



# COMUNE DI PRATA DI PORDENONE

*Provincia di Pordenone*

Tel. 0434/425111

Fax 0434/610457

e mail: [segreteria@comune.prata.pn.it](mailto:segreteria@comune.prata.pn.it)

P.E.C. : [comune.pratadipordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pratadipordenone@certgov.fvg.it)



**EMAS**

Gestione Ambientale Verificata  
n° IT-000639

**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'OBBLIGO E PER I PUNTI VERDI ESTIVI DEL COMUNE DI PRATA DI PORDENONE. PERIODO DALL'A.S. 2015/2016 AL 31.08.2019 CON FACOLTA' DI RINNOVO FINO AL 31.08.2022.**

**CIG N. 63588164F6**

**DISCIPLINARE DI GARA**

**RETTIFICA N. 1**

**AGGIORNATO AL 07/09/2015**

## Sommario

<b>TITOLO I. PREMESSE E DISPOSIZIONI GENERALI.....</b>	<b>3</b>
ARTICOLO 1. OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
ARTICOLO 2. CRITERIO DI SELEZIONE DELLE OFFERTE.....	3
ARTICOLO 3. NORMATIVA APPLICABILE.....	3
ARTICOLO 4. DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO.....	3
ARTICOLO 5. PRESTAZIONI PRINCIPALI E SECONDARIE.....	3
<b>TITOLO II. REQUISITI DEI PARTECIPANTI.....</b>	<b>5</b>
ARTICOLO 6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.....	5
ARTICOLO 7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	5
ARTICOLO 8. CENTRO DI COTTURA.....	7
ARTICOLO 9. PARTECIPAZIONE CON AVVALIMENTO DEI REQUISITI.....	7
ARTICOLO 10. GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA.....	7
<b>TITOLO III. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.....</b>	<b>9</b>
ARTICOLO 11. REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS.....	9
ARTICOLO 12. TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.....	9
ARTICOLO 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CONTENUTO DELLE OFFERTE.....	9
ARTICOLO 14. BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	9
ARTICOLO 15. BUSTA B – OFFERTA TECNICA.....	11
ARTICOLO 16. BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.....	11
<b>TITOLO IV. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....</b>	<b>13</b>
ARTICOLO 17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	13
<b>TITOLO V. SVOLGIMENTO DELLA GARA.....</b>	<b>18</b>
ARTICOLO 18. SVOLGIMENTO DELLA GARA.....	18
ARTICOLO 19. ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE.....	18
ARTICOLO 20. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	19
<b>TITOLO VI. DISPOSIZIONI FINALI.....</b>	<b>20</b>
ARTICOLO 21. CAUZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO.....	20
ARTICOLO 22. TRATTAMENTO DEI DATI RISERVATI.....	20
ARTICOLO 23. RICHIESTA DEI DOCUMENTI DI GARA E CHIARIMENTI.....	20
ARTICOLO 24. COMUNICAZIONI.....	20
ARTICOLO 25. SOPRALLUOGO PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE.....	21
ARTICOLO 26. FORO COMPETENTE.....	21
ARTICOLO 27. ALLEGATI.....	21

## **TITOLO I. PREMESSE E DISPOSIZIONI GENERALI.**

### **ARTICOLO 1. OGGETTO DELL'APPALTO.**

1. Il comune di Prata di Pordenone indice una procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'obbligo e per i Punti verdi estivi organizzati annualmente dal Comune, così come descritti nel Capitolato speciale d'appalto allegato alla documentazione di gara.
2. Alla procedura di gara è stato attribuito dall'ANAC il seguente codice identificativo di gara: **CIG 63588164F6**.

### **ARTICOLO 2. CRITERIO DI SELEZIONE DELLE OFFERTE.**

1. La migliore offerta per l'affidamento del servizio sarà selezionata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 e 83 del D.Lgs. 163/2006.
2. Il Comune potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

### **ARTICOLO 3. NORMATIVA APPLICABILE.**

1. Il servizio oggetto della presente procedura d'appalto rientra nell'All. II B del D.Lgs. 163/2006 (cat. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione; n. di riferimento CPC 64; Numero di riferimento CPV: 55524000-9); pertanto non si applicano tutte le disposizioni ivi contenute, ma soltanto quelle richiamate dall'art. 20 del suddetto decreto, nonché quelle richiamate nel presente disciplinare di gara e nel capitolato speciale.
2. La procedura di gara è regolata in particolare dal disciplinare di gara e dal capitolato speciale d'appalto che, unitamente alla modulistica predisposta, contengono le informazioni necessarie per la partecipazione.
3. In ogni caso la partecipazione alla procedura aperta di cui trattasi comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nel presente disciplinare di gara ed in tutti i documenti ad esso afferenti.

### **ARTICOLO 4. DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO.**

1. La durata e l'importo dell'appalto sono stabiliti rispettivamente dall'articolo 6 e dall'articolo 7 del capitolato speciale d'appalto.

### **ARTICOLO 5. PRESTAZIONI PRINCIPALI E SECONDARIE.**

1. Ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 si considerano:
  - a. prestazioni principali:
    - approvvigionamento delle materie prime (25%);
    - preparazione e cottura dei pasti (55%);
  - b. prestazioni secondarie:
    - trasporto dei contenitori termici contenenti i pasti presso i refettori (5%);
    - preparazione e riordino dei tavoli, lavaggio stoviglie e materiale utilizzato

- presso i refettori (5%);
- distribuzione dei pasti (5%);
  - pulizia dei refettori compreso il lavaggio dei pavimenti, sanificazione, sanitizzazione e derattizzazione dei refettori, rimozione e conferimento rifiuti (5%).

## **TITOLO II. REQUISITI DEI PARTECIPANTI.**

### **ARTICOLO 6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.**

1. Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006, in possesso dei requisiti previsti nel presente disciplinare.
2. Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni normative contenute dall'articolo 35 all'articolo 37 del D.Lgs. 163/2006, e dall'articolo 275 all'articolo 277 del D.P.R. 207/2010.

### **ARTICOLO 7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.**

1. I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecnico e professionale, che i concorrenti all'atto dell'offerta devono a pena di esclusione possedere sono i seguenti:

#### **A. Requisiti di ordine generale** (art. 38 del D.Lgs. 163/2006):

- A.1.** Assenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006.
- A.2.** Regolarità con gli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge 68/99 in materia di diritto al lavoro dei disabili.
- A.3.** Assenza della causa di esclusione prevista dall'art. 1 bis, comma 14, Legge 383/2001, come sostituito dal D.L. 210/2002 convertito in Legge 266/2002, in materia di emersione del lavoro sommerso.

#### **B. Requisiti di idoneità professionale** (art. 39 del D.Lgs. 163/2006):

**B.1.** Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia), o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 163/2006 (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia) ovvero, per le cooperative, iscrizione nell'apposito Albo delle società cooperative o albo regionale delle cooperative, e oggetto sociale dell'impresa coerente con l'oggetto della gara.

Per i soggetti non tenuti all'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, il concorrente dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta del Comune, copia del proprio atto costitutivo e dello Statuto, ovvero di documentazione equipollente a comprova, aventi contenuto coerente con l'oggetto della gara.

In caso di RTI, consorzio o GEIE, il requisito deve essere comprovato da ciascuna impresa partecipante.

#### **C. Requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria** (art. 41 del D.Lgs. 163/2006):

**C.1.** Possesso di un fatturato specifico relativo **esclusivamente** al servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati, pari ad almeno euro 422.400,00 da intendersi quale cifra complessiva nell'ultimo triennio (giugno 2012–maggio 2015).

Per gli appalti pluriennali andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio.

**C.2.** Possesso di idonee dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, a dimostrazione della capacità economica e finanziaria dell'Impresa, rilasciate dopo la data di pubblicazione degli atti di gara, recanti l'esplicito riferimento all'oggetto ed all'importo complessivo della gara.

In caso di RTI, consorzio o GEIE:

- il requisito di cui al punto C.1. può essere soddisfatto cumulativamente dai soggetti partecipanti. La mandataria deve possedere i requisiti in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 275, comma 2, del D.P.R. 207/2010. Per i consorzi stabili trova applicazione l'art. 277, comma 3, del D.P.R. 207/2010;
- il requisito di cui al punto C.2. deve essere comprovato da ciascuna impresa partecipante.

Trova applicazione l'articolo 41, comma 3, del D.Lgs. 163/2006.

**D. Requisiti in ordine alla capacità tecnica e professionale** (art. 42 del D.Lgs. 163/2006):

**D.1.** Aver gestito nell'ultimo triennio (da giugno 2012 a maggio 2015), almeno tre servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati, in **ciascuno dei quali** siano stati erogati almeno 30.000 pasti/anno.

Si precisa che per i servizi in corso di svolgimento verranno considerati solo i pasti erogati fino alla data del 30.05.2015.

A tal fine ciascuna impresa che dichiara i servizi effettuati dovrà indicare in modo preciso:

- il nominativo, l'indirizzo e il numero di telefono del Committente, precisando se pubblico o privato;
- l'oggetto del servizio e una breve descrizione dello stesso;
- la data di decorrenza e di termine di erogazione del servizio;
- il numero di pasti erogati annualmente.

In caso di raggruppamento temporaneo di aziende, di consorzio o GEIE, il requisito può essere soddisfatto cumulativamente dai soggetti partecipanti.

La mandataria deve possedere i requisiti in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 275, comma 2, del D.P.R. 207/2010.

Per quanto riguarda i consorzi stabili trova applicazione l'articolo 277, comma 3, del D.P.R. 207/2010.

**D.2.** Possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008, ottenuta per le prestazioni necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

La certificazione dovrà essere in corso di validità al momento di presentazione dell'offerta. Tale requisito dovrà permanere in capo all'aggiudicatario per tutta la durata del contratto.

In caso di RTI, consorzio o GEIE, ciascuna impresa partecipante deve essere in possesso del predetto requisito, a pena di esclusione.

**2.** Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

**3.** Ai fini dell'ammissione alla gara la Ditta concorrente potrà esplicitare il possesso dei requisiti nell'ambito della dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, di cui al successivo articolo 13.

### **ARTICOLO 8. CENTRO DI COTTURA.**

**1.** La Ditta che risulterà aggiudicataria della presente gara dovrà utilizzare, per l'espletamento del servizio di cui trattasi, un centro di produzione dei pasti, così come previsto dall'articolo 14 del capitolato speciale d'appalto.

**2.** È espressamente richiesto, a pena di esclusione, che il tempo di percorrenza dal centro cottura individuato per l'espletamento del servizio ai punti di distribuzione non risulti superiore a 30 minuti, rispetto alla sede della scuola secondaria di 1° grado "G.Ungaretti", di Via Martiri della Libertà n. 32 a Prata di Pordenone, vista la posizione centrale della struttura, calcolati mediante l'utilizzo del sito [www.googlemaps.it](http://www.googlemaps.it).

### **ARTICOLO 9. PARTECIPAZIONE CON AVVALIMENTO DEI REQUISITI.**

**1.** Il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

**2.** Le modalità per usufruire di tale facoltà sono quelle contenute nell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006; i documenti da presentare sono quelli di cui al comma 2 del sopraccitato articolo 49.

**3.** Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

### **ARTICOLO 10. GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA.**

**1.** A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara e dalle dichiarazioni rese in sede di offerta, la Ditta concorrente è obbligata a presentare, a pena di esclusione, una garanzia provvisoria sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 1% -considerato il beneficio di cui all'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006- di quello complessivamente posto a base di gara e precisamente euro **985.600,00**.

**2.** La garanzia a scelta dell'offerente, potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari con le caratteristiche di cui all'articolo 75, comma 3, del D.Lgs. 163/2006.

**3.** La garanzia deve:

- a.** prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
- b.** prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile,
- c.** essere operativa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante,
- d.** avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte,
- e.** essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo

113 del D.Lgs. 163/2006, qualora il concorrente risultasse affidatario. Tale dichiarazione può essere contenuta anche nel testo della cauzione provvisoria.

**4.** La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e dovrà garantire anche gli importi delle sanzioni eventualmente applicate ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis, e dell'art. 46, comma 1 ter, del D.Lgs. 163/2006, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

**5.** Nel caso di costituendi R.T.I./consorzi/G.E.I.E., la garanzia, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che intendono raggrupparsi.

**6.** Qualora la garanzia provvisoria venisse parzialmente escussa per il pagamento della sanzione di cui all'art. 38, comma 2 bis, e 46, comma 1 ter, del D.Lgs. 163/2006, il concorrente ha l'obbligo di reintegrarla, entro il termine di 15 giorni dalla richiesta del Comune, a pena di esclusione dalla procedura.

**7.** Il Comune si riserva la possibilità di procedere l'escussione della cauzione provvisoria anche nei confronti di imprese non risultate aggiudicatari, ma solo concorrenti, in caso di riscontrata assenza del possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.



### **TITOLO III. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

#### **ARTICOLO 11. REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS.**

1. A norma dell'art. 6-bis "Banca dati nazionale dei contratti pubblici" del D.Lgs. 163/2006 tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPASS.
2. Il sistema rilascia un "PASSOE" da inserire nella busta "A" contenente la documentazione amministrativa, di cui al successivo articolo 14 "Busta A - Documentazione Amministrativa".

#### **ARTICOLO 12. TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.**

1. I partecipanti alla gara dovranno far pervenire le loro offerte all'ufficio protocollo del comune di Prata di Pordenone entro il termine perentorio **DELLE ORE 13.00 DEL GIORNO VENERDI' 18 SETTEMBRE 2015.**
2. L'orario di apertura al pubblico dell'ufficio protocollo, ubicato presso la Sede comunale in via Roma n. 33, è il seguente: lunedì, martedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00; giovedì dalle ore 16.00 alle ore 17.30.
3. Farà fede il timbro e l'orario apposto per la ricezione dall'ufficio protocollo. Non sono ammesse offerte pervenute oltre tale termine, a nulla valendo la data di spedizione dall'ufficio postale. Non potranno essere imputate al Comune responsabilità per ritardi o mancate consegne dei plichi nei termini.

#### **ARTICOLO 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CONTENUTO DELLE OFFERTE.**

1. I concorrenti dovranno far pervenire le loro offerte esclusivamente a mezzo posta (raccomandata/celere) ovvero consegna a mano.
2. Il plico contenente la documentazione di gara dovrà essere debitamente sigillato, con sistemi idonei a garantirne l'integrità, controfirmato sui lembi di chiusura, e dovrà riportare anche le indicazioni riguardanti il mittente e la seguente dicitura: "Non aprire – Contiene offerta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'obbligo e per i punti verdi estivi del comune di Prata di Pordenone. Scade il 18.09.2015".
3. All'interno del plico dovranno essere inserite le seguenti buste, che dovranno a loro volta essere debitamente sigillate con sistemi idonei a garantirne l'integrità, e controfirmate sui lembi di chiusura, nonché riportare l'indicazione del concorrente:
  - **Busta A – Documentazione amministrativa;**
  - **Busta B – Offerta tecnica;**
  - **Busta C – Offerta economica.**

#### **ARTICOLO 14. BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.**

1. La Ditta concorrente deve presentare la seguente documentazione redatta in lingua italiana, inserendola nella **Busta A**:
  - a. dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (per i soggetti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la

legislazione dello stato di appartenenza), riportante il contenuto di cui al modello **Allegato A1. "Possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale"**.

Tale dichiarazione, a pena di esclusione, dovrà essere datata e recare sottoscrizione manuale autenticata, oppure dovrà essere sottoscritta manualmente ed essere accompagnata da copia fotostatica di valido documento d'identità del sottoscrittore; se la dichiarazione è sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante deve essere allegata anche la relativa procura, in originale o copia autenticata da notaio o altro pubblico ufficiale a ciò autorizzato.

La mancata indicazione dei **contenuti ascrivibili all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006** comporterà l'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Dovrà essere espressamente indicato il rispetto del requisito di cui all'articolo 14 del Capitolato Speciale d'appalto.

**b.** Garanzia a corredo dell'offerta da presentarsi in originale, così come previsto dal precedente art. 10 "Garanzie a corredo dell'offerta" del presente disciplinare, compreso l'impegno del fideiussore di cui all'art. 75, comma 8 del D.Lgs. 163/2006 a pena di esclusione.

**c.** Dichiarazione del possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale di cui al precedente art. 7 "Requisiti di partecipazione" comma 1, lettera C., punto C.1., nonché lettera D., punto D1.

La dichiarazione sopra indicata potrà essere formulata utilizzando il modello **Allegato A5.**

**d.** Due referenze bancarie, in originale, comprovate con dichiarazione di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, a dimostrazione della capacità economica e finanziaria dell'Impresa, rilasciate dopo la data di pubblicazione del bando relativo alla presente gara, recanti l'esplicito riferimento all'oggetto e all'importo della gara, di cui al precedente art. 7 "Requisiti di partecipazione" comma 1, lettera C., punto C.2.

**e.** Originale o copia conforme, delle certificazioni del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, di cui al precedente art. 7 "Requisiti di partecipazione" comma 1, lettera D., punto D.2., ottenuta, a pena di esclusione, per le prestazioni necessarie all'espletamento del servizio in oggetto.

La certificazione dovrà essere in corso di validità al momento di presentazione dell'offerta. Tale requisito dovrà permanere in capo all'aggiudicatario per tutta la durata del contratto.

In caso di RTI, consorzio o GEIE, ciascuna impresa partecipante deve essere in possesso del predetto requisito, a pena di esclusione.

**f.** In caso di avalimento dei requisiti, la documentazione di cui al precedente art. 9 "Partecipazione con avalimento dei requisiti".

Le relative dichiarazioni possono essere formulate utilizzando, se del caso, i modelli **Allegati A2., A3. e A4.**

**g.** In caso di RTI, consorzio o GEIE: dichiarazione sulle parti di servizio che saranno eseguire.

La dichiarazione medesima potrà essere formulata utilizzando il modello **Allegato A6.**

**h.** In caso di subappalto: dichiarazione sulle parti di servizio che si intende subappaltare.

La dichiarazione medesima potrà essere formulata utilizzando il modello **Allegato A7**.

**i.** PASSOE rilasciato dal sistema AVCPASS, sottoscritto come sopra indicato.

**j.** Attestazione di versamento del contributo (ricevuta o scontrino in originale o copia conforme anche ai sensi del DPR 445/2000) a favore dell'ANAC, a pena di esclusione, per l'importo di euro 80,00 (euro ottantanta/00).

La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

L'operatore economico estero deve allegare la ricevuta del bonifico effettuato.

**k.** Patto d'integrità di cui **all'Allegato A8**: il comune di Prata di Pordenone è impegnato nella lotta alla corruzione in ogni sua manifestazione. In particolare, allo scopo di evitare le occasioni di pratiche illecite e di distorsioni nelle gare di appalto per forniture, lavori e servizi, il Comune ha introdotto l'obbligo per tutti i partecipanti, pena l'esclusione automatica dalla gara, di sottoscrivere e consegnare a garanzia dell'offerta, il "Patto di Integrità", il cui modello è messo a disposizione di tutti i concorrenti contestualmente agli atti di gara.

Con tale Patto di Integrità si intende garantire una leale concorrenza e pari opportunità di successo a tutti i partecipanti nonché garantire una corretta e trasparente esecuzione del contratto assegnato.

Il patto di Integrità deve essere sottoscritto dal legale rappresentante della Società concorrente. In caso di R.T./consorzio di imprese, lo stesso dovrà essere sottoscritto, pena esclusione, dal legale rappresentante di ciascuna le imprese raggruppate/consorziate esecutrici.

## **ARTICOLO 15. BUSTA B – OFFERTA TECNICA.**

**1.** La busta B deve contenere l'offerta tecnica, redatta in lingua italiana, utilizzando il modello **Allegato B**. "**Offerta tecnica**" debitamente compilato e sottoscritto ed indicante tutti gli elementi di cui all'articolo 17, comma 1, punto 17.1. del presente disciplinare.

## **ARTICOLO 16. BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.**

**1.** La busta C deve contenere l'offerta economica, in competente bollo, redatta in lingua italiana, utilizzando il modello **Allegato C**. "**Offerta economica**" debitamente compilato e sottoscritto, senza osservazioni, restrizioni e condizioni di sorta.

**2.** L'offerta dovrà esprimere l'importo unitario del pasto offerto, Iva esclusa, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,003, come risulta dal DUVRI.

Tale importo non potrà essere superiore al costo unitario posto a base di gara ed indicato all'art. 7 "Importo dell'appalto" del Capitolato Speciale d'appalto, dedotti gli oneri per la sicurezza sopraindicati, corrispondente a **€ 4,397**.

**3.** Ai sensi dell'art. 87, comma 4, del D.Lgs. 163/06 il concorrente dovrà indicare specificatamente, a pena di esclusione la percentuale di incidenza dei costi della

sicurezza aziendale sul prezzo offerto. I costi della sicurezza aziendale devono risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche dei servizi.

**4.** Il prezzo unitario offerto dovrà essere espresso con un numero massimo di tre decimali. Non saranno ammissibili offerte in aumento, condizionate, parziali o limitate ad una parte dei servizi. Non saranno altresì accettate offerte che non rispettino le indicazioni, le precisazioni e le modalità per la formulazione, previste nei documenti di gara, ovvero che risultino equivoche.

**5.** In caso di discordanza tra le cifre indicate, sarà considerato valido l'importo espresso in lettere.

**6.** L'offerta deve essere valida per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La stazione appaltante si riserva di chiedere il differimento del predetto termine.

**7.** L'offerta deve essere sottoscritta, a seconda dei casi:

- dal titolare/legale rappresentante/procuratore dell'impresa;
- dal legale rappresentante/ procuratore del consorzio stabile;
- dal capogruppo – mandatario di raggruppamenti temporanei già formalmente costituiti;
- da ciascuno dei concorrenti che intendono raggrupparsi temporaneamente per i raggruppamenti non ancora costituiti formalmente.

**8.** L'offerta dovrà essere datata e sottoscritta manualmente, a pena di esclusione.

**9.** Qualora l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dovrà essere allegata anche la relativa procura, in copia autenticata o in originale, a pena di esclusione.

**10.** Nella busta contenente l'offerta economica, non devono essere inseriti altri documenti.

## TITOLO IV. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

### ARTICOLO 17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

1. L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per qualità del servizio e prezzo offerto, in conformità al criterio previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei seguenti punteggi massimi attribuibili:

<b>Criteri</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Offerta Tecnica	85
Offerta Economica	15
<b>Totale punti assegnabili</b>	<b>100</b>

#### **17.1. OFFERTA TECNICA (Massimo 85 Punti).**

I partecipanti dovranno presentare un'offerta tecnica secondo le modalità previste dal precedente articolo 13 (Busta B – Offerta Tecnica); ad ogni parametro verrà attribuito il punteggio secondo i criteri indicati nella tabella sottostante:

<b>N.</b>	<b>Descrizione parametro</b>	<b>Punteggi e criteri</b>
1	<p><b>Percentuale di pasti per refezione scolastica sul numero totale di pasti prodotti nel centro cottura individuato per l'espletamento del servizio in oggetto, nel triennio giugno 2012/maggio 2015.</b></p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero complessivo dei pasti prodotti nel triennio, nonché la percentuale di pasti forniti per la sola refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le <b>scuole primarie e secondarie di primo grado</b> gestite da enti pubblici o privati, sul totale prodotto, con esclusivo riferimento al centro cottura individuato per l'espletamento del servizio in oggetto.</p>	<p><b>Max punti 5.</b></p> <p><b>0 punti</b> = 0-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p><b>1 punto</b> = 21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p><b>3 punti</b> = 41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto;</p> <p><b>5 punti</b> = oltre il 60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto.</p>
2	<p><b>Numero di servizi di refezione scolastica</b> a favore degli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati nel triennio giugno 2012/maggio 2015, in ciascuno dei quali siano stati erogati almeno 30.000 pasti/annui, ulteriori ai tre previsti come requisito di partecipazione.</p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero complessivo dei servizi effettuati, con l'indicazione degli Enti gestori, e del numero di pasti/annui riferiti a ciascuno (<b>Allegato B1</b>).</p>	<p><b>Max punti 3.</b></p>

3	<p><b>Tempo di percorrenza dal centro cottura.</b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare l'esatta ubicazione del centro cottura individuato per lo svolgimento del servizio, nonché il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro cottura medesimo alla sede della scuola secondaria di primo grado Ungaretti sita in via Martiri della Libertà n. 32, calcolato mediante l'utilizzo del sito <a href="http://www.googlemaps.it">www.googlemaps.it</a>.</p>	<p><b>Max punti 10.</b></p> <p><b>0 punti</b> = distanza tra 26 e 30 min.  <b>1 punto</b> = distanza tra 20 e 25 min.  <b>3 punti</b> = distanza tra 16 e 20 min.  <b>6 punti</b> = distanza tra 11 e 15 min.  <b>10 punti</b> = distanza inferiore 11 minuti.</p>
4	<p><b>Disponibilità ad effettuare consegne dei pasti distinte per singolo turno.</b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare la disponibilità o meno ad effettuare la consegna dei pasti distinta per singolo turno di distribuzione, qualora si renda necessario organizzare il servizio su doppio turno, fermo restando i tempi fissati dal Capitolato Speciale d'appalto.</p>	<p><b>Max punti 6.</b></p> <p><b>0 punti</b> = non disponibile.  <b>6 punti</b> = disponibile.</p>
5	<p><b>Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.</b></p> <p>Il Concorrente dovrà descrivere i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, <b>allegando le relative schede tecniche, specificando</b> in quale <b>delle tre tipologie</b> – corrispondenti al punteggio di gara - rientrano.</p>	<p><b>Max punti 3.</b></p> <p><b>1 punto</b> = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria).  <b>2 punti</b> = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica.  <b>3 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica.</p>
6	<p><b>Impiego di ulteriori prodotti biologici</b>, oltre a quelli previsti dal Capitolato speciale d'appalto e <b>diversi</b> da quelli indicati ai successivi punti 7 e 8.</p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne <b>la percentuale</b> sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto, calcolandola al netto degli alimenti già previsti dal capitolato medesimo.</p> <p>Dovrà essere <b>allegato</b> l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (<b>Allegato B2</b>).</p>	<p><b>Max punti 6.</b></p> <p><b>0 punti</b> = assenza di ulteriori prodotti identificati.  <b>1 punto</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 10% sul totale dei prodotti.  <b>3 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 11 e 20% sul totale dei prodotti.  <b>6 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 20% sul totale dei prodotti.</p>

7	<p><b>Impiego di ulteriori prodotti identificati</b> prodotti <b>D.O.P., I.G.P. e S.T.G.</b> oltre a quelli previsti dal Capitolato speciale d'appalto, <u>diversi</u> da quelli indicati ai punti 6 e 8.</p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne la <b>percentuale</b> sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto, calcolandola al netto degli alimenti già previsti dal capitolato medesimo.</p> <p>Dovrà essere <b>allegato</b> l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (<b>Allegato B3</b>).</p>	<p><b>Max punti 6.</b></p> <p><b>0 punti</b> = assenza di ulteriori prodotti identificati.</p> <p><b>1 punto</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 5% sul totale dei prodotti.</p> <p><b>3 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 6 e 10% sul totale dei prodotti.</p> <p><b>6 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 10% sul totale dei prodotti.</p>
8	<p><b>Impiego di prodotti con il marchio collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità" (Aqua).</b></p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne la <b>percentuale</b> sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto.</p> <p>Dovrà essere <b>allegato</b> l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (<b>Allegato B4</b>).</p>	<p><b>Max punti 7.</b></p> <p><b>0 punti</b> = assenza di ulteriori prodotti identificati.</p> <p><b>2 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 5% sul totale dei prodotti.</p> <p><b>4 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 6 e 10% sul totale dei prodotti.</p> <p><b>7 punti</b> = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 10% sul totale dei prodotti.</p>
9	<p><b>Personale addetto alla produzione.</b></p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero medio annuo di addetti alla produzione riferito al triennio giugno 2012/maggio 2015, impiegati nel Centro di Cottura utilizzato per il servizio in oggetto.</p> <p>Indicare il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno (1 addetto corrisponde a 6 ore di lavoro giornaliero).</p>	<p><b>Max punti 3.</b></p> <p>0 punti = rapporto maggiore di 1 addetto ogni 80 pasti</p> <p>1 punto = rapporto di 1 addetto ogni dai 71 agli 80 pasti</p> <p>2 punti = rapporto di 1 addetto ogni dai 60 agli 70 pasti</p> <p>3 punti = rapporto inferiore a 1 addetto ogni 60 pasti</p>
10	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica dal <b>Capocuoco operante all'interno del Centro di Cottura.</b></p> <p><b>Dovrà essere allegato il curriculum.</b></p>	<p><b>Max punti 4.</b></p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>

11	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del <b>nutrizionista</b>.</p> <p><b>Dovrà essere allegato il curriculum.</b></p>	<p><b>Max punti 4.</b></p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>
12	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del <b>Responsabile del servizio</b>, così come individuato dall'articolo 29 del capitolato Speciale d'appalto.</p> <p><b>Dovrà essere allegato il Curriculum.</b></p>	<p><b>Max punti 4.</b></p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>
13	<p><b>Programma di formazione e/o aggiornamento del personale, compresa la gestione delle diete speciali.</b></p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il programma che si impegnerà ad attuare annualmente (oltre agli obblighi di legge) per garantire la formazione e l'aggiornamento del personale impiegato nella preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura individuato per il presente appalto, indicando se la formazione e/o l'aggiornamento riguardi o meno le problematiche connesse alle gestione delle diete speciali.</p>	<p><b>Max punti 2.</b></p>
14	<p><b>Termini di pagamento dei corrispettivi.</b></p> <p>Il concorrente potrà indicare una eventuale offerta migliorativa rispetto ai termini di pagamento del corrispettivo previsti dal Capitolato Speciale d'appalto.</p>	<p><b>Max punti 5.</b></p> <p><b>1 punto:</b> da 31 a 45 gg. dalla data di presentazione della fattura.</p> <p><b>2 punti:</b> da 46 a 50 gg. dalla data di presentazione della fattura.</p> <p><b>3 punti:</b> da 51 a 57 gg. dalla data di presentazione della fattura.</p> <p><b>5 punti:</b> da 58 a 60 gg. dalla data di presentazione della fattura.</p>
15	<p><b>Progetto per il recupero del cibo non consumato.</b></p> <p>Il Concorrente potrà presentare un progetto che preveda la possibilità di recupero del cibo non utilizzato al termine delle giornate di servizio; il progetto dovrà descrivere le modalità di recupero delle pietanze ed il piano per la successiva distribuzione che dovrà essere effettuata preferibilmente all'interno del territorio comunale.</p> <p><b>Dovrà essere allegata una esauriente relazione di progetto.</b></p>	<p><b>Max punti 2.</b></p> <p>Verrà valutato il progetto.</p>



16	<p><b>Fornitura gratuita di merende aggiuntive.</b></p> <p>Il concorrente potrà indicare il numero di merende che per ogni anno scolastico intende offrire agli alunni ai sensi dell'articolo 2 del Capitolato Speciale d'appalto, tenendo conto che la popolazione scolastica è complessivamente costituita da circa 750 alunni.</p>	<p><b>Max punti 5.</b></p> <p><b>1 punto</b> = 750 merende/anno  <b>3 punti</b> = 1.500 merende/anno  <b>5 punti</b> = 2.250 merende/anno</p>
17	<p><b>Offerta migliorativa pasti per i volontari del gruppo comunale di Protezione Civile.</b></p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero di giorni settimanali di servizio offerti, in aggiunta a quanto previsto dall'articolo 2 del Capitolato speciale d'appalto.</p>	<p><b>Max punti 1.</b></p>
18	<p><b>Informazione ed educazione alimentare.</b></p> <p>Progetto triennale di educazione alimentare e informazione da attivare nelle scuole e da realizzare annualmente, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli alunni e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità.</p>	<p><b>Max punti 5.</b></p> <p>I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Validità dei contenuti delle iniziative proposte in materia di informazione, educazione alimentare e programma dei corsi;</li> <li>2. modalità di realizzazione (competenza del gruppo di lavoro, n. ore corsi);</li> <li>3. strumenti di informazione utilizzati;</li> <li>4. strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti.</li> </ol>
19	<p><b>Proposte migliorative del servizio.</b></p> <p>Il concorrente potrà presentare delle proposte migliorative del servizio; dovrà descrivere dettagliatamente eventuali altre proposte che intende presentare per migliorare il servizio.</p>	<p><b>Max punti 4.</b></p>

La misurazione delle offerte tecniche di cui ai punti sub 10, 11, 12, 13, 15, 18 e 19 verrà determinata attraverso la media delle valutazioni attribuite dai singoli commissari sulla base della propria discrezionalità tecnica.

### 17.2. OFFERTA ECONOMICA (max 15 punti)

Alla Ditta che avrà offerto l'importo complessivamente inferiore saranno attribuiti 15 punti e, alle altre ditte, punteggi proporzionalmente inferiori, in base alla seguente formula:

$$P = 15 \times PJ / PX$$

dove:

P è il punteggio finale attribuito ad ogni ditta concorrente

PX è il prezzo offerto dalle singole ditte concorrenti

PJ è il prezzo offerto dalla ditta che ha presentato l'importo più vantaggioso.

Il risultato della formula, limitato al 3° decimale senza arrotondamento, costituirà il punteggio da attribuire all'offerta considerata.

## **TITOLO V. SVOLGIMENTO DELLA GARA.**

### **ARTICOLO 18.SVOLGIMENTO DELLA GARA.**

**1. Il giorno 22.09.2015, alle ore 09.00**, presso la sala giunta della Sede Municipale, la commissione nominata per l'espletamento della procedura, si riunirà, alla presenza dei concorrenti, o loro delegati, che avranno voluto assistere alle operazioni da svolgersi in seduta pubblica, e dichiarerà aperta la gara che sarà articolata nelle seguenti fasi principali:

- a.** alla data stabilita per la gara si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi pervenuti, e della busta A "Documentazione amministrativa" il cui contenuto verrà esaminato dalla commissione; successivamente sempre in seduta pubblica, la commissione procederà, per i concorrenti ammessi, all'apertura della busta B "Offerta tecnica";
- b.** in sedute non aperte al pubblico la commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica ed all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri specificati dal presente disciplinare;
- c.** terminata la valutazione dell'offerta tecnica, il Comune comunicherà a tutti i concorrenti ammessi la data della successiva seduta pubblica ove saranno comunicati i singoli punteggi attribuiti e si procederà all'apertura della busta C "Offerta economica";
- d.** dopo l'assegnazione dei punteggi relativi all'offerta economica verrà formulata la graduatoria provvisoria e verrà individuato l'aggiudicatario provvisorio del servizio.

**2.** In caso di parità tra le migliori offerte, la gara verrà aggiudicata alla Ditta che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità tra le offerte, si procederà all'esperimento di miglioramento, con riferimento all'offerta economica, di cui all'art. 77 del R. D. 23 maggio 1924, n. 827, anche in presenza di uno solo dei pari offerenti; ove nessuno di coloro che hanno fatto offerte uguali sarà presente, o i presenti non vogliono migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi sarà l'aggiudicatario.

**3.** Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dare corso all'aggiudicazione nel caso in cui giudicasse le offerte non confacenti alle proprie attese oppure in uno dei casi in cui variazioni intervenute rispetto alle condizioni generali presenti al momento dell'indizione della gara, rendano presumibilmente inidonea o non conforme all'interesse pubblico l'affidamento.

In tal caso i partecipanti non potranno dar luogo ad alcuna pretesa di risarcimento. Nulla spetterà ai concorrenti a titolo di compenso per qualsiasi spesa ed onere incontrati nella redazione dell'offerta, qualunque ne sia l'ammontare.

**4.** E' facoltà del Comune di dare corso all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta confacente e valida sotto tutti gli aspetti.

### **ARTICOLO 19.ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE.**

**1.** Il Comune provvederà alle comunicazioni e alle verifiche previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento a quanto disposto dagli artt. 79, 48 e 6 bis del D.Lgs. 163/2006.

**2.** In caso di verifica negativa, o di mancata presentazione della documentazione eventualmente richiesta entro il termine perentorio di giorni 10 dal ricevimento della richiesta, nonché di mancata sottoscrizione del contratto nel termine perentorio fissato

dal Comune, si procederà allo scorrimento della graduatoria con eguale accertamento dei requisiti, anche se il servizio è già iniziato. Il Comune si rivarrà, in caso di inadempimento sulle garanzie prestate.

#### **ARTICOLO 20. SOCCORSO ISTRUTTORIO.**

**1.** Ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis, del D.Lgs. 163/2006, la mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive richieste comporta per il concorrente il pagamento a favore di questo Ente di una sanzione pecuniaria pari ad euro 986,00 (uno per mille dell'importo a base di gara).

**2.** In tal caso, questo Comune assegna tre giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie ed indicherà il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine, si procede all'esclusione del candidato.

**3.** Per l'individuazione dei casi di soccorso istruttorio, ci si riferisce in particolare alla determinazione n. 1 del 08.01.2015 dell'ANAC.

## **TITOLO VI. DISPOSIZIONI FINALI.**

### **ARTICOLO 21. CAUZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO.**

1. Troveranno applicazione gli artt. 37 e 38 del Capitolato Speciale d'appalto.

### **ARTICOLO 22. TRATTAMENTO DEI DATI RISERVATI.**

1. L'espletamento della presente procedura implica necessariamente il trattamento di dati personali, ai sensi del D.Lgs. 196/2003.
2. Titolare del trattamento è il comune di Prata di Pordenone; Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile incaricato di posizione organizzativa competente per la presente procedura di gara.
3. Le informazioni acquisite mediante la documentazione prodotta dai concorrenti verranno utilizzate, sia con mezzi informatici che cartacei, esclusivamente per la gestione della presente procedura e degli eventuali procedimenti connessi.
4. Gli elementi conoscitivi acquisiti potranno essere comunicati ad altre Pubbliche Amministrazioni interessate e non saranno forniti a terzi salvo l'eventuale esercizio del diritto di accesso.
5. Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per lo svolgimento delle procedure di gara e la sottoscrizione degli atti necessari alla partecipazione alla stessa ne autorizza l'utilizzo come sopra meglio specificato.
6. Gli interessati godranno delle tutele di cui all'articolo 7 del succitato D.Lgs.

### **ARTICOLO 23. RICHIESTA DEI DOCUMENTI DI GARA E CHIARIMENTI.**

1. Gli interessati potranno reperire la documentazione di gara:
  - a) presso il comune di Prata di Pordenone –Ufficio Segreteria-, via Roma n. 33, 33080 Prata di Pordenone (PN), tel. 0434.425111 - fax 0434.610457, nei seguenti orari di apertura al pubblico: lunedì, martedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 ed inoltre il Giovedì pomeriggio dalle ore 16.00 alle ore 17.30;
  - b) a mezzo posta elettronica, inviando la richiesta a: [segreteria@comune.prata.pn.it](mailto:segreteria@comune.prata.pn.it);
  - c) sul sito internet dell'Ente, all'indirizzo [www.comune.prata.pn.it](http://www.comune.prata.pn.it).
2. Non verranno trasmessi atti con modalità diverse da quelle sopra specificate.
3. Per informazioni è possibile rivolgersi all'ufficio di cui al comma 1.
4. Eventuali chiarimenti in merito agli aspetti amministrativi o tecnici della gara possono essere richiesti unicamente a mezzo e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica: [comune.pratadipordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pratadipordenone@certgov.fvg.it), entro e non oltre il quinto giorno lavorativo antecedente la data prevista nel bando di gara per la presentazione dell'offerta. Il Comune si riserva di rispondere ai quesiti pervenuti successivamente al termine di cui sopra.

### **ARTICOLO 24. COMUNICAZIONI.**

1. Le comunicazioni inerenti le operazioni di gara, successive al termine di presentazione dell'offerta, nonché le successive fasi di affidamento, stipula e gestione del contratto, sono a tutti gli effetti valide ed efficaci se intercorse tramite casella di posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo autorizzato in sede di offerta.

2. L'indirizzo di posta elettronica certificata del Comune è il seguente: comune.pratadipordenone@certgov.fvg.it.

#### **ARTICOLO 25. SOPRALLUOGO PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE.**

1. I soggetti che intendono prendere parte alla gara possono effettuare un sopralluogo presso i locali ove dovranno essere consegnati e somministrati i pasti, previa prenotazione telefonica al numero 0434.425111 (centralino) oppure 0434.425105 (Ufficio Segreteria).

#### **ARTICOLO 26. FORO COMPETENTE.**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere in merito all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto di appalto e per le quali non sia possibile addivenire ad un accordo bonario, viene dichiarato competente il Foro di Pordenone. E' esclusa la competenza arbitrale.

#### **ARTICOLO 27. ALLEGATI.**

1. Al presente disciplinare di gara vengono allegati i seguenti documenti:

- Allegato A1) Possesso dei requisiti di ordine generale
- Allegato A2) Dichiarazione di avvalimento
- Allegato A3) Dichiarazione del soggetto/impresa ausiliario/a
- Allegato A4) Dichiarazione di avvalimento infragruppo
- Allegato A5) Dichiarazione di possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria, nonché tecnica e professionale
- Allegato A6) Dichiarazione inerente le parti di servizio da eseguire
- Allegato A7) Dichiarazione inerente il subappalto
- Allegato A8) Patto di integrità
- Fac-simile 1 Dichiarazione sostitutiva personale dei soggetti in carica
- Fac-simile 2 Dichiarazione sostitutiva personale dei soggetti cessati dalla carica
- Allegato B) Offerta tecnica
- Allegato B1) Scheda parametro di valutazione n. 2
- Allegato B2) Scheda parametro di valutazione n. 6
- Allegato B3) Scheda parametro di valutazione n. 7
- Allegato B4) Scheda parametro di valutazione n. 8
- Allegato C): Offerta economica.