell'opzione complessivi (usufruibili complessivamente nel periodo contrattuale e nel periodo dell'eventuale opzione di rinnovo)

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, come indicato nella tabella sottostante, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente **ai sensi dell'art. 106, comma 11** del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

LOTTO	COMUNE	DURATA RINNOVO	IMPORTO DEL RINNOVO (IVA esclusa)	IMPORTO OPZIONE ART. 106 COMMA LETT a)	Durata opzione proroga tecnica	Importo opzione proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11
1	ALBINO	3 anni	€ 1.557.864,00	€ 389.466,00	6 mesi	€ 259.644,00
2	ERBUSCO	3 anni	€ 602.556,00	€ 48.204,00	6 mesi	€ 100.076,00
3	LALLIO	3 anni	€ 373.161,20	€ 37.316,12	6 mesi	€ 61.923,13
4	MARTINENGO	3 anni	€ 533.610,00	€ 151.335,00	6 mesi	€ 88.935,00
5	URAGO D'OGLIO	3 anni	€ 257.780,00	€ 38.667,00	6 mesi	€ 42.930,00

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Le Amministrazioni aggiudicatrici, qualora in corso di esecuzione si renda necessario una diminuzione o un aumento delle prestazioni fino a concorrenza **del quinto dell'importo del contratto**, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, **il valore massimo stimato dell'appalto**, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze è pari a:

LOTTO	COMUNE	Importo della procedura
1	ALBINO	€ 3.764.838,00
2	ERBUSCO	€ 1.353.392,00
3	LALLIO	€ 845.561,65
4	MARTINENGO	€ 1.307.490,00
5	URAGO D'OGLIO	€ 597.157,00
Totale procedura	€ 7.868.438,65	

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo anche, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

I concorrenti che presentano offerta per più lotti possono partecipare nella medesima o in diversa forma (singola o associata). I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, possono indicare consorziate esecutrici diverse per ogni lotto. Le medesime esecutrici e le imprese raggruppate possono partecipare ad altri lotti da sole o in RTI/Consorzi con altre imprese, rispettando il limite di partecipazione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-*ter*, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara,** l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. Il possesso dei requisiti deve essere dichiarato in sede di offerta.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITA'

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

b) Fatturato globale complessivo annuale, riferito ai tre esercizi finanziari (**anni 2017, 2018, 2019**), non inferiore al 100% dell'importo a base di gara annuale del lotto di riferimento.

LOTTO	COMUNE	Importo fatturato globale nel triennio
1	ALBINO	€ 519.288,00
2	ERBUSCO	€ 200.852,00
3	LALLIO	€ 124.387,07
4	MARTINENGO	€ 177.870,00
5	URAGO D'OGLIO	€ 85.926,67
Partecipazione a tutti i lotti		€ 1.108.323,73

Nel caso di partecipazione a più lotti, tale requisito deve essere posseduto per ciascun lotto e pertanto l'ammontare sarà da calcolare sommando l'importo di ciascun lotto (esempio partecipazione al lotto 1, 3 e 5 l'importo del requisito sarà dato dalla somma dell'importo previsto al lotto n. 1, all'importo previsto al lotto n. 3 e all'importo previsto al lotto n. 5).

In ragione di quanto previsto all'articolo 83, comma 4, del Codice, si precisa che la C.U.C. si è determinata a prevedere un limite di partecipazione alla presente procedura connesso ai fatturati.

Per tali ragioni, assume fondamentale importanza la possibilità di selezionare, attraverso la presente gara, operatori economici dotati di capacità economica e tecnica idonee a garantire un adeguato ed elevato livello di prestazioni, in considerazione della rilevanza, anche economica, dell'approvvigionamento. Tali prestazioni dovranno essere prestate anche in presenza di condizioni e modalità di esecuzione delle medesime di notevole complessità, tenuto conto anche dell'obbligo di garantire la corretta e regolare esecuzione contrattuale.
Ciò detto, il requisito di capacità economico finanziaria è stato determinato in modo tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici che competono nei settori oggetto di gara.

A ciò si aggiunga che, al fine di consentire e favorire la partecipazione alla presente gara delle micro, piccole e medie imprese di settore potenzialmente interessate, nella presente gara:

- *è prevista la partecipazione in forma associata (RTI e/o Consorzi) per la quale non è richiesta in capo alle imprese mandanti alcuna percentuale minima dei requisiti (economici e finanziari) previsti;*
- *è possibile il ricorso all'istituto dell'avvalimento.*

La comprova del requisito, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice sarà effettuata dalla Stazione Appaltante mediante le seguenti modalità

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) **Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio, **(anni 2017/2018/2019),** servizi analoghi per committenti pubblici o privati per un importo per il servizio di ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria, università), pari al 100% dell'importo complessivo a base di gara del lotto di riferimento

LOTTO	COMUNE	Importo servizi analoghi (ristorazione scolastica)
1	€ 1.557.864,00	€ 1.557.864,00
2	€ 602.556,00	€ 602.556,00
3	€ 373.161,20	€ 373.161,20
4	€ 533.610,00	€ 533.610,00
5	€ 257.780,00	€ 257.780,00
Partecipazione a tutti i lotti		€ 3.324.971,20

Nel caso di partecipazione a più lotti, tale requisito deve essere posseduto per ciascun lotto e pertanto l'ammontare sarà da calcolare sommando l'importo di ciascun lotto (esempio partecipazione al lotto 1, 3 e 5 l'importo del requisito sarà dato dalla somma dell'importo previsto al lotto n. 1, all'importo previsto al lotto n. 3 e all'importo previsto al lotto n. 5).

La comprova del requisito, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice sarà effettuata dalla Stazione Appaltante, mediante una delle seguenti modalità:

In caso di servizi prestati a favore di committenti pubblici

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

d) Possesso di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore della ristorazione idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione".*

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

La comprova del requisito, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice sarà effettuata dalla Stazione Appaltante mediante acquisizione di un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di una aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **paragrafo 7.1 "Requisiti di Idoneità", lett. a)** ed essere posseduto da:

a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE per l'attività che andrà a svolgere in caso di aggiudicazione dell'appalto;

b) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al paragrafo **7.2 "Requisiti di capacità economico e finanziaria", lett. b)** nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria e ciascuna delle mandanti almeno al 10% del requisito stesso.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo il requisito di cui al precedente **paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica e professionale", lett. c)** (e lett d. per il lotto n. 1) deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo nel complesso fermo restando che la mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria e ciascuna delle mandanti almeno al 10% del requisito stesso.

I requisiti di cui al precedente **paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica e professionale", lett. d) relativo al possesso della certificazione di qualità**, deve essere posseduto da TUTTI i componenti del raggruppamento temporaneo;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **paragrafo 7.1 "Requisiti di idoneità" lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

a) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo

b) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale

Il ricorso all'avvalimento per la certificazione ISO 9001:2015 comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata l'organizzazione aziendale in coerenza col requisito prestato, comprensiva di tutti i fattori della produzione e di tutte le risorse che, complessivamente, le hanno consentito di acquisire la certificazione prestata. Il relativo contratto di avvalimento, pertanto, dovrà indicare nel dettaglio le risorse e i mezzi prestati.

L'ausiliaria deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti, nonché di una dichiarazione integrativa nei termini indicati al punto Dichiarazioni integrative.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene**, a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della amministrazione aggiudicatrice in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP di gara, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al paragrafo 2.3 "Comunicazioni", al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la CUC procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti dei lavori/servizi/forniture che intende subappaltare o concedere in cottimo in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto **è vietato**.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1. **una garanzia provvisoria**, a favore della Provincia di Brescia, come definita dall'art. 93 del Codice, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice, pari a quanto indicato nella tabella sottostante .

LOTTO	COMUNE	IMPORTO A BASE DI GARA (IVA ESCLUSA)	% GARANZIA PROVVISORIA	IMPORTO GARANZIA PROVVISORIA
1	ALBINO	€ 1.557.864,00	2%	€ 31.157,28
2	ERBUSCO	€ 602.556,00	2%	€ 12.051,20
3	LALLIO	€ 373.161,20	2%	€ 7.463,22
4	MARTINENGO	€ 533.610,00	2%	€ 10.672,20
5	URAGO D'OGLIO	€ 257.780,00	2%	€ 5.155,60
Partecipazione a tutti i lotti				€ 66.541,44

Si precisa che, qualora il concorrente partecipi alla gara per più lotti, potrà produrre un'unica garanzia provvisoria dell'importo pari alla somma delle garanzie di ciascun lotto; nell'oggetto occorre indicare i lotti per i quali il concorrente presenta la garanzia provvisoria.

2. **una dichiarazione di impegno,** da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, 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.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria:**

- è calcolata sull'importo a base di gara (importo negoziabile + oneri della sicurezza non soggetti a ribasso);
- **è costituita**, a scelta del concorrente:

a) 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 della Provincia di Brescia; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari (da presentare direttamente c/o gli uffici del Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta), con versamento presso il Tesoriere Provinciale Banca Popolare di Sondrio Società Cooperativa per Azioni – Succursale di Brescia – Via Benedetto Croce, 22 – 25121 Brescia (ABI 05696 CAB 11200 C/C 13340/48 IBAN IT 68 C 05696 11200 000013340X48), intestato alla Provincia di Brescia, avente come causale di versamento l'oggetto della presente procedura di gara e relativo CIG.

c) fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- 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

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo 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'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 19 gennaio 2018, n. 31;
4. avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
5. prevedere espressamente:
   - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
   - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
   - la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
7. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
8. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, 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 **prodotte** in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).
- copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo), firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma del Garante.

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo **è ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

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:

a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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;

b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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 prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

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.

11. SOPRALLUOGO

LOTTO	COMUNE	(*)	Modalità di richiesta all'indirizzo	note
1	ALBINO	F	protocollo.albino@cert.saga.it	
2	ERBUSCO	O	protocollo@comune.erbusco.bs.it	i concorrenti, dovranno recarsi preventivamente a visitare ed esaminare sedi e locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nonché verificare tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sull'esecuzione delle prestazioni previo appuntamento da concordare con l'ufficio istruzione
3	LALLIO	F	comune.lallio@pec.regione.lombardia.it	
4	MARTINENGO	F	protocollo@pec.comune.martinengo.bg.it	
5	URAGO D'OGLIO	F	protocollo@pec.comune.uragodoglio.bs.it	

(*) Sopralluogo obbligatorio= O Sopralluogo facoltativo= F Sopralluogo non previsto= N

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Per i lotti dove il sopralluogo nei locali cucina **è obbligatorio,** la Amministrazione aggiudicatrice ha tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. Per tali lotti, pertanto, la mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore 12.00 di 5 giorni antecedenti quello della scadenza per la presentazione delle offerte

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno **2** giorni di anticipo.

Il sopralluogo, dove è obbligatorio, può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Sopralluogo obbligatorio

La Amministrazione Aggiudicatrice, rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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.

Sopralluogo facoltativo o non previsto

L'operatore economico, ai fini della formulazione dell'offerta, dovrà dichiarare, nella dichiarazione a corredo del DGUE, di essere a conoscenza dello stato dei luoghi e delle condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio.

***

La mancata dichiarazione della presa visione dei luoghi (sopralluogo facoltativo) oppure del certificato rilasciato dalla Stazione Appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione (sopralluogo obbligatorio) è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

12. 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 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	COMUNE	**Importo prezzo a base d'asta comprensivo di opzioni** **(al netto di IVA di legge)**	CIG	Importo contributo ANAC
1	ALBINO	€ 1.557.864,00	872670619C	€ 140,00
2	ERBUSCO	€ 602.556,00	8726729496	€ 70,00
3	LALLIO	€ 373.161,20	87267630A6	€ 35,00
4	MARTINENGO	€ 533.610,00	87267852CD	€ 70,00
5	URAGO D'OGLIO	€ 257.780,00	8726817D32	€ 30,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la CUC accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la CUC **esclude** il concorrente del lotto per il quale non è stato versato il contributo", ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta, pena sua irricevibilità, deve essere trasmessa esclusivamente in formato elettronico, mediante la Piattaforma Sintel, entro **le ore 10.00 del giorno 31.05.2021,** ai sensi dell'art. 60 co 2 bis del Codice. Resta fermo quanto previsto dall'art. 79, commi 3 e 5-bis del Codice.

L'operatore economico registrato sulla Piattaforma, una volta individuata la procedura mediante il relativo codice ID, accede alla stessa tramite il link "Dettaglio" che consente di visualizzare il menu interno e tutte le relative informazioni.

Cliccando sul link "Invio Offerta" il concorrente accede al percorso guidato, in cinque passi, per l'invio dell'offerta, così composta:

- Busta telematica amministrativa;
- Busta telematica tecnica;
- Busta telematica economica.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Si precisa che l'offerta viene inviata solo dopo il completamento di tutti gli step (da 1 a 5, descritti nei successivi paragrafi dal 15 al 17) componenti il percorso guidato "Invia offerta". Pertanto, al fine di limitare il rischio di non inviare correttamente la propria offerta, si raccomanda all'operatore economico di:

- accedere tempestivamente al percorso guidato "Invia Offerta" in Sintel per verificare i contenuti richiesti e le modalità di inserimento delle informazioni. Si segnala che la funzionalità "Salva" consente di interrompere il percorso "Invia offerta" per completarlo in un momento successivo;
- compilare tutte le informazioni richieste e procedere alla sottomissione dell'offerta con congruo anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte. Si raccomanda di verificare attentamente in particolare lo step 5 "Riepilogo" del percorso "Invia Offerta", al fine di accertarsi che tutti i contenuti della propria offerta corrispondano a quanto richiesto dalla CUC, anche dal punto di vista del formato e delle modalità di sottoscrizione.

Come precisato nel documento allegato "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL" (cui si rimanda), ***in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato "Invia offerta", questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente). La cartella non dovrà essere firmata digitalmente***

Il concorrente ha la possibilità di ritirare l'offerta correttamente inviata o sostituirla, inviandone una nuova con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, ivi compreso il DGUE, le dichiarazioni a corredo del DGUE, l'offerta tecnica e l'offerta economica <u>devono</u> essere presentate sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritti con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma degli operatori economici.

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, dell'articolo 18 (nonché dell'art. 22 del d.lgs. n. 82/2005) e dell'articolo 19 del D.P.R. n. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo).

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Busta Telematica Amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la CUC potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della CUC sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi del DGUE, della dichiarazione integrativa al DGUE e del Patto di integrità, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE, della dichiarazione integrativa, ivi compreso il difetto di sottoscrizione degli stessi nonché del Patto di integrità, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento, o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti dei lavori o parti del servizio o della fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la CUC assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, il Responsabile del procedimento di gara può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

In caso di inutile decorso del termine, il Responsabile del procedimento di gara procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà del Responsabile del procedimento di gara di invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

15. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nel primo step del percorso guidato "Invia Offerta", il concorrente deve inserire il DGUE, la dichiarazione integrativa al DGUE nonché la documentazione a corredo in relazione alle diverse forme di partecipazione, il Patto di integrità, la marca da bollo, PassOE, contributo Anac e la garanzia provvisoria.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Il concorrente viene escluso nel caso in cui la busta amministrativa contenga elementi economici.

Il documento di gara unico europeo, la dichiarazione integrativa ed il patto di integrità sono sottoscritti:

a) **per ogni operatore economico singolo, dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma;**

b) **nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.**

c) **nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;**

d) **nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.** In particolare:

1. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, devono essere sottoscritte dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune

2. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, devono essere sottoscritte dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

3. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, devono essere sottoscritte dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara;

Il DGUE ed il modello di dichiarazione integrativa devono essere presentati:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;

- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

ATTENZIONE

Indicazioni per la presentazione della busta amministrativa sulla piattaforma SINTEL

Si precisa che il concorrente dovrà caricare i seguenti files negli appositi campi:

- DGUE (una per tutti i lotti salvo che non sia diversa la composizione del raggruppamento o vi sia diverso avvalimento)
- DICHIARAZIONE INTEGRATIVA A CORREDO DEL DGUE (una per tutti i lotti salvo che non sia diversa la composizione del raggruppamento o vi sia diverso avvalimento)
- PATTO D'INTEGRITA' (uno per lotto – in caso di partecipazione a più lotti caricare una cartella zippata)
- PASSOE (del rispettivo lotto a cui si partecipa - in caso di partecipazione multilotto è possibile staccare PassOe per ogni singolo lotto e caricare una cartella zippata, oppure creare un unico PassOE multilotto)
- GARANZIA PROVVISORIA (del rispettivo lotto – in caso di partecipazione a più lotti è possibile presentare un'unica polizza di importo proporzionato alla somma dei valori dei lotti a cui si partecipa)
- MARCA DA BOLLO (uno per tutti i lotti)
- ULTERIORE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ai sensi del paragrafo 15.2.2, punto 5, del presente disciplinare.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

15.1 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche (disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione "Documentazione di gara") secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;

2. la dichiarazione integrativa a corredo del DGUE a firma dell'ausiliaria;

3. il patto di integrità firmato dall'ausiliaria con le modalità indicate al paragrafo 15.2.2 del presente disciplinare;

4. la dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima 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;

5. la dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;

6. il contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria. Il contratto dovrà essere allegato con una delle seguenti modalità:

   6.1 documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare l'avvalente e l'ausiliaria;

   6.2 copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

   6.3 copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo), firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma dell'avvalente e dell'ausiliaria.

   Il PASSOE dell'ausiliaria non va allegato ma semplicemente acquisito al fine di consentire al concorrente di creare il proprio Passoe che contenga così i dati dell'ausiliaria, la quale deve provvedere alla sua sottoscrizione.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

- il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Si ricorda che, fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa (*preferibilmente secondo il modello disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione "Documentazione di gara*") in ordine al possesso dei requisiti di all'art. 80, comma 5 lett. b), c), c-bis) c-ter), c-quater), f-bis) e f-ter) del Codice – cfr. 15.2.1 "Dichiarazioni integrative" n. 1 del presente Disciplinare/Bando.

Parte IV – Criteri di selezione

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» e compilando quanto segue:

a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui paragrafo 7.1 del presente disciplinare;

b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al paragrafo 7.2 "Requisiti di capacità economica finanziaria" del presente disciplinare;

c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica e professionale" del presente disciplinare;

d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale cui al paragrafo 7.3 "Requisiti di capacità tecnica e professionale" del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

15.2 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.2.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b), lett. c), c-bis) c-ter, c quater), f-bis) e f-ter) del Codice e successive modificazioni e integrazioni ("Codice");

2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, indirizzo completo di residenza, etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;

3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

   a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i lavori/servizi/fornitura;

   b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei lavori servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;

4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

5. dichiara di aver preso visione del Patto di Integrità del/i seguente/i Comune/i per i quali è stata presentata offerta valido nella fase esecutiva del contratto, che è disponibile sul sito istituzionale ai seguenti link

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Numero lotto	COMUNE DI	Patto di Integrità (SI/NO)	Link del sito istituzionale
1	ALBINO	SI	*https://albino.trasparenza-valutazione-merito.it/web/trasparenza/trasparenza*
2	ERBUSCO	SI	https://www.halleyweb.com/c017069/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/583
3	LALLIO	NO	//
4	MARTINENGO	SI	*http://www.comune.martinengo.bg.it/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/253*
5	URAGO D'OGLIO	SI	https://www.comune.uragodoglio.bs.it/sites/default/files/06.07_del_29-01-2020_allegato_f_patto_integrita_approvato_gc_04_2017.pdf

6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Amministrazione aggiudicatrice reperibile sul sito istituzionale dell'amministrazione *indirizzo sito* e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto

Numero lotto	COMUNE DI	Codice di comportamento (SI/NO)	Atto di adozione	Link del sito istituzionale
1	ALBINO	SI	Delibera di Giunta n. 32 del 17/03/2021	http://pubblicazioni.saga.it/publishing/DD/docDetail.do?docId=24276&org=albino
2	ERBUSCO	SI	Delibera di Giunta n. 5 del 29/01/2014	https://www.halleyweb.com/c017069/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/583
3	LALLIO	SI	Delibera di Giunta n. 8 del 17/1/2014	Sul sito del Comune alla pag. www.comune.lallio.bg.it sezione Amministrazione Trasparente
4	MARTINENGO	SI	Delibera di Giunta n. 178 del 22.10.2014	*http://www.comune.martinengo.bg.it/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/17*
5	URAGO D'OGLIO	SI	Delibera di Giunta n. 47 del 13.06.2013	https://www.comune.uragodoglio.bs.it/sites/default/files/2013_codice_comportamento_dipendenti.pdf

7. accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2 del Codice, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario;

8. si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

9. dichiara di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di …….. **oppure** dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di ……..;

10. (*per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia)* si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla CUC la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

11. indica i seguenti dati: domicilio fiscale ……; codice fiscale ……, partita IVA …….; indirizzo PEC (corrispondente all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo) sulla Piattaforma Sintel e dal medesimo individuato) **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica …… ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76 co 2 bis e 5 del Codice;

12. autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la CUC a procedere secondo quanto dichiarato nell'allegato "IDC_115 Dichiarazione di secretazione dei contenuti dell'offerta tecnica", qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

13. **per i lotti dove è previsto il sopralluogo** obbligatorio, dichiara di aver preso visione dei luoghi **del lotto n. 2** e allega il documento rilasciato da ciascuna Amministrazione aggiudicatrice attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;

    per i lotti dove è previsto il sopralluogo facoltativo o non è previsto il sopralluogo dichiara di conoscere lo stato dei luoghi in cui deve essere eseguito il servizio e di essere quindi a conoscenza delle condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali dell'esecuzione del servizio;

14. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo;

15. (Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267) indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare …… rilasciati dal Tribunale di …… nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

16.) **Fatturato globale complessivo nel triennio**, non inferiore al 100% dell'importo annuale a base di gara del lotto di riferimento richiesto al paragrafo 7.2

17) dichiara **di aver eseguito** nell'ultimo triennio, dalla data di pubblicazione del bando, servizi analoghi per committenti pubblici o privati per un importo per il servizio di ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria, università), pari al 100% dell'importo complessivo a base di gara del lotto di riferimento come richiesto al paragrafo 7.3

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

18) dichiara di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore della ristorazione idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione".*

19) Dichiara di impegnarsi ad avere/attivare, in caso di aggiudicazione, il centro di cottura di emergenza ad una distanza non superiore a quanto Prevista nel lotto del singolo Comune (Distanza calcolata con Google Maps)

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1) a 19), potranno essere rese quali sezioni interne, nella dichiarazione integrativa a corredo del DGUE debitamente compilata e sottoscritta digitalmente dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della dichiarazione integrativa con le modalità di cui ai paragrafi 13 e 15.

15.2.2 DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega alla documentazione relativa a ciascun lotto per il quale partecipa:

1. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89, il proprio PASSOE dovrà contenere i dati relativi all'ausiliaria;

2. Al fine di assolvere all'imposta di bollo, n. 1 marca da bollo da € 16,00 opportunamente annullata) su un foglio che contenga l'indicazione dell'oggetto della presente procedura ed il relativo CIG, nonché i riferimenti dell'operatore economico stesso (denominazione e ragione sociale). L'operatore economico deve allegare copia scansionata di detto foglio, sottoscritta con firma digitale da parte del titolare o del legale rappresentante (o soggetto munito di potere di firma) dell'operatore economico. In alternativa, l'operatore economico può ricorrere alla marca da bollo virtuale. In tal caso, dovrà allegare la ricevuta del pagamento del bollo che costituisce la "marca da bollo virtuale" oppure potrà versare la marca da bollo **mediante modello F23.**

DATI PER COMPILAZIONE F23:
nel rigo 4: ragione sociale e CF del contraente
nel rigo 5: PROVINCIA DI BRESCIA – Piazza Paolo Vi n. 29 – BS – CF 80008750178
nel rigo 6-cod ufficio: TP5
nel rigo 10-estremi atto: anno ___
nel rigo 11-cod tributo: 456T
nel rigo13-importo sia in cifre sia in lettere nella riga sottostante

L'assenza della regolarizzazione verrà tempestivamente comunicata all'Agenzia delle Entrate;

3. Documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice e corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della Stazione appaltante;

4. **Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice,** copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;

5. Ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

6. Patto di integrità firmato in PADES dalla Posizione Organizzativa della CUC che deve essere firmato dal concorrente in Pades o in Cades (in formato p7m). Prima di caricare il file, si prega di verificare la presenza contemporanea sia della propria firma che di quella della Posizione Organizzativa della CUC;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

7. Attestato di avvenuto sopralluogo (da allegare solo se indicato come obbligatorio per lo specifico lotto)

8. Eventuale copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura".

9. Ulteriori eventuali dichiarazioni di carattere amministrativo necessarie alla partecipazione alla procedura di gara

15.2.3 DOCUMENTAZIONE E DICHIARAZIONI ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al paragrafo 13 e 15.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le categorie di lavori (e relative percentuali) o le parti del servizio o della fornitura ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le categorie di lavori (e relative percentuali) o le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
    a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
    b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
    c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le categorie di lavori (e relative percentuali) o le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le categorie di lavori (e relative percentuali) o che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle categorie di lavori (e relative percentuali) o e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
    1. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
    2. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
    3. dichiarazione che indichi le categorie di lavori (e relative percentuali) o le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Le dichiarazioni di cui al presente **paragrafo 15.2.3** "Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati" potranno essere rese o sotto forma di allegati alla dichiarazione integrativa a corredo del DGUE ovvero quali sezioni interne alla dichiarazione medesima.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA TECNICA – OFFERTA TECNICA

Al secondo step del percorso guidato "Invio Offerta", il concorrente deve, per ciascun lotto al quale partecipa, **a pena di esclusione**, inserire la propria offerta tecnica.

1. la relazione tecnica dei servizi offerti;

L' offerta tecnica deve anche contenere:

2. IDC_115 Dichiarazione di secretazione dei contenuti dell'offerta tecnica (qualora sussistano segreti tecnici e commerciali)
3. Progetto di assorbimento come indicato nel presente paragrafo

- **La relazione tecnica di cui al punto 1)** dovrà essere composta da un numero massimo di **20** facciate foglio A4 (ESCLUSI LA COPERTINA E L'EVENTUALE INDICE e/o CURRICULA). Si consiglia vivamente l'utilizzo di caratteri di dimensioni adeguate (consigliato Arial 12 o Times New Roman 12), nonché la gestione ordinata degli spazi e interlinee (consigliata interlinea singola e righe 50 per pagina) e chiarezza espositiva e di contenuti che consentano una facile e agevole lettura da parte della Commissione.

  Si precisa che per il **lotto n. 2 – ERBUSCO** la relazione tecnica di cui al punto 1) dovrà essere un Progetto Organizzativo-Gestionale, redatto in lingua italiana, che deve descrivere le scelte del concorrente relativamente a tutti i punti elencati nell'Allegato 2 - Progetto Organizzativo- Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio; il Progetto si compone di un massimo di 45 facciate A4, numerate, con testi di carattere Arial "corpo 10" interlinea singola. Il Progetto è preceduto da un indice in cui dovranno essere utilizzati gli esatti titolo, ordine e numerazione proposti nell'Allegato 2 - Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio e dovranno essere rispettati i dettagli richiesti nell'Allegato 1 – Capitolato relativamente ad ogni singolo punto.

- **La dichiarazione di secretazione di cui al punto 2)** è redatta utilizzando il modello allegato alla documentazione di gara, denominato IDC 115 - "Dichiarazione di secretazione dei contenuti dell'offerta tecnica" disponibile sulla Piattaforma Sintel nella sezione "Documentazione di gara".

- **Il progetto di assorbimento del personale (punto 3)** attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, in ragione dell'applicazione dell'art 50 del Codice nonché di quanto disposto dalle Linee Guida n. 13 di ANAC, unitamente all'offerta tecnica dovrà essere presentato per ciascun lotto un progetto di assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, in ragione dell'applicazione dell'art 50 del Codice nonché di quanto disposto dalle Linee Guida n. 13 di ANAC.

  Tale progetto di riassorbimento dovrà in particolare riportare il riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno dell'applicazione della clausola sociale nonché la relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

  Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della amministrazione aggiudicatrice durante l'esecuzione del contratto.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della documentazione amministrativa di cui al **paragrafo 15**.

Dall'Offerta Tecnica non deve risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'Offerta Economica.

La relazione tecnica deve risultare completa in tutte le sue parti e in tutti gli elementi di contenuto che determinano la sua valutazione; gli elementi contenutistici dell'offerta tecnica non possono essere regolarizzati, pertanto, se mancanti, determinano la non attribuzione del relativo punteggio.

L'offerta tecnica non comporta e non può comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Amministrazione aggiudicatrice, pertanto sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'offerta economica resta insensibile alla predetta offerta tecnica.

La relazione tecnica contiene una proposta tecnico-organizzativa, che illustrata in **tanti paragrafi quanti sono i numeri dei criteri** e sub-criteri di valutazione indicati nelle seguenti tabelle suddivise per lotti.

LOTTO N. 1

n°	**Criteri di valutazione**		**Sub-criteri di valutazione**
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare
		1.2	Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004
		1.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007
		1.4	Certificazione di conformità delle produzioni biologiche
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate
		2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;
		2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe
		2.4	Piano di sanificazione delle strutture
		2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale
		3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)
		3.3	Menù d'emergenza

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)
		4.2	Curriculum formativo e professionale di cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)
		4.3	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta
		4.4	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1.a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)
		5.1.b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)
		5.2.a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.
		5.2.b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b)
		5.3	Comunicazioni.
		5.4.a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
		5.4.b	Aumento delle percentuali di fornitura biologica di pelati, polpa e passata di pomodoro
		5.4.c	Aumento delle percentuali di fornitura biologica di olio extravergine di oliva
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE /DISINFEZIONE	6.1	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto
		7.2	Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti
		7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni plesso scolastico) oltre quelli già in capitolato
		7.4	Predisposizione rinfreschi organizzati dall'amministrazione comunale complessivamente nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per media 50 partecipanti
		7.5	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone
		7.6	Modalità del monitoraggi/indagini/questionari

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

		7.7	Ore destinate a vigilanza a supporto del personale scolastico presente durante la refezione

LOTTO N. 2 - ERBUSCO

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione
a	Centro Cottura dell'Organizzazione	8	a.1 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto - indicate nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico ristorazione, Parte VI, comma 2 (sarà valutata l'adeguatezza)
			a.2 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto – distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato 1 – Capitolato tecnico ristorazione (sarà valutata l'adeguatezza)
			a.3 - sistema di gestione delle emergenze (sarà valutata l'affidabilità)
b	personale	8	b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (sarà valutata la completezza e la congruità della proposta e non il monte ore)
			b.2 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti (completezza, articolazione e calendarizzazione)
			b.3 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo). Sarà valutata la completezza.
c	materie prime	10	c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici. Si precisa che l'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 12 genera l'esclusione del concorrente.
			c.2 - dettaglio proposta prodotti locali (sarà valutata la correttezza della proposta)
			c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo- solidali (sarà valutata la correttezza della proposta)
			c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico (sarà valutata l'adeguatezza)
d	beni non alimentari	6	d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico (sarà valutata l'adeguatezza)
e	trasporti	8	e.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico) (sarà valutata l'adeguatezza)
			e.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante). Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati.
f	gestione delle eccedenze alimentari	5	f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)
g	menù e diete speciali	10	g.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato 1 Capitolato tecnico (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)
			g.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)
			g.3 - progetto "Gradimento" (sarà valutata la completezza e l'adeguatezza)
			g.4 - procedura interna per la gestione delle diete speciali (saranno valutate completezza, adeguatezza e congruità)
h	Autocontrollo	10	h.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche (saranno valutate la completezza, la correttezza e la congruità)
			h.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte (sarà valutata la completezza)

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			h.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) (sarà valutata la completezza)
			h.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento (sarò valutata la completezza, la correttezza e la congruità)
i	manutenzioni	5	i.1 - Pianificazione delle manutenzioni (saranno valutate completezza, correttezza e congruità)
			i.2 - Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo (sarà valutata l'adeguatezza)
j	migliorie	10	j.1.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte di natura strutturale e/o strumentale
			j.1.2 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte relative al servizio
			j.1.3 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte di natura sociale
			j.1.4 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte relative a iniziative a favore del territorio
k	oneri della sicurezza	0	k.1 - Misure per la sicurezza aziendale (*)

LOTTO N. 3 - LALLIO

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare
		1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004
		1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007
		1.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate
		2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;
		2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe
		2.4	piano di sanificazione delle strutture
		2.5	proposte per riduzione sprechi alimentari
		2.6	Tempi di consegna dal termine del confezionamento alla consegna presso i terminali di distribuzione (misurabile con Google Maps
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3,1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'**assenza del personale**
		3,2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al **trasporto** dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)
		3.3	**menù d'emergenza**
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare
			a) piano del personale
			b) modalità di gestione
		4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

		4.3	esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta
		4.4	esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1.a	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)**
		5.1.b	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)**
		5.2.a	**Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.** (presentare elenco come specificato nei Cam) S**ub criterio a)**
		5.2.b	**Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b**
		5.3	**comunicazioni**
		5.4.a	**4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.**
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	7.1	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori
7	*SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)*	*7.1*	*Inserimento di nuove **attrezzature** o sostituzione di quelle presenti*
		7.3	*modalità di gestione del servizio di **riscossione** costo **pasti al domicilio** al fine di ridurre i possibili insoluti*
		7.4	*predisposizione **rinfreschi***
		7.5	*descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei **pasti a domicilio***
		7.6	*Pasti aggiuntivi giornalieri gratuiti oltre a quelli previsti nel capitolato*

LOTTO N. 4 - MARTINENGO

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare
		1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004
		1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007
		1,.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate
		2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;
		2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe
		2.4	piano di sanificazione delle strutture
		2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3,1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale
		3,2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)
		3.3	menù d'emergenza
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)
		4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)
		4.3	esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

		4.4	esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1.a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)
		5.1.b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)
		5.2.a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica
		5.2.b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b),)
		5.3	comunicazioni
		5.4.a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	6.1	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto
		7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti
		7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)
		7.4	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per servizio di pasti a domicilio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornali gratuiti offerti per le diverse tipologie)
		7.5	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune complessivamente nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari …) per media 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA). I RIFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE NON SARANNO CONVERTITI IN ALTRA MIGLIORIA
		7.6	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio
		7.7	ORE ALL'ANNO DESTINATE A SUPPORTARE IL PERSONALE INSEGNANTE DURANTE LA CONSUMAZIONE DEL PASTO DA PARTE DEGLI ALUNNI
		7.8	MOGLIORIE PROPOSTE DALLA DITTA INERENTE IL SISTEMA GESTIONALE IN USO RELATIVO ALLA MODALITA' DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

LOTTO N. 5 – URAGO D'OGLIO

n°	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare
		1.2	Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004
		1.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007

		1.4	Certificazione di conformità delle produzioni biologiche
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate
		2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;
		2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe
		2.4	Piano di sanificazione delle strutture
		2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale
		3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)
		3.3	Menù d'emergenza
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)
		4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)
		4.3	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta
		4.4	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza presso la sede della Ditta
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5.1. a	Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)
		5.1. b	Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)
		5.2. a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.
		5.2. b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b),
		5.3	Comunicazioni:
		5.4. a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	6.1	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto
		7.2	Progetti di riqualificazione dei **locali** impiegati per la somministrazione dei pasti
		7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)
		7.4	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone
		7.5	Modalità del monitoraggi/indagini/questionari
		7.6	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

17. CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA ECONOMICA – OFFERTA ECONOMICA

Al terzo step del percorso guidato "Invio Offerta", il concorrente deve inserire, per ciascun lotto al quale partecipa, **a pena di esclusione** dalla gara**,** la propria offerta economica, indicando negli appositi campi il valore offerto, espresso come richiesto nella tabella sottostante,

Numero lotto	COMUNE DI	Modalità importo da indicare nel campo dell'offerta economica di Sintel
1	ALBINO	Prezzo unico (prezzo base d'asta € 4,80)
2	ERBUSCO	Prezzo unico (prezzo base d'asta € 5,38)
3	LALLIO	Prezzo unico (prezzo base d'asta € 4,60)
4	MARTINENGO	Prezzo unitario (base d'asta € 4,50 scuola e € 6,90 pasti domicilio)
5	URAGO D'OGLIO	Prezzo unico (prezzo base d'asta € 5,30)

1. i **"costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico**" **a pena di esclusione** (ossia la stima dei costi aziendali al netto dell'IVA relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice). Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;

2. i "**costi del personale**" **a pena di esclusione** (ossia la stima dei costi al netto dell'IVA della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice);

3. i "**costi della sicurezza derivanti da interferenze**" (ossia gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 26, comma 5 del decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, al netto dell'IVA) che variano o sono assenti a seconda del lotto.

In ogni caso verranno prese in considerazione fino a cinque cifre decimali come previsto dalla Piattaforma Sintel

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della documentazione amministrativa di cui al **paragrafo 15**.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta

Al quarto del percorso guidato la piattaforma Sintel genera automaticamente il "Documento d'offerta" che l'operatore economico deve scaricare, sottoscrivere digitalmente secondo le modalità indicate nei paragrafi 13 e 15 del presente bando/disciplinare e caricare in piattaforma nell'apposito campo l'upload del "Documento d'offerta".

Al quinto step del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico visualizza il riepilogo di tutte le informazioni componenti la propria offerta. L'operatore economico, per concludere il percorso guidato ed inviare l'offerta, deve cliccare l'apposito tasto "Invia offerta". Al momento della ricezione dell'offerta Sintel ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'articolo 58 del Codice, inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

ATTENZIONE

VERIFICARE I CONTENUTI DELL'OFFERTA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INVIO DELLA STESSA

Si precisa che è di fondamentale importanza verificare allo step 5 del percorso guidato "Invia offerta" tutte le informazioni inserite nel percorso guidato stesso. È possibile ad es. aprire i singoli allegati inclusi nell'offerta, controllare i valori dell'offerta economica e la correttezza delle informazioni riportate nel "documento d'offerta".

Si precisa inoltre che nel caso in cui l'offerta venga inviata e vengano successivamente individuati degli errori, sarà necessario procedere ad inviare una nuova offerta che sostituirà tutti gli elementi della precedente (busta amministrativa, tecnica ed economica).

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

LOTTO 1,2,3,4,5

	punteggio massimo
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
totale	**100**

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

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 di gara.

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.

Nella colonna identificata dalla 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.

LOTTO 1 – ALBINO

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	Criteri di valutazione	P. max		Sub-criteri di valutazione	Sub max	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ *in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice*	2	1.1	Possesso della Certificazione **UNI EN ISO 22000:2005** relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.2	Certificazione gestione ambientale **EN ISO 14001:2004**	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro **OHSAS 18001:2007**	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.4	Certificazione di conformità delle produzioni **biologiche**	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di **approvvigionamento e rintracciabilità** delle derrate	2	2		
			2.2	Procedure di **conservazione, preparazione, cottura** dei pasti;	2	2		
			2.3	Procedura **distribuzione** dei pasti in refettorio/classe	2	2		
			2.4	Piano di **sanificazione** delle strutture	2	2		
			2.5	**Distanza** in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)	5			5 PUNTI=entro 20 minuti; 2 PUNTI =da 21 minuti e fino a 30 minuti; 1 PUNTO= da 31 minuti e fino a 45 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	10	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'**assenza del personale**	4	4		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al **trasporto** dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			3.3	**Menù d'emergenza**	3	3		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del **personale** da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3		
			4.2	**Curriculum** formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	Esperienza del **Responsabile del servizio** in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.4	Esperienza del **Dietista / Nutrizionista** in presenza c/o la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	21	5.1.a	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)** Fornire prodotti biologici a Km 0 e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	8			0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (max 20)
			5.1.b	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)** Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2			2 PUNTI= più di un veicolo; 1 PUNTO= un veicolo;
			5.2.a	**Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.**(presentare elenco come specificato nei CAM) **Sub criterio a)** Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	2			2 PUNTI= 100% dei veicoli; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			5.2.b	**Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b)**, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			2 PUNTI per ogni protocollo con sistema di gestione centralizzata; 0 PUNTI= non centralizzata
			5.3	**Comunicazioni.** iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto	2			1 PUNTO per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (max 2)
			5.4.a	**4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.** Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3			PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)
			5.4.b	**Aumento delle percentuali di fornitura biologica di pelati, polpa e passata di pomodoro** (art. 14 del Capitolato Generale)	1			PUNTI 1 CON AUMENTO MINIMO DEL 10%
			5.4.c	**Aumento delle percentuali di fornitura biologica di olio extravergine di oliva** (art. 14 del Capitolato Generale)	1			PUNTI 1 CON AUMENTO MINIMO DEL 10%
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6.1	Frequenza interventi di **disinfezione e derattizzazione** del locale cucina e dei refettori	2			2 PUNTI: bimestrale; 1 PUNTO: trimestrale;
7	*SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)*	*23*	*7.1*	Inserimento nuove **attrezzature** o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	*3*	*3*		
			7.2	Progetti di riqualificazione dei **locali** impiegati per la somministrazione dei pasti	*2*	*2*		
			7.3	N. pasti **gratuiti garantiti** (minimo 3 pasti giornalieri per ogni plesso scolastico) oltre quelli già in capitolato	*4*		*4*	
			7.4	Predisposizione **rinfreschi** organizzati dall'amministrazione comunale complessivamente nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per media 50 partecipanti	*3*			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			7.5	Predisposizione **rinfreschi** per eventi organizzati dal Comune per 75 persone	*3*			*1 PUNTO PER OGNI RINFRESCO OFFERTO (max 3)*
			7.6	Modalità del **monitoraggi/indagini/questionari** (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione).	*2*	*2*		
			7.7	Ore destinate a **vigilanza a supporto** del personale scolastico presente durante la refezione	*6*			*6 PUNTI= 300 ore annuali 4 PUNTI = 200 ore annuali 2 PUNTI= 100 ore annuali*
	TOTALI	*80*			*80*	*28*	*4*	*48*

LOTTO 2 - ERBUSCO

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max
a	Centro Cottura dell'Organizzazione	8	a.1 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto - indicate nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico ristorazione, Parte VI, comma 2 (sarà valutata l'adeguatezza)	3	3=ottimale 2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente		
			a.2 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto – distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato 1 – Capitolato tecnico ristorazione (sarà valutata l'adeguatezza)	4	4= ottimale 3= buona 2= discreta 1= sufficiente 0= insufficiente		
			a.3 - sistema di gestione delle emergenze (sarà valutata l'affidabilità)	1	1= affidabile 0= inaffidabile		
b	personale	8	b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (sarà valutata la completezza e la congruità della proposta e non il monte ore)	3	3=migliori 2 adeguate 1=sufficienti 0=insufficienti		
			b.2 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti (completezza, articolazione e calendarizzazione)	3	3=migliori 2 adeguate 1=sufficienti 0=insufficienti		
			b.3 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo). Sarà valutata la completezza.	**2**	2=migliore 1=sufficiente 0= insufficiente		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 9419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

c	materie prime	10	c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici. Si precisa che l'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 12 genera l'esclusione del concorrente. Si richiede di inserire il numero delle giornate interamente biologiche offerte, oltre alle 12 richieste in capitolato,(rispetto al menu su 6 settimane)	**3**	0 Punti= fino a 14 0.5 punti ogni giornata biologica oltre la 14 fino a un massimo di 20 giornate		
			c.2 - dettaglio proposta prodotti locali (sarà valutata la correttezza della proposta)	3	3=proposta migliore 2=proposta discreta 1= proposta sufficiente 0= nessuna proposta o proposta non corretta		
			c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo- solidali (sarà valutata la correttezza della proposta)	2	2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0= nessuna proposta o proposta non corretta		
			c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico (sarà valutata l'adeguatezza)	2	2= adeguato 1= sufficiente 0= insufficiente		
d	beni non alimentari	6	d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico (sarà valutata l'adeguatezza)	6	6=ottimale 4=buona 2=discreta 1=sufficiente 0= insufficiente		
e	trasporti	8	e.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico) (sarà valutata l'adeguatezza)	**4**	4=ottimale 3=buona 2=discreta 1= sufficiente 0= insufficiente		
			e.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante). Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati.	4	4=ottimale 3=buona 2=discreta 1= sufficiente 0= insufficiente		
f	gestione delle eccedenze alimentari	5	f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)	**5**	5=ottimali, 3=buone 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
g	menù e diete speciali	10	g.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato 1 Capitolato tecnico (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)	**3**	3=migliori 2=adeguate 1=sufficienti 0=insufficienti		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 2419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			g.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)	**2**	2=migliore 1=sufficiente 0= insufficiente		
			g.3 - progetto "Gradimento" (sarà valutata la completezza e l'adeguatezza)	2	2=adeguate 1=sufficiente 0= insufficiente		
			g.4 - procedura interna per la gestione delle diete speciali (saranno valutate completezza, adeguatezza e congruità)	**3**	3=ottimale 2=discreta 1=sufficiente 0=insufficiente		
h	Autocontrollo	10	h.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche (saranno valutate la completezza, la correttezza e la congruità)	5	5=ottimali, 3=buone 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
			h.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte (sarà valutata la completezza)	1	1= sufficiente 0=insufficiente		
			h.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) (sarà valutata la completezza)	1	1= sufficiente 0=insufficiente		
			h.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento (sarò valutata la completezza, la correttezza e la congruità)	3	3=migliori 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
i	manutenzioni	5	i.1 - Pianificazione delle manutenzioni (saranno valutate completezza, correttezza e congruità)	3	3=migliori 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
			i.2 - Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo (sarà valutata l'adeguatezza)	2	2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente		
j	migliorie	10	j.1.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte di natura strutturale e/o strumentale	3	3=migliori 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
			j.1.2 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte relative al servizio	2	2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente		
			j.1.3 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte di natura sociale	3	3=migliori 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti		
			j.1.4 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte relative a iniziative a favore del territorio	2	2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente		
k	oneri della sicurezza	0	k.1 - Misure per la sicurezza aziendale (*)		se non adeguate esclusione dalla gara		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

		80		80	80		

LOTTO 3 - LALLIO

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ *in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice*	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1,.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	2.1	procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2		
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4		
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2		
			2.5	proposte per riduzione sprechi alimentari	2	2		
			2.6	Tempi di consegna dal termine del confezionamento alla consegna presso i terminali di distribuzione (misurabile con Google Maps)	3			3 PUNTI=entro 25 minuti; 2 PUNTI=da 26 minuti e fino a 30 minuti; 1 PUNTO= da 31 minuti e fino a 35 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	8	3,1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'**assenza del personale**	3	3		
			3,2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al **trasporto** dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3		
			3.3	**menù d'emergenza**	2	2		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	16	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) e modalità di gestione dello stesso in relazione al numero dei pasti, turnover, mobilità, sostituzioni per ferie, aspettative, malattie, sciopero nonché alle dinamiche relazionali e lavorative				
				a) piano del personale	4	4		
				b) modalità di gestione	3	3		
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	3			3 PUNTI= otre 3 anni; 1,5 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	4			4 PUNTI= oltre 3 anni; 2 PUNTO= fino a 3 anni
			4.4	esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta	2			2 PUNTI= otre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	**25**	5.1.a	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)** fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	10			0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO BIO OFFERT0 fino a max 8 punti. Se la quantità dei prodotti BIO offerti, in entrambe le categorie, per almeno 3 prodotti ciascuna, supera il 80% : 2 punti; se tra il 70 e il 80% : 1 punto
			5.1.b	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)** Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2			2 PUNTI= più di un vicolo 1 PUNTO= un veicolo;
			5.2.a	**Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.**(presentare elenco come specificato nei Cam) **Sub criterio a)** Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma	3			3 PUNTI= 100% dei veicoli; 1,5 PUNTO= almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

				gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)				
			5.2.b	**Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b)**, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata; 0=non centralizzata
			5.3	**comunicazioni.** iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)
			5.4.a	**4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.** Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 O PROVENIENTI DA TERRE CONFISCATE ALLA MAFIA. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	4			PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 4)
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2,5	7.1	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2,5			2,5 PUNTI: bimestrale 1 PUNTO: trimestrale; 0=superiore al trimestrale
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	**11,5**	7.1	Inserimento di nuove **attrezzature** o sostituzione di quelle presenti da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto e **Progetti di riqualificazione** dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	2,5	2,5		
			7.3	modalità di gestione del servizio di **riscossione** costo **pasti al domicilio** al fine di ridurre i possibili insoluti	2	2		
			7.4	**rinfreschi** organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune **<u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale,** in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa dei nonni, merenda natalizia, nascita sociale, volontari … per media **50 partecipanti** (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA).I RIFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE SARANNO CONVERTITI IN FORNITURA	4			4 PUNTI= 6 rinfreschi; 2 PUNTI = 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

				DI ALIMENTI DI LUNGA SCADENZA DA DESTINARE A FAMIGLIE IN DIFFICOLTA' DEL PAESE				
			7.5	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei **pasti a domicilio**	2	2		
			7.6	Pasti aggiuntivi giornalieri gratuiti oltre a quelli previsti nel capitolato	1		1	
	TOTALI	**80**			80	33,5	1	45,5

LOTTO 4 - MARTINENGO

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ *in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice*	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1,.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2		
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4		
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2		
			2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)	3			3 PUNTI=entro 20 minuti; 2 PUNTO=da 21 minuti e fino a 30 minuti; 1 PUNTO= da 31 minuti e fino a 45 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	10	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale	4	4		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3		
			3.3	menù d'emergenza	3	3		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3		
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			2 PUNTI= otre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= otre 3 anni;

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

								1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.4	esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta	2			2 PUNTI= otre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	21	5.1.a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità di pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	8			0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (max 20)
			5.1.b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2			2 PUNTI= più di un vicolo; 1 PUNTO= un veicolo
			5.2.a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.(presentare elenco come specificato nei Cam) Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	2			2 PUNTI= 100% dei vicoli; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli
			5.2.b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0= non centralizzata
			5.3	comunicazioni. iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			5.4.a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3			PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6.1	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2			2 PUNTI: bimestrale; 1 PUNTO: trimestrale; 0 PUNTI: > trimestrale
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	23	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	3	3		
			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	1	1		
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2	
			7.4	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per servizio di pasti a domicilio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornali gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2	
			7.5	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune complessivamente nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari …) per media 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA).I RIFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE NON SARANNO CONVERTITI IN ALTRA MIGLIORIA	3			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco; 0 PUNTI= 0 rinfreschi
			7.6	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio	2	2		
			7.7	ORE ALL'ANNO DESTINATE A SUPPORTARE IL PERSONALE INSEGNANTE DURANTE LA CONSUMAZIONE DEL PASTO DA PARTE DEGLI ALUNNI	6			6 PUNTI= 300 ore 4 PUNTI = 200 ore 2 PUNTO= 100 ore
			7.8	MOGLIORIE PROPOSTE DALLA DITTA INERENTE IL SISTEMA GESTIONALE IN USO RELATIVO ALLA MODALITA' DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE	4	4		
	TOTALI	80			80	33	4	43

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

LOTTO 5 - URAGO D'OGLIO

T*abella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica*

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max

1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ *in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice)*	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.2	Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.4	Certificazione di conformità delle produzioni biologiche	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2		
			2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4		
			2.4	Piano di sanificazione delle strutture	2	2		
			2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)	3			3 PUNTI=entro 20 minuti; 2 PUNTI=da 21 minuti e fino a 30 minuti; 1 PUNTO= da 31 minuti e fino a 45 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	10	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale	4	4		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3		
			3.3	Menù d'emergenza	3	3		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3		

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3119/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.4	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	21	5.1. a	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)** fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	8			0,4 PUNTI per ogni prodotto offerto (max 20 prodotti)
			5.1. b	**1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b)** Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)**.**	2			2 PUNTI= più di un veicolo; 1 PUNTO= un veicolo
			5.2. a	**Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.** (presentare elenco come specificato nei Cam) **Sub criterio a)** Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	2			2 PUNTI = 100% dei veicoli; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3119/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			5.2.b	**Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b)**, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata O PUNTI = non centralizzata
			5.3	**Comunicazioni:** iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto	4			PUNTI 1 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4)
			5.4.a	**4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.** Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da **aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3			PUNTI 1 per ogni prodotto (MAX 3)
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DI SINFEZIONE	2	6.1	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2			2 PUNTI: bimestrale 1 PUNTO: trimestrale 0 PUNTI:< trimestrale
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	23	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	8	8		
			7.2	Progetti di riqualificazione dei **locali** impiegati per la somministrazione dei pasti	4	4		
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		*2*	

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

			7.4	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone	2			1 punto per ogni rifresco offerto (max 2)
			7.5	Modalità del monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	1	1		
			7.6	Ore ANNUALI destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.	6			6 PUNTI= 300 ore 4 PUNTI = 200 ore 2 PUNTI= 100 ore
	TOTALI	**80**			**80**	**36**	**2**	**42**

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista la **soglia minima di sbarramento** come indicato nella tabella seguente. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio reale (ossia prima della eventuale riparametrazione finale) inferiore alla predetta soglia.

Numero lotto	COMUNE DI	PUNTI Soglia di sbarramento **finale**	Soglia di sbarramento sui criteri	Specifica soglia di sbarramento sui criteri
1	ALBINO	50	no	no
2	ERBUSCO	**30**	SI	SUI CRITERI INDICATI IN COLORE GRIGIO (a1, b1, b2, c1, c3, e1, h4) DEFINITI CRITERI KO – ESCLUSIONE SE NON SI OTTINE ALMENO LA SUFFICIENZA
3	LALLIO	50	no	no
4	MARTINENGO	50	no	no
5	URAGO D'OGLIO	50	no	no

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi **qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

A ciascuno degli elementi **quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare.

Quanto agli 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.

PONDERAZIONE

A ciascuno degli elementi qualitativi (ad eccezione di quelli del lotto n. 2 Erbusco per il quale vi è un'attribuzione diretta del punteggio),cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella è attribuito da parte di ciascun commissario, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica, un valore variabile da zero ad uno secondo la seguente tabella di giudizi (con possibilità attribuzione di valori intermedi in caso di giudizi intermedi):

Valore	giudizio
1	ottimo
0,8	buono
0,6	sufficiente
0,4	scarso
0,2	negativo
0	molto negativo

Per ciascun singolo elemento ovvero sub-elemento che compone l'elemento di valutazione, è effettuata la media, dei valori attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente di valutazione ($\mathbf{V(a)}_i$) , definito con due cifre decimali (per arrotondamento, per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5), riportando ad 1 (uno) la media di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato, le medie delle altre offerte, secondo la seguente formula:

$$\mathbf{V(a)}_i = P_i / P_{max}$$

dove:

$\mathbf{V(a)}_i$ è il coefficiente (indice di valutazione) della prestazione del sub-elemento o dell'elemento (i) dell'offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);

P_i è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari del sub-elemento o dell'elemento (i) dell'offerta (a) in esame;

P_{max} è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-elemento o all'elemento (i) tra tutte le offerte.

* * *

A ciascun singolo elemento ovvero sub-elemento che compone l'elemento di valutazione è assegnato un punteggio, costituito dal prodotto del relativo coefficiente per il peso/ sub-peso previsto e definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

Gli aspetti delle proposte che non hanno attinenza con gli elementi di valutazione, non concorrono all'attribuzione di vantaggi in termini di preferenza, a prescindere dal loro valore intrinseco; alla stessa stregua non possono formare oggetto di preferenza aspetti delle proposte del tutto identici a quanto previsto dagli atti a base di gara senza alcun miglioramento.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio quantitativo identificato dalla colonna "Q" della tabella, il relativo punteggio è assegnato a seguito dell'applicazione della formula matematica seguente con arrotondamento alla seconda cifra decimale

Alla ditta che offrirà la migliore offerta verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

pm x Po
x = ----------
Pmax
dove:
x = punteggio da assegnare
pm = punteggio massimo
Pmax = migliore offerta
Po = offerta proposta

Quanto agli 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.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica è dato dalla mera somma aritmetica dei punteggi attribuiti ai singoli elementi.

PER ERBUSCO E' RICHIESTO IL RAGGIUNGIMENTO DI UN PUNTEGGIO MINIMO

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

LOTTO 1 – ALBINO

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula del prezzo minimo:

$$PE = \mathrm{PE}_{\max} \times \frac{P_{\min}}{P_o}$$

dove:
- Po = Prezzo offerto dal singolo concorrente
- Pmin = Prezzo più basso offerto in gara
- PEmax = Punteggio economico massimo assegnabile

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta ammessa purché ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 del Codice.

LOTTO 2 – ERBUSCO

LOTTO 3 – LALLIO

LOTTO 4 – MARTINENGO

LOTTO 5 - URAGO D'OGLIO

Quanto all'offerta economica, alla migliore offerta economica sarà attribuito il punteggio massimo pari a 20 punti. La formula per l'attribuzione del punteggio economico del prezzo minimo è la seguente:

PE = 20x (P*min*/ P*o*)

dove:
- P_o = Prezzo offerto dal singolo concorrente

- P_{min} = Prezzo più basso offerto in gara
- PE_{max} = Punteggio economico massimo assegnabile

Quanto all'offerta economica, alla migliore offerta economica sarà attribuito il punteggio massimo pari a 20 punti. Per il calcolo dell'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula, e tale coefficiente sarà poi moltiplicato per il massimo dei punti (20 punti):

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai criteri qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \ldots\ldots C_{ni} \times P_n$$

dove

Pi = *punteggio concorrente i;*

Cai = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

Cbi = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....

Cni = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

Pa = *peso criterio di valutazione a;*

Pb = *peso criterio di valutazione b;*

…….....

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari (espressi in valore assoluto nell'offerta del concorrente), e quelli quantitativi (ottenuti dall'offerta del singolo concorrente rispetto alla migliore offerta)

Riparametrazione di primo livello: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, per i lotti indicati nella tabella sotto riportata, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La CUC procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Riparametrazione di secondo livello (o finale) Al fine di **non** alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, , per i lotti indicati nella tabella sotto riportata, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

Ciascun lotto ha disposto la seguente riparametrazione di primo e secondo livello

Numero lotto	COMUNE DI	RIPARAMETRAZIONE DI PRIMO LIVELLO (SI/NO)	RIPARAMETRAZIONE FINALE (SI/NO)
1	ALBINO	NO	NO

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

2	ERBUSCO	NO	NO
3	LALLIO	NO	NO
4	MARTINENGO	NO	NO
5	URAGO D'OGLIO	NO	NO

In caso di ammissione di una sola offerta, la Commissione di gara non procederà ad alcuna forma di riparametrazione, pertanto relativamente ad ogni sub-criterio (o in mancanza di sub-criteri, ad ogni criterio) effettuerà solamente la ponderazione (ossia la moltiplicazione della media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per il relativo sub-peso o, in mancanza di sub-criteri, per il relativo peso) e, conseguentemente, la sommatoria dei punteggi così assegnati ai singoli sub-criteri (o in mancanza di sub-criteri, ai singoli criteri) determinerà il punteggio "reale" dell'offerta tecnica e valore di riferimento ai fini della rilevazione dell'eventuale anomalia.

In ogni caso verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **01.06.2021 alle ore 9.00** presso la Sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, via Musei n. 32 (Brescia) e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore. In ogni caso potranno assistere non più di due rappresentanti per ogni concorrente.
L'accesso alla Sala gare è consentito ad un numero massimo di **5** partecipanti su prenotazione, in ordine cronologico dell'invio della richiesta entro le ore 12 del giorno 31.05.2021 all'indirizzo mail al Responsabile del procedimento di gara (Monica Robba mrobba@provincia.brescia.it)

In ogni caso la partecipazione alla seduta potrà avvenire da remoto comunicando via email all'indirizzo: mrobba@provincia.brescia.it le proprie generalità, qualifica, eventuale ditta per la quale partecipa (trasmettendo eventuale delega prima dell'inizio della seduta), il recapito telefonico ed il proprio indirizzo di posta elettronica (email) al fine di poter partecipare in videoconferenza alle operazioni di gara. Si ricorda che tutte le operazioni sono espletate mediante la piattaforma telematica SINTEL pertanto ogni fase della gara è tracciata dal sistema. Ai fini della partecipazione da remoto, nel caso pervenissero un numero di richieste superiore al numero massimo di collegamenti attivabili, sarà data priorità ai rappresentanti dei concorrenti. Sarà in ogni caso garantita la massima trasparenza.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al **paragrafo 2.3 "**Comunicazioni" mediante la funzionalità "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara almeno 2 giorni prima della data fissata. Nel caso in cui la seduta venga aggiornata al giorno successivo ne verrà data evidenza esclusivamente ai presenti al termine della seduta pubblica.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 almeno **_DUE** giorni prima della data fissata.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Eventuali modifiche relativamente a data e orari delle sedute saranno comunicati ai concorrenti con le modalità di cui al paragrafo 2.3 oltre che pubblicati mediante apposito avviso sul sito della Provincia di Brescia – Sezione Bandi di gara.

Il Responsabile del procedimento **di gara** procederà, nella prima seduta pubblica, [seguendo l'ordine dei lotti] all'apertura della busta telematica contenente la documentazione amministrativa ed alla verifica della sua completezza. Successivamente procederà a:

a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente bando/disciplinare;

b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente **paragrafo 14**;

c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

d) trasmettere il citato verbale al Dirigente del Settore della Stazione Appaltante ai fini dell'adozione del provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara ed agli adempimenti di cui all'art. 76 comma 2 bis, del Codice. Tale provvedimento e relativi allegati sono pubblicati sul sito della Provincia di Brescia – Sezione bandi di gara.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la C.U.C. si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

ATTENZIONE

La CUC procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica, fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici, avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la chiusura della fase amministrativa ed è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla CUC.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016 e successivi aggiornamenti).

La CUC pubblica, sul proprio profilo (www.provincia.brescia.it), nella Sezione "Amministrazione Trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE TECNICHE E ECONOMICHE – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa da parte del Responsabile del procedimento di gara ed assolto l'obbligo di comunicazione del provvedimento di ammissione ed esclusione di cui all'articolo 76 comma 2 bis del Codice (come indicato al **paragrafo 19**), la Commissione giudicatrice procede all'apertura, all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. La stessa può lavorare a distanza e le sedute riservate potranno avvenire *in streaming* o con collegamenti da remoto adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la trasparenza delle operazioni.

La commissione procede alla assegnazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente paragrafo 18.4

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento (se prevista per il singolo Lotto) e li comunica alla C.U.C. che procederà, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, con le modalità di cui al paragrafo 2.3 "Comunicazioni" mediante la funzionalità "Comunicazioni procedura" disponibile nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura di gara. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, dà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta telematica contenente l'offerta economica, iniziando dal lotto, e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al **paragrafo 18.**

La CUC procede dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

La Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procede:

- l'attribuzione dei punteggi economici, formulando conseguentemente la graduatoria provvisoria, risultante dalla sommatoria dei punteggi finali attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica).
- all'apertura del lotti seguenti come al punto sopra

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo o sull'offerta tecnica come dettagliato nella seguente tabella:

LOTTO	COMUNE	Offerta tecnica/economica
1	ALBINO	Miglior punteggio offerta tecnica
2	ERBUSCO	Miglior punteggio offerta economica
3	LALLIO	Miglior punteggio offerta tecnica
4	MARTINENGO	Miglior punteggio offerta economica
5	URAGO D'OGLIO	Miglior punteggio offerta tecnica

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Successivamente la Commissione

- assegna l'aggiudicazione tenuto conto che ad ogni aggiudicatario possono essere assegnati non più di n. 2 lotti e che il criterio di assegnazione degli stessi è in funzione dell'importo a base di gara di ciascun lotto partendo da quello con importo più alto.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

- per ogni aggiudicatario, nel caso in cui l'aggiudicatario si sia già aggiudicato 2 lotti, si procederà allo scorrimento della graduatoria, aggiudicando il lotto in oggetto alla successiva migliore offerta, fatto salvo la casistica di assenza di un numero sufficiente di offerte, per cui potrà essere aggiudicato anche il lotto in oggetto al concorrente aggiudicatario di altri 2 lotti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo **paragrafo 22** "Verifica di anomalia delle offerte".

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione provvede a comunicare, tempestivamente alla CUC - che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76 comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste telematiche amministrative e/o tecniche;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la Commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Non si procede alla verifica dell'anomalia dell'offerta nel caso in cui le offerte validamente presentate siano in numero inferiore a 3 come previsto all'art. 97 comma 3 del Codice. È facoltà della CUC procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP, tramite la CUC, richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con l'eventuale supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente **paragrafo 23**.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui al paragrafo 21 la Commissione giudicatrice trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicataria) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione, vi sia stata la verifica di congruità dell'offerta anomala, il referente di gara (Settore) o Responsabile del procedimento di gara, acquisita la nota di valutazione motivata del Rup del Comune/Settore, completa l'istruttoria e formula le risultanze e trasmette tutti gli atti (ivi compresa l'offerta dell'aggiudicataria) al Dirigente competente della CUC ai fini dell'assunzione della relativa determinazione.

Successivamente tale provvedimento, corredato della documentazione di gara, viene trasmesso all'Amministrazione Aggiudicatrice per i conseguenti adempimenti relativi all'aggiudicazione.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, l'Amministrazione Aggiudicatrice si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, ovvero nelle more della scadenza dei termini di cui all'art. 32, comma 9 del Codice, la CUC, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente a favore del quale è stata proposta l'aggiudicazione dell'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, l'Amministrazione Aggiudicatrice prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

L'Amministrazione Aggiudicatrice, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione Aggiudicatrice procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'Amministrazione Aggiudicatrice aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, tramite la CUC, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione inviata dall'Amministrazione Aggiudicatrice.

Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, la CUC consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

Ai sensi dell'art. 3 c. 2 della L. 120/2020 fino al 31/12/2021 per le verifiche antimafia riguardanti l'affidamento e l'esecuzione dei contratti pubblici aventi ad oggetto lavori, servizi e forniture, si procede mediante il rilascio della informativa liberatoria provvisoria, immediatamente conseguente alla consultazione della Banca dati nazionale unica. **L'informativa liberatoria provvisoria consente di stipulare, approvare o autorizzare i contratti e subcontratti relativi a lavori, servizi e forniture, sotto condizione risolutiva, ferme restando le ulteriori verifiche ai fini del rilascio della documentazione antimafia da completarsi entro sessanta giorni**

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, fatto salvo quanto previsto al comma 10 dell'art. 32, del Codice.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato come segue,

LOTTO	COMUNE	Forma del contratto (*)	Stima spese di contratto
1	ALBINO	in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" con atto pubblico notarile informatico	€ 4.200,00
2	ERBUSCO	in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" con atto pubblico notarile informatico	€ 2.500,00
3	LALLIO	in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" con atto pubblico notarile informatico	€ 1.670,66
4	MARTINENGO	in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" con atto pubblico notarile informatico	€ 2.500,00
5	URAGO D'OGLIO	in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante" con atto pubblico notarile informatico	€ 1.588,25

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate all'Amministrazione Aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione dell'esito della gara.

Le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in parti uguali in base al numero dei lotti.

L'importo **complessivo** presunto delle spese di pubblicazione pari a € 2.500,00 (al netto dell'IVA di legge). Tale importo sarà suddiviso tra gli aggiudicatari dei lotti (pertanto suddivise in 5 parti uguali) l'Amministrazione Aggiudicatrice comunicherà l'importo effettivo, nonché le relative modalità di pagamento.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Per tutti i lotti, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato alla documentazione di gara di ciascun lotto.

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla procedura di gara è competente il Foro di Brescia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informa che la Provincia di Brescia, in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali forniti per iscritto, (e-mail/pec) o verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE). La Provincia di Brescia garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'Interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite Sintel, il responsabile del trattamento dei dati è il gestore della stessa piattaforma Sintel che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

Il Dirigente del Settore della Stazione Appaltante –
Centrale Unica di Committenza di Area Vasta
(Dott. Fabio De Marco)

Firmato digitalmente da: Fabio De Marco
Data: 30/04/2021 09:13:08

COMUNE DI URAGO D'OGLIO
Protocollo Arrivo N. 3419/2021 del 03-05-2021
Allegato 1 - Copia Documento