



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

BANDO/DISCIPLINARE DI GARA

VISTO in generale il D. Lgs. 50 del 18/04/2016 ed il succ. D. lgs. 56 del 19/04/2017;

VISTE le Linee-Guida ANAC vigenti di attuazione del suddetto D. Lgs. 50/2016 ed in particolare quelle applicabili alla fattispecie del presente appalto;

VISTO il d.P.R. 207/2010 (per le parti ancora vigenti);

VISTA la Determinazione a contrattare n. 679 del 29/08/2017, (approvata per quanto di competenza con determina del Dirigente della C.U.C. n. 614 del 29/08/2017):

LA “C.U.C.” (Centrale Unica di Committenza) “Montevarchi-Terranuova B. ni”, INDICE LA:

PROCEDURA APERTA ESPLETATA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI E SERVIZIO DI PULIZIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO I NIDI D'INFANZIA COMUNALI (01/01/2018 – 31/08/2020) – CIG: 71861327B8

SEZIONE GENERALE: DATI SULL'APPALTO – SULLA PROCEDURA DI GARA – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – CONFIGURAZIONE MINIMA HARDWARE-SOFTWARE – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE – DOCUMENTI NECESSARI

La gara è disciplinata da quanto contenuto nel presente “Bando/Disciplinare di Gara”, nel “Capitolato Prestazionale” e negli altri atti inseriti sulla piattaforma Elettronica START (accessibile all'indirizzo internet: <https://start.toscana.it/>).

L'appalto si svolgerà interamente in modalità telematica ai sensi di quanto previsto all'art. 58 del D. lgs. 50/2016: le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo del Sistema di Appalti Telematici all'indirizzo URL: <https://start.e.toscana.it/rtrt/> **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno mercoledì 11 (undici) ottobre 2017.**

ATTENZIONE: preliminare consiglio e ammonimento ai concorrenti sull'uso del sistema S.T.A.R.T.: Come qualsiasi altra Piattaforma basata su interfaccia Web, può accadere che nel sistema START si possano verificare interruzioni e/o rallentamenti nella connessione, ecc. Tali problematiche del resto possono accadere anche nel computer del Concorrente. Per tale ragione è sempre consigliabile non attendere l'ultimo giorno (o comunque le ultime ore) per caricare le “offerte nel sistema”. Si fa presente che il termine di scadenza per la presentazione delle offerte medesime è “tassativo”. La Stazione Appaltante si dichiara sin d'ora sollevata da qualsiasi responsabilità per il NON ricevimento di eventuali richieste di chiarimenti e delle offerte, o per il ricevimento di offerte incomplete (atti “parziali”, non “leggibili per evidente errore nel software di elaborazione, ecc.”. La responsabilità di accertarsi della correttezza e completezza degli atti sia da un punto di vista formale che sostanziale ed a livello software, è a completo carico del concorrente.

Si fa presente che NON saranno prese in considerazione eventuali richieste di “riapertura dei termini di gara”, proroghe e/o accettazione di atti mediante altre modalità estranee alla Piattaforma, comprese trasmissioni per PEC; ciò anche se il mancato invio dipenda palesemente da interruzione e/o rallentamento della piattaforma START.



Centrale unica di committenza

Comunicazioni della Stazione Appaltante

Ai sensi delle norme di funzionamento della Piattaforma elettronica START di Regione Toscana, tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara avvengono e si danno per eseguite UNICAMENTE mediante spedizione di messaggi di posta elettronica alla casella di posta elettronica (anche non certificata), indicata dal concorrente ai fini della procedura telematica di acquisto nella "domanda di partecipazione e scheda di rilevazione relativa ai requisiti di ordine generale". Le comunicazioni sono anche replicate sul sito nell'area relativa alla gara riservata al singolo concorrente. Il concorrente si impegna a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica.

In assenza di tale comunicazione la Stazione Appaltante e il Gestore non sono responsabili per l'avvenuta mancanza di comunicazione.

Eventuali comunicazioni aventi carattere generale, da parte della Stazione Appaltante, inerenti la documentazione di gara o relative ai chiarimenti forniti, vengono pubblicate sul Sito nell'area riservata alla gara.

Attenzione: Il sistema telematico di acquisti online del comune di Terranuova Bracciolini utilizza la casella denominata noreply@start.toscana.it per inviare tutti i messaggi di posta elettronica.

I concorrenti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni.

Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve:

1. Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password)
2. Selezionare la gara di interesse
3. Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema

Richiesta di chiarimenti da parte degli operatori economici

Le eventuali richieste di chiarimenti relative alla gara in oggetto, dovranno essere formulate attraverso l'apposita sezione "chiarimenti", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo:

<https://www.regione.toscana.it/start>. Attraverso ed unicamente lo stesso mezzo, la Stazione Appaltante provvederà a fornire le risposte. La Stazione Appaltante **si propone** di rispondere alle richieste di chiarimenti che perverranno entro 4 (quattro) giorni lavorativi (escluso quindi sabato e domenica) dalla data di scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte. Risposte a Richieste di interesse generale, potranno essere pubblicate anche nel "dettaglio di gara" visibile a tutti, rendendo anonimo il nome del formulante. **La Stazione Appaltante si ritiene sin d'ora indenne da qualsiasi responsabilità nel caso di mancate risposte ai concorrenti, che possano derivare da problematiche di ordine tecnico e di varia natura (Interruzione Server, errori nell'invio di posta elettronica, blocco di mail da parte dei Provider, ecc.).**

REQUISITI HARDWARE-SOFTWARE - La partecipazione alle procedure di scelta del contraente svolte telematicamente è aperta, previa identificazione, a tutti gli operatori economici interessati, in possesso dei requisiti richiesti dalla procedura di gara.

Per poter operare sul sistema gli Utenti dovranno essere dotati della necessaria strumentazione.

Configurazione hardware di una postazione tipo per l'accesso al sistema:

- Memoria RAM 2GB o superiore;
- Scheda grafica e memoria on-board;
- Monitor di risoluzione 800x600 pixel o superiori;
- Accesso a internet almeno ADSL a 640 Kbit/s
- Tutti gli strumenti necessari al corretto funzionamento di una normale postazione (es. tastiere, mouse, video, stampante etc.);



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

Sulla postazione, dovrà essere disponibile un browser per la navigazione su internet: fra i seguenti:

- Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiori;
- Mozilla Firefox 9.0 o superiori;
- Inoltre devono essere presenti i software normalmente utilizzati per l'editing e la lettura dei documenti tipo (elenco indicativo):
- MS Office, Open Office o Libre Office
- Acrobat Reader o altro lettore documenti .PDF
- Va ricordato che per garantire una maggiore riservatezza delle trasmissioni viene richiesto certificato SSL con livello di codifica a 128 bit.

I titolari o legali rappresentanti degli operatori economici che intendono partecipare all'appalto **DOVRANNO essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità** rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto da DigitPA, secondo quanto previsto dal Codice dell'Amministrazione Digitale (art. 29 c.1) e specificato dal DPCM 30 marzo 2009, nonché del relativo software per la visualizzazione e la firma di documenti digitali.

Per consentire un migliore utilizzo delle funzionalità del sistema telematico si invitano gli operatori, ove possibile, a dotarsi anche di un certificato di autenticazione digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori, tenuto da DigitPA.

SEZIONE I – INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

PUNTI DI CONTATTO - OGGETTO DELL'APPALTO DURATA - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE - IMPORTO A BASE DI GARA

1.1. PUNTI DI CONTATTO

- **Aspetti informatici: (per la risoluzione di eventuali problemi nella compilazione dei moduli, nell'accesso al sistema, nella configurazione hardware), contattare:** e-mail: infopleiade@i-faber.com - Telefono: **0286838415 - 0286838436 - 02 86838438 - 0286838479** - da lunedì a venerdì dalle ore 08:30 alle 18:00.

- **Stazione Appaltante: "C.U.C. Montevarchi-Terranuova B. ni", e per essa:** Comune di Terranuova Bracciolini, Piazza Repubblica 16, CAP. 52028 - Terranuova Bracciolini (Arezzo) - tel. 055919471 (centralino) - fax 0559199656 - sito internet <http://www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it> - PEC: protocollo.terranuovabracciolini@cert.legalmail.it mail: gare@comune.terranuova-bracciolini.ar.it

RIFERIMENTO per notizie amministrative di gara: gare@comune.terranuova-bracciolini.ar.it.

RIFERIMENTO per notizie di ordine tecnico sul servizio oggetto del presente bando di gara: **Dr. ssa Tiziana Tognaccini.** (tel. 055/9194754 – fax: 055/9199656 - mail: tiziana.tognaccini@comune.terranuova-bracciolini.ar.it e/o luisa.turchi@comune.terranuova-bracciolini.ar.it

- Documenti di gara inseriti sulla Piattaforma START (oltre al presente Bando/Disciplinare):



Centrale unica di committenza

ELABORATI VARI:

- ALL. 1 - CAPITOLATO PRESTAZIONALE DEL SERVIZIO;
- ALL. 2 - CODICE COMPORTAMENTO DIPENDENTI PUBBLICI;
- ALL. 5 - PROTOCOLLO PER LA LEGALITA' COMUNI DELLA PROVINCIA DI AREZZO
- ALL. 6 - SCHEMA DI CONTRATTO.
- ALL. 7 - D.U.V.R.I.
- Planimetria dei locali delle sezioni de Nidi d'Infanzia;
- Conteggio delle superfici dei locali e delle superfici vetrate interne ed esterne;
- Tabelle dietetiche per le sezioni di nido d'infanzia.

DOCUMENTI DI GARA:

- Modulo A - DGUE (Documento Unico di Gara Europeo);
- Modulo Domanda e scheda di partecipazione. (generato automaticamente dalla Piattaforma Start);
- Modulo A.1- Dichiarazione sul Possesso dei requisiti generici e specifici di partecipazione
- Modulo A.3 - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);
- Modulo A.4 - Dichiarazione per Consorzi ed Imprese consorziate (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);
- Modulo A.5 – Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);
- Modulo ALL. 3 - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti;
- Modulo ALL. 4 - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti superconcentrati multiuso;
- Modulo ALL. 5- Dichiarazione su accettazione Clausole Protocollo di legalità;
- MODULO B.1. (PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA).

1.2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Genericamente l'appalto consiste nella gestione del servizio di preparazione e somministrazione pasti e del servizio secondario di lavanderia e pulizia degli ambienti educativi per il periodo 01/09/2018 – 31/08/2020 ed è destinato agli utenti ed al personale educativo ed ausiliario dei nidi d'infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini. La preparazione dei pasti dovrà essere svolta presso il centro di cottura dell'asilo nido "Pinocchio" in Via Pier Santi Mattarella n. 36 – 37, Terranuova Bracciolini. Tale centro di cottura è di proprietà del Comune di Terranuova Bracciolini e viene ceduto in comodato d'uso all'aggiudicatario per la preparazione dei pasti. La consegna di questi ed il servizio di distribuzione e somministrazione avverrà presso la sede centrale e le sedi distaccate indicate nel Capitolato prestazionale.

In particolare si richiede l'espletamento dei seguenti servizi principali:

1. Servizio di preparazione pasti presso il centro cottura di Via Pier Santi Mattarella sulla base del menù e delle tabelle dietetiche fornito dall'Ufficio per i servizi educativi dell'Ente;
2. Servizio di somministrazione pasti (aiuto cucina, sporzionatura, trasporto alle sezioni staccate ed assistenza al pasto) presso le tre sedi nido d'infanzia:
 - asilo nido "Pinocchio", Via Pier Santi Mattarella n. 36 - 37, Terranuova Bracciolini;
 - sezione di continuità, via Adige n. 1 Terranuova Bracciolini;
 - sezione di "micronido", via Adige n. 1 Terranuova Bracciolini;



Centrale unica di committenza

e i seguenti servizi secondari:

3. servizio di lavanderia;
4. pulizia degli ambienti e delle attrezzature educative da svolgere in tutte le sopraelencate sedi dei nidi d'infanzia comunali.

Per l'elenco dettagliato delle prestazioni da eseguirsi VEDI: Capitolato Prestazionale del Servizio.

1.3 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA:

1.3.1) REQUISITI GENERICI (*)= Vedi Nota 1 a pag. seguente: Possono concorrere tutti gli Operatori economici, nelle forme soggettive di cui all'articolo 45, 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016 **con regolare iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio con finalità statutarie comprendente il servizio/i oggetto della presente procedura, che abbiano nell'oggetto sociale le attività di cui al presente bando, per i quali non ricorrano le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. lgs. 50/2016 ed in possesso, pena esclusione, dei requisiti di ordine tecnico-economico-professionale come richiesti specificatamente di seguito:**

1.3.2) REQUISITI Particolari di partecipazione (tecnico-economico-professionali): (*)= Vedi Nota 1 a pag. seguente

I soggetti concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

a)- Non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione dagli appalti pubblici previste all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2006 e s.m.i.;

b)- Regolare iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio con finalità statutarie comprendente il servizio oggetto della presente procedura selettiva. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.

N.B.: (In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o altre forme di associazione, il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando).

c)- Possesso dei requisiti di Regolarità Contributiva di cui all'art. 80 del Codice degli Appalti (D.U.R.C.).

d)- di avere dato esecuzione o eventualmente di avere ancora in esecuzione purché siano già state rese, alla data di presentazione dell'offerta, prestazioni per una durata non inferiore ad un anno educativo, **nell'ultimo triennio (2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017)**, a uno o più contratti (per Enti pubblici e Privati) nel settore principale oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica) e nel settore secondario oggetto della gara (servizi di pulizia di scuole). L'importo complessivo di tale/i contratto/i non dovrà essere inferiore al 60% del valore complessivo posto a base di gara.

N.B.: (In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o altre forme di associazione, tale requisito deve essere posseduto nella seguente misura):

- nel caso di unico contratto dovrà essere in capo all'impresa mandataria,

- nel caso di più contratti, fino ad un massimo di tre, l'impresa mandataria dovrà essere affidataria di quello di importo maggiore;



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

- il presente requisito potrà essere dimostrato dalle imprese partecipanti anche qualora affidatarie di contratti in raggruppamento temporaneo di imprese, purché sia reso esplicito che la quota di esecuzione del contratto sia congruente con valori sopra richiesti).

e)- Di possedere la necessaria “capacità economica” per la conduzione del Servizio messo a gara (al fine di dimostrare l’affidabilità e solvibilità), ovvero un fatturato minimo annuo di impresa **NON inferiore ad euro 848.900,00;**

N.B: In caso di Raggruppamento Temporaneo d’Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto cumulativamente dai raggruppandi fermo restando che ciascun raggruppando dovrà possederlo coerentemente alla propria quota di esecuzione e che comunque la mandataria dovrà possedere la quota maggioritaria.

f)- di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto e alla norma UNI EN ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Tali certificati devono citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione.

N.B. In caso di Raggruppamento Temporaneo d’Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando, ovvero ciascun raggruppando dovrà possedere la certificazione del sistema di qualità attinente la prestazione presta nell’appalto.

g)- di essere in possesso della certificazione di sistema gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), in corso di validità. Vengono accettate parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall’offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

N.B. In caso di Raggruppamento Temporaneo d’Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando.

h)- di essere in grado di documentare la piena ed effettiva disponibilità di un mezzo di trasporto con le caratteristiche e i requisiti dei mezzi di trasporto dei pasti così come definiti dall’art. 43 del D.P.R. 327/80 e dall’Allegato Cap. IV punto 1,2,3 e 4 del D. Lgs 155/97.

N.B. In caso di Raggruppamento Temporaneo d’Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto dal soggetto che presterà il servizio di trasporto pasti presso le sedi distaccate.

i) - Regolare iscrizione (ed operatività) sulla Piattaforma Elettronica START di Regione Toscana. **(*)= Vedi Nota 2 di seguito riportata)**

ATTENZIONE: Note:

(*) = Nota 1: I requisiti generici e particolari di cui ai soprariportati punti 1.3.1 e 1.3.2, in questa fase di gara DEBBONO SOLO ESSERE AUTODICHIARATI servendosi degli appositi Moduli di gara (ove richiesti): “Domanda di partecipazione e scheda” - Modulo D.G.U.E. e Modulo A.1.

(*) Nota 2): genericamente è richiesta iscrizione alla nuova Piattaforma START per la/le categoria merceologica/che: (essendo le più attinenti)

PER IL SERVIZIO PRINCIPALE:

553. Servizi di ristorazione e distribuzione pasti;

555. Servizi di mensa e servizi di catering;

PER IL DI PRESTAZIONI SECONDARIE:

909. Servizi di pulizia e disinfezione



Centrale unica di committenza

- Si ricorda comunque che nelle procedure aperte, come la presente, l'indicazione della categoria è puramente indicativa e tutti gli operatori economici aventi i requisiti per la partecipazione richiesti possono partecipare indipendentemente dalla categoria di iscrizione.

- l'iscrizione alla Piattaforma START può avvenire anche in corso di pubblicazione del presente Bando. In tal caso però detti concorrenti NON potranno accampare alcuna pretesa, rivalsa o richiesta di proroga per l'eventuale minor tempo a disposizione per valutare e/o rimettere l'offerta rispetto agli operatori economici già iscritti alla data di pubblicazione.

- In relazione all'iscrizione sulla Piattaforma, **i concorrenti seppur risultanti operativi su START, sono comunque tenuti a verificare il mantenimento del possesso dei requisiti alla data di pubblicazione del presente bando, certificarli sotto la propria responsabilità e NON partecipare alla gara nel caso in cui uno o più di detti requisiti essenziali fosse venuto meno** (es: decadenza o cancellazione dalla C.C.I.A.A., condanne passate in giudicato per reati che inficiano alla contrattazione con la P.A. ecc.).

(*) = Nota 3: – Caso di concorrenti riuniti. È ammessa la partecipazione dei concorrenti riuniti, di cui agli artt. 45 e 48 d.lgs. 50/2016. Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 8 del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora gli stessi partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. **Si rimanda comunque alla normativa in materia di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.**

ATTENZIONE: Coloro che volessero partecipare nelle forme sopra descritte (Raggruppamento di concorrenti) **debbono obbligatoriamente compilare il Modulo A.5 (vedi più avanti).**

(*) = Nota 4 – Caso di consorzi. È ammessa la partecipazione di consorzi (artt. 47 e 48 del D. lgs. 50/2016). I concorrenti così costituiti, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara. Si rimanda comunque alla normativa in materia di cui al D. Lgs. 50/2016.

ATTENZIONE: Coloro che volessero partecipare nelle forme sopra descritte (consorzi) **debbono obbligatoriamente compilare il Modulo A.4 (vedi più avanti).**

(*) = Nota 5 - AVVALIMENTO - Per il raggiungimento dei requisiti minimi di partecipazione è altresì ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento, come disciplinato **all'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, cui si rimanda.**

ATTENZIONE: I Soggetti che intendano fare ricorso all'avvalimento per il raggiungimento dei requisiti minimi di partecipazione **debbono compilare il Modulo A.3 (vedi più avanti), predisposto** da questa Stazione Appaltante.

Il possesso dei requisiti necessari per la corretta e regolare esecuzione dei lavori e il rispetto delle prescrizioni normative in materia, ancorché sopravvenute DEVE PERMANERE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO.

1.4 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – Il luogo di prestazione dei servizi sono le sedi dei servizi educativi per la prima infanzia del Comune di Terranuova Bracciolini:

- *asilo nido “Pinocchio” – Via Piersanti Mattarella, 35/37;*
- *sez. di “Micronido” – Via Adige, 1;*
- *sez. di continuità – Via Adige, 1.*

1.5 - DURATA: L'appalto avrà la durata di **mesi 32 (trentadue) con decorrenza dal giorno 01/01/2018 e termine il giorno 31/08/2020**, salvo imprevisti che rendano necessario il differimento del termine iniziale ad altra data. Se, allo scadere del termine naturale dell'appalto, l'Ente non avesse ancora concluso il procedimento per la nuova aggiudicazione del servizio, la stessa ha facoltà di prorogare il contratto per il



Centrale unica di committenza

tempo strettamente necessario al completamento delle procedure di gara alle medesime condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., di **affidare all'aggiudicatario il medesimo servizio in ripetizione per la durata di mesi 24 (ventiquattro)**, secondo quanto previsto nel disciplinare e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e alle medesime condizioni.

1.5.1 POSSIBILITA' DI APPORTARE VARIAZIONI AL CONTRATTO: (art. 106 del D. lgs. 50/2016): Il Comune ha la facoltà di apportare **variazioni in aumento o in diminuzione** al monte ore come sopra stabilito, nella **misura massima del 20%**, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

Variazioni di entità superiore al 20%, in diminuzione o in aumento, dovranno essere concordate e contrattate tra le parti.

1.6 – SOPRALLUOGO: (OBBLIGATORIO)

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno effettuare obbligatoriamente un sopralluogo presso sedi, locali, impianti ed altri luoghi interessati dall'appalto, con accompagnamento di personale comunale.

I sopralluoghi devono essere effettuati su tutte le sedi su cui devono essere effettuate le prestazioni oggetto dell'appalto:

- Centro cottura presso sede Asilo nido Pinocchio (Via Pier Santi Mattarella);
- Asilo nido Pinocchio (Via Pier Santi Mattarella);
- Sezione staccata di continuità (Via Adige);
- Sezione staccata di micronido (Via Adige).

Si richiede inoltre di prendere anche visione del tragitto da percorrere per il trasporto dei pasti dal centro cottura fino alle sedi staccate.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo andrà prenotato contattando i seguenti riferimenti, entro e NON oltre 8 (otto) giorni (consecutivi, compresi lavorativi e festivi) prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte: Comune di Terranuova Bracciolini – Ufficio Servizi scolastici ed educativi – Piazza della Repubblica, 16 **tel. 055/9194751 055/9194751** o e-mail: luisa.turchi@comune.terranuova-bracciolini.ar.it e tiziana.tognaccini@comune.terranuova-bracciolini.ar.it.

Il sopralluogo sarà finalizzato alla presa di conoscenza delle caratteristiche del servizio, nonché di tutti gli elementi direttamente o indirettamente correlati allo svolgimento dello stesso. All'atto del sopralluogo ciascun incaricato dovrà sottoscrivere il documento di avvenuto sopralluogo.

Il sopralluogo – che sarà effettuato **in fascia oraria pomeridiana** previo appuntamento come sopra indicato - deve essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato della CCIAA; può essere svolto anche da dipendente dell'operatore economico concorrente, munito di atto di delega scritta o da un soggetto diverso, purché munito di procura notarile. In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime di solidarietà di cui all'art. 48 comma 5 del codice tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppandi, aggregati in rete o consorziati, purché sia esplicitata la partecipazione per conto di tali soggetti. In caso di sopralluogo di consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La persona individuata per il sopralluogo dovrà dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante lo stesso; non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.



Centrale unica di committenza

In relazione a quanto dichiarato in sede di offerta e del succitato sopralluogo obbligatorio, l'Appaltatore non potrà dunque eccepire, durante l'esecuzione del servizio, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati e non considerati, intendendosi il servizio finito a perfetta regola d'arte, compreso tutto quanto d'uso è necessario, anche se non meglio specificato nella descrizione degli interventi stessi. **Attenzione:** Nel caso di sopralluoghi fissati per mail: La Stazione appaltante non risponde per eventuali mail non ricevute dovute a fattori di natura hardware (interruzione server, momentanea impossibilità a ricevere mail, ecc.). La Stazione Appaltante fin d'ora non risponde per eventuale impossibilità ad effettuare il sopralluogo per motivate cause di forza maggiore o di servizio. All'atto del sopralluogo, il concorrente deve sottoscrivere un apposito Certificato predisposto dall'amministrazione appaltante; certificato che in originale gli sarà rilasciato dall'ente.

N.B.: il suddetto certificato, dovrà poi essere inserito dal concorrente nella sezione "documentazione amministrativa" sulla piattaforma START.

1.7 – CPV del Servizio/i:

- Prestazione principale: Codice CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
- Prestazione secondaria: Codice CPV 90919300-5 Servizi di pulizia di scuole

1.8 - IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara (riferito al periodo **01/01/2018 – 31/08/2020**), è pari a **euro 422.954,55** (euro *quattrocentoventiduemilanovecentocinquantaquattro/55*).

L'importo suddetto è così suddiviso:

- € **318.100,00**= oltre IVA nei termini di legge per la prestazione principale di preparazione e somministrazione pasti;
- € **104.854,55**= oltre IVA nei termini di legge per la prestazione secondaria di lavanderia e pulizia degli ambienti educativi.

- L'importo a base di gara suddetto è al netto degli oneri **di sicurezza non soggetti a ribasso**, scaturenti dal DUVRI, **ed ammontanti ad euro 1.500,00**€, come indicato nel Documento di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) allegato alla documentazione di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., di affidare all'aggiudicatario il medesimo servizio in ripetizione per la durata di mesi 24 (ventiquattro), secondo quanto previsto nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e alle medesime condizioni, e dunque per un importo massimo, IVA esclusa, pari a ulteriori euro 322.000,00=.

Pertanto il valore stimato dell'appalto diventa pari ad euro 746.454,55. = Iva esclusa.

Tale importo è comprensivo di ogni eventuale opzione di rinnovo ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016. Si specifica che i servizi oggetto dell'appalto sono servizi ad alta intensità di manodopera e pertanto si applicano le condizioni di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016.

N.B.: per maggiori precisazioni sull'importo di gara Vedi art. 2) del capitolato prestazionale.



Centrale unica di committenza

1.9 - SUBAPPALTO

È ammesso il ricorso al subappalto da parte dell'impresa concorrente o dell'Impresa mandataria in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, in conformità a quanto previsto dall'art.105 del D.lgs. n. 50/2016, fatta eccezione per i divieti di subappalto previsti dalle vigenti disposizioni.

Ai sensi di quanto previsto dall'art.105, c.2 del D.lgs. n.50/2016, l'eventuale subappalto non può superare la quota del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto.

Le prestazioni del Servizio di cui al presente appalto, possono essere affidate in subappalto, previa autorizzazione della stazione appaltante purché:

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;*
- b) il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria;*
- c) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.*
- d)- l'operatore economico concorrente, all'atto dell'offerta, compilando l'apposita Sez. D della Parte II del "Documento di gara unico europeo (DGUE)" abbia indicato le prestazioni o parti di esse che intende eventualmente subappaltare o concedere in cottimo;*

- non sussistano, nei confronti del subappaltatore, motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n.50/2016 né alcuno dei divieti previsti dall'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;

- l'appaltatore provveda al deposito presso la Stazione Appaltante del contratto di subappalto almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Al momento del deposito del contratto di subappalto, l'appaltatore deve trasmettere altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione richiesti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016.

Resta inteso che, qualora l'appaltatore non si sia avvalso in sede di offerta della facoltà di ricorrere al subappalto, è fatto divieto di subappaltare le prestazioni oggetto di contratto.

- **SUBAFFIDAMENTI** - Ai sensi di quanto previsto dall'art. 105, c.2 del D.lgs. n.50/2016 non costituiscono subappalto, ma solo "subaffidamenti", le forniture senza prestazione di manodopera, le forniture con posa in opera e i noli a caldo, se singolarmente inferiori al 2% (due per cento) dell'importo delle prestazioni affidate o di importo inferiore a €100.000,00, e qualora l'incidenza del costo della manodopera e del personale non sia superiore al 50% (cinquanta per cento) dell'importo del contratto da affidare.

Per ogni altra specifica relativa la subappalto si rimanda all'art. 105 del D. lgs. 50/2016 e s.m.i. che si intendono qui integralmente riportate e ben cognite dai concorrenti.

Per la natura del servizio, Non è prevista l'indicazione obbligatoria della terna di subappaltatori.

1.10- PROTOCOLLO PROVINCIALE DI LEGALITÀ TRA PREFETTURA, PROVINCIA, CAMERA DI COMMERCIO ED I COMUNI DELLA PROVINCIA DI AREZZO

In data 31 ottobre 2015 è stato siglato il "Protocollo d'intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale" tra la Prefettura di Arezzo, la Provincia di Arezzo, la Camera di Commercio ed i Comuni della provincia stessa.

Il Protocollo, allegato al presente capitolato a formare parte integrante e sostanziale è reso disponibile fra la documentazione di gara, prevede che ai fini del rafforzamento del sistema di cautele volto a prevenire possibili infiltrazioni criminali nel settore dei lavori pubblici e delle forniture di beni e servizi, si possano



Centrale unica di committenza

estendere i controlli e le verifiche antimafia – previsti dagli artt. 91 e 94 del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 – anche al di sotto delle soglie di valore previste dalla normativa vigente.

N.B. Il concorrente deve quindi compilare l'apposito Modulo ALL. 5), dichiarando di conoscere ed accettare l'intero Protocollo. Il Modulo, debitamente compilato e sottoscritto digitalmente deve poi essere inserito nell'apposito “spazio” sulla Piattaforma START.

SEZIONE II – PROCEDURA DI GARA - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE – FASI DI ESPLETAMENTO DELLA GARA – DOCUMENTI RICHIESTI

2.1 - METODO DI ESPLETAMENTO DELLA GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- *procedura aperta* (ai sensi dell'art. 60 del D. lgs. 50/2016), *da esperirsi in modalità telematica sulla Piattaforma START;*

- *Criterio di aggiudicazione - ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs. 50 del 18/04/2016, ovvero con il criterio dell'“offerta economicamente più vantaggiosa” secondo i criteri e parametri stabiliti nel presente bando/disciplinare di gara e comunque secondo le procedure della Piattaforma elettronica START.*
e come più avanti specificato ai punti “B” e “C”.

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE: ATTENZIONE: Ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016, Gli operatori economici sono tenuti a fornire, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sull'offerta proposta, se la stessa appaia anormalmente bassa, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

2.2 – TERMINI E MODALITA' DI INVIO DELL'OFFERTA

Per partecipare al presente appalto, gli Operatori Economici interessati ed aventi i requisiti di partecipazione, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno mercoledì 11 (undici) ottobre 2017** dovranno aver già compilato, (firmato digitalmente ove richiesto), ed inserito negli appositi spazi della Piattaforma START all'indirizzo: <https://start.toscana.it/> nell'apposita sezione della presente gara (secondo quanto precisato nel presente “Bando/Disciplinare di gara), la documentazione di cui al successivo punto 3, lett. A, B e C).

2.3 - FASI DELLA PROCEDURA DI GARA - ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE. COMMISSIONE DI GARA.

La procedura avrà il seguente svolgimento:

- L'apertura e la verifica della documentazione amministrativa di cui al seguente “punto A” avrà luogo in seduta aperta al pubblico **presso la sede della C.U.C.: Uffici Tecnici del Comune di Montevarchi ubicati in Via Roma, 91 – 52025 – Montevarchi (AR) con inizio alle ore 9.30 del giorno giovedì 12 (dodici) ottobre 2017.**

- il Presidente di gara in seduta pubblica, dopo essersi profilato sulla Piattaforma Digitale START, procede all'apertura delle buste amministrative chiuse elettronicamente ed all'ammissione od esclusione dei concorrenti sulla base delle risultanze della verifica delle medesime.

La Commissione sarà costituita (dopo la scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte), secondo le disposizioni di cui all'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, tenuto conto della non particolare complessità dell'appalto e dell'importo dello stesso “sotto soglia”.

Il Presidente, i membri ed il Segretario, dopo la scadenza della presentazione delle offerte, saranno accreditati in qualità di “Commissione giudicante” sulla Piattaforma START.



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

- **ATTENZIONE:** nella medesima seduta – se possibile – si procederà, anche all’apertura delle offerte tecniche (*), all’attribuzione dei punteggi alle stesse ed all’apertura delle offerte economiche con conseguente “proposta di aggiudicazione”.

(*) = *Relativamente alle offerte tecniche, la seduta è pubblica limitatamente alla verifica della presenza delle stesse sulla Piattaforma START. La successiva valutazione delle offerte e l’attribuzione dei punteggi avverrà in una o più sedute riservate.*

In caso quanto sopra non fosse possibile per motivi di tempo o altri impedimenti, le eventuali ulteriori sedute saranno posticipate ad altra data che sarà comunicata ai concorrenti UNICAMENTE tramite il “servizio comunicazioni” della Piattaforma START.

L’apertura delle offerte economiche avverrà sulla Piattaforma Digitale START secondo le procedure telematiche ivi previste e secondo quanto riportato nel presente “Bando/Disciplinare di gara”. Il Presidente di gara procederà infine all’aggiudicazione provvisoria dell’appalto dei lavori.

PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALLE “SEDUTE PUBBLICHE”

nelle sedute di gara pubbliche, la facoltà di rilasciare dichiarazione e di interloquire durante le operazioni di gara è riconosciuta esclusivamente al Legale rappresentante del soggetto concorrente o persona munita di Procura scritta previa autorizzazione dell’organo di gara. Per ragioni strettamente organizzative e logistiche è consentita la presenza di massimo n. 1 (uno) rappresentante per ciascun concorrente.

Resta inteso che l’aggiudicazione NON si esaurisce con la comunicazione tramite il Servizio START all’operatore economico, ma la stessa deve essere omologata da apposita Determinazione di aggiudicazione da parte del Dirigente del Servizio. **Infatti, al termine della Procedura di gara, la commissione redigerà apposito verbale che avrà valore di “proposta di aggiudicazione”, di cui all’art. 33, c. 1 del D. Lgs. 50/2016.**

Si procederà con la determinazione di aggiudicazione definitiva solo dopo la verifica relativa all’accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara dal concorrente aggiudicatario (art.32 co.7 del D. Lgs 50/2016) ed alle verifiche previste dall’art. 80 del medesimo d. lgs. 50/2016.

SEZIONE III - MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DOCUMENTI DA PRESENTARE

3.1 - DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELL’OFFERTA

Ogni concorrente, per partecipare all’appalto dovrà compilare, (firmare digitalmente ove prescritto) ed inserire nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara di cui trattasi, la seguente documentazione: (“il tutto” entro e non oltre il termine perentorio indicato al precedente “punto 2.2”; dopo tale orario non si potrà più interagire con il sistema e quindi diverrà impossibile partecipare alla gara):

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, costituita dai documenti/Moduli:

Modulo Domanda e scheda di partecipazione. (generato automaticamente dalla Piattaforma Start); Modulo A - DGUE (Documento Unico di Gara Europeo); Modulo A.1- Dichiarazione sul Possesso dei requisiti generici e specifici di partecipazione; A.2 - Garanzia Provvisoria di cui all’art. 93 del D. Lgs. 50/2016; Modulo A.3 - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); Modulo A.4 - Dichiarazione impresa consorziata per il quale il consorzio concorre: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); Modulo A.5 – Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); A.6 - Ricevuta a comprova del versamento di € 35,00 a favore di ANAC. – Modulo ALL. 3 – Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti; - Modulo ALL. 4 – Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti superconcentrati multiuso; - Modulo ALL. 5 – Dichiarazione su accettazione Clausole Protocollo di legalità; A.10 – Certificato di Sopralluogo.



Centrale unica di committenza

B) OFFERTA TECNICA costituita dalla Scheda Tecnica (Modulo B.1) di cui al successivo punto "B".

C) OFFERTA ECONOMICA come riportato al successivo punto "C".

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA da presentare (descrizione):

- **Modulo "DOMANDA E SCHEDA DI PARTECIPAZIONE"** (generata automaticamente dal Sistema START. Esso riporta tutte le dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto notorio da rendersi ai sensi del D.P.R. 445/2000"; **Compilazione e firma digitale obbligatoria;**

- **Modulo A - DGUE** (Documento Unico Europeo di Gara) di cui all'art. 85 del D.lgs. 50/2016 - Il Concorrente deve scaricarlo sul proprio PC e compilarlo nelle parti richieste/pertinenti. **Deve quindi firmarlo digitalmente e reinserirlo sulla Piattaforma START nell'apposito "spazio";**

- **Modulo A.1 - "Dichiarazione sul Possesso dei requisiti generici e specifici di partecipazione"**. Il Concorrente deve scaricarlo sul proprio PC e compilarlo nelle parti richieste. **Deve quindi firmarlo digitalmente e reinserirlo sulla Piattaforma START nell'apposito "spazio"**

A.2 - GARANZIA PROVVISORIA. Ai sensi e secondo quanto disposto dall'articolo 93 del D. Lgs. 50/2016 (commi 1-10), l'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria di natura accessoria, denominata "**garanzia provvisoria**" pari al 2 (due) per cento del prezzo a base di gara (compresi oneri sicurezze), ovvero **per la somma di Euro 8.489,09** (euro ottomilaquattrocentottantanove/09).

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, mediante fidejussione assicurativa o bancaria, o, in alternativa, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. All'uopo, si indica la Tesoreria Comunale di Terranuova Bracciolini: Cassa di Risparmio di Firenze: Agenzia n. 228 di Terranuova Bracciolini (AR) sul c/c 2C01 - (IBAN: **IT10 R0616071660000046040C01**). La quietanza dovrà riportare, quale causale, la dicitura "**garanzia provvisoria per gara preparazione e somministrazione pasti e servizio secondario di pulizia a ridotto impatto ambientale presso i nidi d'infanzia comunali**".

ATTENZIONE: BENEFICIARIO DELLA CAUZIONE:

La Stazione appaltante è la C.U.C. (Montevarchi-Terranuova B. ni), ma la cauzione deve essere prestata a favore dell'ente che in seno alla C.U.C. medesima ha promosso la gara, ovvero a favore del Comune di Terranuova Bracciolini:

Indirizzo: Piazza della repubblica, 16 – 52028 – Terranuova Bracciolini (AR)- P. IVA: 00231100512.

La garanzia provvisoria deve contenere, a pena di esclusione dalla gara:

- dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 (rectius: 104), qualora l'offerente risultasse affidatario;
- la validità per almeno 180 giorni dal termine di presentazione dell'offerta;
- la previsione espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- la sua operatività, e quindi l'impegno del fideiussore a versare la somma garantita sul conto corrente bancario indicato dalla Società, a semplice richiesta scritta dello stesso ed entro il termine di 15 giorni dalla richiesta medesima.



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

La fideiussione deve contenere inoltre l'autentica notarile della firma dell'agente che sottoscrive in nome dell'Istituto fideiussore, o, in alternativa, l'autocertificazione del soggetto che la sottoscrive in nome e per conto dell'Istituto emittente, con la quale attesta – consapevole della responsabilità in cui incorre in caso di affermazioni mendaci ai sensi del D.P.R. 445/2000 – di avere i relativi poteri, allegando fotocopia del proprio documento di identità.

Si applicano le disposizioni dell'articolo 93, comma 7 del D. Lgs. 50/2016, ovvero, **la cauzione può essere ridotta del 50%** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. **Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%**, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231 del 2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

ATTENZIONE: Note sulla garanzia provvisoria:

- nel caso il Concorrente sia in possesso delle certificazioni che danno diritto alle riduzioni, il concorrente può, al fine della loro prova:

- Allegare dette certificazioni unitamente alla Garanzia;***
- Riportarne con dettaglio gli "estremi" nell'apposita sezione del DGUE;***
- Allegare la Certificazione SOA, se la SOA medesima riporta gli estremi delle certificazioni di "qualità".***

Qualunque sia il metodo scelto, deve essere tale da permettere alla S.A. di poter verificare in maniera inequivocabile il possesso del requisito per la riduzione.

- La garanzia deve essere inserita dal Concorrente nell'apposito "spazio" sulla Piattaforma START, in originale, in formato elettronico e firmato digitalmente. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione della documentazione originale cartacea firmata digitalmente.



Centrale unica di committenza

- **Modulo A.3** - Modulo Avvalimento D. Lgs. 50-2016: (*opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene*): Richiesta Avvalimento – Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **Modulo A.4** - Dichiarazione per Consorzi ed Imprese Consorziate D. Lgs. 50-2016: (*opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene*): Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **Modulo A.5** - Dichiarazione-Impegno a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamenti Temporanei di Imprese) D. Lgs. 50-2016 - (*opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene*): Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **Modulo A.6** - Ricevuta a comprova del versamento di € 35,00 a favore di ANAC - **firma digitale NON obbligatoria**.

- **Modulo ALL. 3** - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti - Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **Modulo ALL. 4** – Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti superconcentrati multiuso - Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **Modulo ALL. 5** – Dichiarazione su accettazione Clausole Protocollo di legalità - Compilare l'apposito Modulo e reinserirlo nel sistema START - **firma digitale obbligatoria**.

- **A.10** – Certificato di sopralluogo. inserirlo nel sistema START - **firma digitale NON obbligatoria**.

Nota al "punto A.6 ai sensi della Delibera ANAC, 1377 del 21 dicembre 2016, recante "Entità e modalità di versamento del contributo a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione, per l'anno 2017", **il Concorrente per partecipare alla gara deve versare un contributo di euro 35,00 (venti/00), a favore di ANAC entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte** prevista dal Bando di gara. Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi on-line al Servizio Riscossione Contributi

L'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Il sistema consente le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa e Visa Electron (con la gestione del protocollo "certified by"), MasterCard (con la gestione del protocollo "secure code"), Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. L'operatore economico al momento del pagamento **deve verificare l'esattezza dei dati** riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita (**il proprio codice fiscale e il CIG della procedura alla quale intende partecipare**).

ATTENZIONE: Lo scontrino o la ricevuta di versamento dovrà essere inserito/a nell'apposito spazio sulla Piattaforma in copia scannerizzata. Firma digitale NON necessaria.



Centrale unica di committenza

(B)- OFFERTA TECNICA (punteggio max attribuibile punti 80), “distribuiti” come appresso:

L'OFFERTA TECNICA è costituita da una “scheda Tecnica” (Modulo B.1) in cui il concorrente deve riportare tutti gli elementi (vedi colonne “criteri” e “sub-criteri”), oggetto di attribuzione del punteggio, come di seguito:

- offerta qualitativa (punti 60/100)
- offerta quantitativa (punti 20/100)

Parametri (criteri/sub-criteri) di attribuzione punteggi

B.1) Offerta qualitativa (punti 60/100)

Criteri	Sub-criteri	Range di punteggio attribuibile
B.1.1) Caratteristiche del concorrente in relazione ai servizi oggetto di gara (punteggio massimo 5 punti)	Esperienza in servizi identici a quelli oggetto dell'affidamento Il concorrente dovrà descrivere le esperienze nella gestione dei servizi oggetti dell'affidamento. In particolare si chiede un'accurata descrizione delle esperienze relative alla gestione di servizi di ristorazione per servizi di nido di infanzia indicando il numero dei pasti forniti, la tipologia delle materie prime, le modalità di distribuzione eventuale trasporto dei pasti. Per quanto riguarda invece la prestazione secondaria di pulizia degli ambienti educativi si chiede di indicare il numero di utenti dei servizi presso i quali è effettuato il servizio, il numero e le caratteristiche dei locali oggetto del/degli affidamenti.	0 - 5
B.1.2) - Modalità di approvvigionamento delle materie prime (punteggio massimo 5 punti)	Il concorrente dovrà descrivere le modalità con cui verrà effettuato l'approvvigionamento delle materie prime ed in particolare dovrà indicare i canali di reperimento delle stesse, nonché le metodologie per il monitoraggio delle forniture, la garanzia del rispetto della stagionalità e la continuità delle forniture sulla base delle indicazioni data dal menu.	0 - 5
B.1.3)- Modalità organizzative del servizio di produzione, distribuzione e somministrazione pasti (punteggio massimo 24 punti)	Processo produttivo Il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché la tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei regimi dietetici, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali dei pasti. Sarà valutata ed apprezzata la proposta che preveda la preparazione dei pasti in prossimità dell'orario di trasporto e del consumo del pasto, e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni e i dettagli tecnici operativi su attrezzature e modalità impiegate.	0 - 7



Centrale unica di committenza

<p>(continua da pag. precedente)</p> <p>B.1.3)- Modalità organizzative del servizio di produzione, distribuzione e somministrazione pasti</p> <p>(punteggio massimo 24 punti)</p>	<p>Modalità di controllo del processo di produzione dei pasti</p> <p>Il concorrente dovrà elaborare un piano analitico di controllo del processo produttivo. In particolare sarà valutata ed apprezzata la completezza e la funzionalità di quanto offerto, sia dal punto di vista del numero di analisi e dei parametri considerati, sia delle fasi del processo tenute sotto controllo, sia dell'efficacia delle azioni correttive proposte in caso di anomalia.</p>	0-3
	<p>Modalità organizzative ed operative del processo di distribuzione e somministrazione dei pasti</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere dettagliatamente le modalità con cui sarà effettuata la distribuzione e la somministrazione dei pasti, nonché il riordino degli spazi e delle attrezzature utilizzate per il consumo dei pasti. In particolare il piano della somministrazione dovrà tenere conto dei diversi ambienti in cui vengono consumati i pasti nelle tre sedi oggetto del servizio.</p>	0-4
	<p>Modalità di controllo del processo di distribuzione e somministrazione dei pasti</p> <p>Il concorrente dovrà redigere un piano analitico di controllo del processo di distribuzione e somministrazione dei pasti in relazioni alle varie fasi e sedi del servizio.</p> <p>In particolare sarà valutata ed apprezzata la completezza e la funzionalità di quanto offerto, sia dal punto di vista del numero di analisi e dei parametri considerati, sia delle fasi del processo tenute sotto controllo, sia dell'efficacia delle azioni correttive proposte in caso di anomalia.</p>	0-3
	<p>Modalità organizzative e di controllo del processo di trasporto dei pasti</p> <p>Il concorrente dovrà elaborare un piano dei trasporti che riduca al minimo i tempi di percorrenza, con indicazione dei mezzi di trasporto utilizzati, del personale dedicato, dei giri di consegna. Il tempo di percorrenza dei pasti pronti veicolati <u>non deve essere superiore a 15 (quindici) minuti.</u></p> <p>Il concorrente dovrà descrivere dettagliatamente le modalità con cui viene controllato il processo di trasporto dei pasti al fine di garantirne la conservazione sia dal punto di vista igienico sanitario sia dal punto di vista organolettico.</p>	0-5
	<p>Piano di risoluzione delle emergenze</p> <p>Il concorrente dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenza (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.). Saranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione.</p>	0-2



Centrale unica di committenza

B.1.4) - Modalità organizzative ed operative del servizio di pulizia della cucina, degli spazi destinati a refettorio e degli ambienti educativi (punteggio massimo 8 punti)	Modalità organizzative del servizio di pulizia degli spazi destinati alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti e degli ambienti educativi Il concorrente deve descrivere in modo particolareggiato le modalità organizzative con cui saranno svolte tutte le pulizie afferenti il presente affidamento, personale impiegato, orari e tempi di effettuazione degli interventi, etc.	0 - 5
	Modalità operative e di controllo del servizio di pulizia Il concorrente dovrà descrivere dettagliatamente tutte le modalità operative con cui verranno effettuate le pulizie dei vari ambienti soffermandosi in particolare sulle cautele che saranno adottate per garantire la sanificazione dei luoghi di lavoro ed evitare le contaminazioni crociate. <i>N.B. Le modalità di effettuazione delle pulizie e di dosaggio dei prodotti utilizzati deve essere conforme a quanto previsto dai CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).</i>	0 - 3
B.1.5)- Modalità di gestione e formazione del personale (punteggio massimo 9)	Gestione del personale Il concorrente dovrà descrivere l'organizzazione del personale in funzione delle attività richieste dal capitolato speciale, con suddivisione del personale impiegato e la sua articolazione in giorni orari e turni di lavoro, con indicazione del numero delle persone, dei livelli professionali, delle funzioni attribuite e del monte ore giornaliero, settimanale e complessivo nell'intera durata contrattuale.	0 - 5
	Formazione del personale Il concorrente dovrà descrivere il piano di formazione degli operatori che in caso di aggiudicazione verrà realizzata nel corso della durata dell'appalto. Saranno tenuti in considerazione la selezione e adeguatezza degli argomenti trattati; l'articolazione dei percorsi ed indicazione delle ore destinate a ciascun operatore in relazione alle proprie mansioni. In particolare saranno valutati positivamente percorsi di formazioni che affronti le seguenti tematiche: <ul style="list-style-type: none">- alimentazione e salute;- alimentazione e ambiente;- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;- stagionalità degli alimenti;- corretta gestione dei rifiuti;- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;- energia, trasporti e mense	0 - 4
B.1.6) - Monitoraggio degli interventi e verifica della qualità e del gradimento dei servizi erogati (punteggio massimo 6)	Monitoraggio del processo di produzione e somministrazione pasti e del servizio di pulizie Il concorrente deve indicare il numero di controlli che si impegna ad eseguire, suddivise per tipologia ed i parametri oggetto di indagine in relazione alle singole fasi del processo e alle relative specificità	0 - 4
	Valutazione complessiva dei servizi erogati Il concorrente deve indicare quali sistemi saranno impiegati per la valutazione della qualità del servizio ai fini del miglioramento della soddisfazione degli utenti	0 - 2
B.1.7) - Servizi migliorativi (punteggio massimo 3)	Interventi migliorativi/aggiuntivi rivolti all'utenza e al servizio che non comportino costi aggiuntivi per l'Ente. I servizi devono essere descritti dettagliatamente in modo da consentire un'adeguata valutazione da parte della Commissione.	0 - 3
TOTALE		60



Centrale unica di committenza

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA

Ciascun commissario, sulla base della valutazione di ciascun Progetto tecnico presentato, procederà alla assegnazione di **coefficienti, variabili tra zero ed uno**, relativi ai criteri/sub-criteri di cui sopra, seguendo le indicazioni fornite dalla seguente tabella:

Perfetta	1,0
Eccellente	0,9
Molto buona	0,8
Buona	0,7
Discreta	0,6
Molto accettabile	0,5
Accettabile	0,4
Appena accettabile	0,3
Mediocri effetti positivi	0,2
Pochi effetti positivi	0,1
Nessuna risposta	0,0

Ogni commissario provvede a moltiplicare ciascun coefficiente per il punteggio massimo attribuibile all'indicatore di riferimento ed a calcolare il punteggio complessivo dell'offerta tecnica, che sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascuno degli indicatori relativi alla singola offerta.

Nella determinazione dei punti per ogni indicatore e per il punteggio totale parziale, si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali, arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il punteggio totale a ciascun concorrente si provvede a calcolare la media dei punteggi assegnati.

B.2) Offerta Tecnica Quantitativa (Max 20 punti)**CRITERIO B.2) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - CRITERI QUANTITATIVI (Max 20 punti)**

Sub criteri		Max Punti	Modalità di valutazione
B.2.1	<p><i>Prodotti a filiera corta – specifica degli ambiti territoriali di provenienza rispetto a quanto previsto dall'art. 9 del capitolato.</i></p> <p><i>Attenzione: per la definizione di prodotti a filiera corta, ai fini della presente procedura, fare riferimento all'articolo 9 del capitolato.</i></p>	10	<p>All'interno dell'offerta tecnica, in uno specifico paragrafo denominato: <u>prodotti di filiera corta specifica degli ambiti territoriali</u>, il concorrente deve indicare da quale ambito territoriale proverrà, ogni anno, la maggioranza dei prodotti a filiera corta che si impegna a fornire:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maggior quantità, per ciascun anno di valenza contrattuale, di prodotti provenienti dal territorio del Valdarno: 10 punti 2. Maggior quantità, per ciascun anno di valenza contrattuale, di prodotti provenienti dal restante territorio della provincia di Arezzo (fuori dal territorio del Valdarno) e Firenze: 8 punti 3. Maggior quantità, per ciascun anno di valenza contrattuale, di prodotti provenienti dal restante territorio della Regione Toscana: 4 punti



Centrale unica di committenza

	<p>(segue da pag. precedente)</p> <p>Prodotti a filiera corta – specifica degli ambiti territoriali di provenienza rispetto a quanto previsto dall’art. 9 del capitolato.</p> <p><i>Attenzione: per la definizione di prodotti a filiera corta, ai fini della presente procedura, fare riferimento all’articolo 9 del capitolato.</i></p>		<p>4. Maggior quantità, per ciascun anno di valenza contrattuale, di prodotti provenienti da altre regioni: 0 punti</p> <p><u>Si ricorda che Il concorrente, dovrà garantire la fornitura di almeno le percentuali minime di prodotti a filiera corta previste dal capitolato pari a:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 60% espresso in percentuale di peso sul totale di: frutta, agrumi, verdura, ortaggi, pasta, farina 00, pomodori e prodotti trasformati, formaggi e latticini, yogurt, gelato; • 80% espresso in percentuale di peso sul totale della carne e del pollame (vitello, pollo, tacchino, coniglio, maiale, faraona); <p>Il concorrente prenderà il punteggio corrispondente all’opzione territoriale scelta.</p>
B.2.2	<p>Prodotti vari provenienti da produzione biologica – percentuale aggiuntiva rispetto al minimo previsto dall’art. 9 del capitolato</p>	3,5	<p>Il concorrente dovrà indicare la <u>percentuale aggiuntiva di prodotti provenienti da produzione biologica che si impegna a fornire in corso di esecuzione della convenzione, in più rispetto a quella minima prevista dall’art. 9 del capitolato pari al 40% espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Frutta e agrumi, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, yogurt, gelato, olio extravergine, marmellate/ confetture, pangrattato e fette biscottate</i> <p>La percentuale offerta, fra 0 e 100, andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 60%.</p> <p>Per l’assegnazione dei punteggi sarà utilizzata la seguente formula:</p> $\frac{\text{offerta concorrente} \times \text{punteggio massimo}}{\text{miglior offerta (maggiore percentuale)}}$ <p>Il concorrente che offrirà la percentuale maggiore, prenderà il punteggio massimo di 4 punti; gli altri, un punteggio proporzionale. Il concorrente che offrirà una percentuale aggiuntiva dello 0%, prenderà 0 punti.</p>
B.2.3	<p>Carne e pollame proveniente da produzione biologica – percentuale aggiuntiva rispetto al minimo previsto dall’art. 9 del capitolato</p>	1,5	<p>Il concorrente dovrà indicare la <u>percentuale aggiuntiva di prodotti provenienti da produzione biologica che si impegna a fornire in corso di esecuzione della convenzione, in più rispetto a quella minima prevista dall’art. 9 del capitolato pari al 15% espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Carne e pollame (vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio e faraona)</i> <p>La percentuale offerta, fra 0 e 100, andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 85%.</p>



Centrale unica di committenza

			<p>Per l'assegnazione dei punteggi sarà utilizzata la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;"><u>offerta concorrente x punteggio massimo</u> miglior offerta (maggiore percentuale)</p> <p>Il concorrente che offrirà la percentuale maggiore, prenderà il punteggio massimo di 2 punti; gli altri, un punteggio proporzionale. Il concorrente che offrirà una percentuale aggiuntiva dello 0%, prenderà 0 punti.</p>
B.2.4	<p><i>Prodotti vari provenienti da produzioni IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata – percentuale aggiuntiva rispetto al minimo previsto dall'art. 9 del capitolato</i></p>	2,0	<p>Il concorrente dovrà indicare la <u>percentuale aggiuntiva di prodotti vari provenienti da produzioni IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata che si impegna a fornire in corso di esecuzione della convenzione, in più rispetto a quella minima prevista dall'art. 9 del capitolato pari al 20% espresso in percentuale di peso sul totale</u></p> <p>La percentuale offerta, fra 0 e 100, andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 80%.</p> <p>Per l'assegnazione dei punteggi sarà utilizzata la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;"><u>offerta concorrente x punteggio massimo</u> miglior offerta (maggiore percentuale)</p> <p>Il concorrente che offrirà la percentuale maggiore, prenderà il punteggio massimo di 2 punti; gli altri, un punteggio proporzionale. Il concorrente che offrirà una percentuale aggiuntiva dello 0%, prenderà 0 punti.</p>
B.2.5	<p><i>Carne e pollame provenienti da produzioni IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata – percentuale aggiuntiva rispetto al minimo previsto dall'art. 9 del capitolato</i></p>	1,5	<p>Il concorrente dovrà indicare la <u>percentuale aggiuntiva di carne e pollame provenienti da produzioni IGP DOP e STG e da sistemi di produzione integrata che si impegna a fornire in corso di esecuzione della convenzione, in più rispetto a quella minima prevista dall'art. 9 del capitolato pari al 25% espresso in percentuale di peso sul totale di:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio, faraona <p>La percentuale offerta, fra 0 e 100, andrà calcolata ai fini contrattuali sulla quota non obbligatoria pari al 75%.</p> <p>Per l'assegnazione dei punteggi sarà utilizzata la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;"><u>offerta concorrente x punteggio massimo</u> miglior offerta (maggiore percentuale)</p> <p>Il concorrente che offrirà la percentuale maggiore, prenderà il punteggio massimo di 2 punti; gli altri, un punteggio proporzionale. Il concorrente che offrirà una percentuale aggiuntiva dello 0%, prenderà 0 punti.</p>



Centrale unica di committenza

B.2.6	<i>Prodotti da agricoltura sociale</i>	1,5	Impiego esclusivo di prodotti provenienti da agricoltura sociale (L. 141/2015): massimo 3 prodotti utilizzati Saranno assegnati 0,5 punti per ogni prodotto impiegato per un massimo 1,5 punti.
TOTALE			20

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA

Per il criterio di cui al punto B.2.1, il punteggio tecnico-quantitativo verrà attribuito in base al punteggio corrispondente all'ambito territoriale prescelto dal concorrente nella scheda tecnica.

Per gli altri criteri il punteggio tecnico-quantitativo verrà calcolato applicando la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta concorrente} \times \text{punteggio massimo}}{\text{miglior offerta (maggiore percentuale)}}$$

Il concorrente che offrirà una percentuale aggiuntiva dello 0%, prenderà 0 punti. Alla percentuale più alta offerta tra tutti i concorrenti verrà attribuito il massimo punteggio previsto dal singolo criterio.

RIPARAMETRAZIONE: Al termine della valutazione delle offerte tecniche, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnica (max 80 punti) e il punteggio massimo dell'offerta economica (max 20 punti), l'Amministrazione procederà, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida n. 2 di attuazione del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50, recanti "*Offerta economicamente più vantaggiosa*", approvate dal Consiglio dell'ANAC con Deliberazione n. 1005 del 21/09/2016 alla **riparametrazione** dei punteggi dell'offerta tecnica attribuendo all'offerta migliore il punteggio max di 80 punti e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte. Non si procederà alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnica in caso di valutazione di un solo concorrente.

Non saranno ammesse alla successiva fase le offerte dei concorrenti che conseguiranno un punteggio dell'offerta tecnica (prima della predetta operazione di riparametrazione) inferiore a 48/80.

N.B. Il punteggio complessivo finale dell'offerta tecnica di ciascun concorrente sarà dato dalla somma, derivante dal punteggio ottenuto per l'offerta qualitativa ed il punteggio ottenuto per l'offerta quantitativa, attribuito dalla commissione sulla base dei parametri, criteri e sub-criteri sopra riportati.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELLA "SCHEMA TECNICA" (Offerta Tecnica).

Sulla piattaforma è inserito uno "schema in parte precompilato", denominato: "**MODULO B.1 - scheda per la formulazione dell'offerta tecnica**". Sullo stesso il concorrente dovrà riportare, tutti gli elementi utili alla valutazione (vedi colonna "Descrizione criteri" di cui alle precedenti Tabelle (pagg. 16-22), nell'ordine in cui gli stessi sono ivi riportati), in modo esaustivo e dettagliato, onde permettere alla commissione l'attribuzione dei punteggi in maniera puntuale ed inequivocabile. Ad eventuali indicazioni non chiaramente interpretabili si assegnerà punteggio 0,00 (zero).



Centrale unica di committenza

ATTENZIONE:

- Pena esclusione, nessun elemento di costo riconducibile all'offerta economica, dovrà essere contenuto nell'offerta tecnica.

- Il **“Modulo B1-Scheda per la formulazione dell'offerta tecnica** deve essere redatto su carta intestata del concorrente **USANDO il Documento all'uso presente sulla Piattaforma START.**

La suddetta scheda che il concorrente deve redigere per la formulazione del progetto/offerta tecnica, NON deve essere inferiore a 30 pagine e NON deve superare n. 40 pagine (Formato “A4” – in pagine distinte o fronte-retro – ESCLUSI EVENTUALI ULTERIORI ALLEGATI FINO A MAX 20 PAGINE). La scheda deve essere redatta usando preferibilmente il carattere “times new roman” pt. 12 ed interlinea 1,15.

ATTENZIONE: Dopo la redazione, la scheda (Offerta tecnica), deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante/titolare (o comunque da chi ha potere di firma e di “rappresentanza esterna” per il Concorrente) e inserita sulla Piattaforma START nell'apposito “spazio” (**Lotto di gara – Parte offerta Tecnica**).

(C) - OFFERTA ECONOMICA – (Punteggio max. attribuibile: punti 20)

L'offerta economica consta del seguente atto:

OFFERTA ECONOMICA GENERATA dal Sistema START – Il Sistema START genera un proprio modulo-offerta in cui i partecipanti debbono inserire il valore percentuale di ribasso (con n. 2 cifre decimali dopo la virgola **IN RIBASSO RISPETTO ALLA BASE DI GARA**). **L'offerta deve essere firmata digitalmente ed inserita nel sistema nell'apposito Spazio previsto.**

Il punteggio all'offerta economica sarà attribuito (automaticamente calcolato dal Sistema START), con la formula:

$$(Ri/Rmax) * Pmax$$

Allegato P - DPR 207/2010 - Contratti relativi a forniture e servizi (c.d. “formula lineare semplice”).

AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione avverrà a favore del Concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ovvero a favore del Concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio (risultante dalla sommatoria dei punti ottenuti nell'offerta tecnica + i punti dell'offerta economica).

A parità di punteggio globale ottenuto verrà richiesto ai soggetti interessati un miglioramento dell'offerta e in caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

3.2 – NORMATIVA SUL c.d. “Soccorso Istruttorio” – (art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/2016)

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 del D. lgs. 50/2016 e s.m.i.. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti



Centrale unica di committenza

che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

RIASSUMENTO, per presentare l'offerta nel suo complesso, il Concorrente deve:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla procedura di gara sul sistema telematico START;
- **Compilare** i form on line: "Forma di partecipazione / Dati identificativi" (passo 1 della procedura di presentazione offerta); "Modelli dinamici: inserimento dati" (passo 3 della procedura di presentazione offerta).
- **Scaricare** sul proprio PC il Modulo "**Domanda e scheda di partecipazione**", recante le dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto notorio da rendersi ai sensi del D.P.R. 445/2000", **compilarlo e firmarlo digitalmente** (dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute). Lo stesso deve essere infine inserito **sulla Piattaforma START nell'apposito "spazio"**;
- **Modulo A - DGUE** (Documento Unico Europeo di Gara) di cui all'art. 85 del D. Lgs. 50/2016 - Il Concorrente deve scaricarlo sul proprio PC e compilarlo nelle parti richieste/pertinenti. **Deve quindi firmarlo digitalmente e reinserirlo sulla Piattaforma START nell'apposito "spazio"**;
- **Scaricare** sul proprio PC il **Modulo A.1** - (Dichiarazione sul Possesso dei requisiti generici e specifici di partecipazione) compilarlo nelle parti richieste, **firmarlo digitalmente e reinserirlo sulla Piattaforma START nell'apposito "spazio"**.
- Firmare digitalmente ed inserire (secondo le modalità precedentemente specificate), nel sistema START nell'apposito spazio previsto, **il documento A.2 (GARANZIA PROVVISORIA PER L'OFFERTA)**;
- **OPZIONALE: SOLO per i concorrenti che intendono ricorrere all'avvalimento:** Scaricare sul proprio PC il **Modulo A.3** compilarlo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- **OPZIONALE: SOLO per i Consorzi e loro consorziate:** Scaricare sul proprio PC il **Modulo A.4** compilarlo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- **OPZIONALE: SOLO per i concorrenti che intendono ricorrere all'associazione in Imprese Temporanee (c.d. R.T.I.)** scaricare sul proprio PC il **Modulo A.5** compilarlo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- **inserire** (secondo le modalità precedentemente specificate), nel sistema START nell'apposito spazio previsto, **il documento A.6 (copia scontrino o ricevuta versamento ANAC per partecipazione alla gara) – Firma digitale NON richiesta;**
- **Modulo ALL. 3** - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti - Compilare l'apposito Modulo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- **Modulo ALL. 4** - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti superconcentrati multiuso - Compilare l'apposito Modulo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- **Modulo ALL. 5** – Dichiarazione su accettazione **Clausole Protocollo di legalità**. Compilare l'apposito Modulo, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto;
- - **A.10 – Certificato di sopralluogo.** inserirlo nel sistema START nell'apposito spazio previsto - **firma digitale NON richiesta.**



Centrale unica di committenza

LOTTO DI GARA:

- **OFFERTA TECNICA:** Redigere, compilare la “Scheda costituente l’Offerta Tecnica”, di cui e con le modalità descritte al punto “B” del presente Bando/Disciplinare, firmarlo digitalmente ed inserirlo nel sistema START nell’apposito spazio previsto;
- **OFFERTA ECONOMICA:**
 - **OFFERTA ECONOMICA generata dal Sistema START – compilarla con il ribasso che il concorrente intende offrire (con solo n. 2 cifre decimali dopo la virgola)**, firmarla digitalmente senza apporre ulteriori modifiche ed inserirla nel sistema nell’apposito spazio previsto.

3.3 - MODALITÀ DI TRASMISSIONE OFFERTA

Si ribadisce che tutta la documentazione sopra riportata dovrà essere presentata (leggasi: “*inserita sulla Piattaforma Elettronica START*”) in formato elettronico all’indirizzo: <https://start.toscana.it/> nella sezione dedicata alla presente gara di appalto, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 11/10/2017.**

- **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte:** italiano.

- **Periodo minimo durante il quale l’offerente è vincolato alla propria offerta:** giorni 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte).

Trattandosi di gara espletata in maniera completamente elettronica ed avendo assunto il CIG sul Servizio SIMOG-ANAC con “*opzione: gara non sottoposta alla verifica AVCPASS*”, **NON si applica l’art. 81 del D. Lgs. 50/2016 sulla verifica del possesso dei requisiti tramite AVCPASS e la Documentazione per l’aggiudicazione definitiva sarà acquisita d’Ufficio in modo “tradizionale”.**

SEZIONE IV – ALTRE INFORMAZIONI – CAUSE DI ESCLUSIONE – NORME GIURIDICHE TECNICHE E FINANZIARIE.

4.1- ACCETTAZIONE DEL CONTENUTO DEL “BANDO/DISCIPLINARE” e degli altri atti di gara inseriti sulla Piattaforma.

L’Operatore economico concorrente, con la sottoscrizione digitale dell’Offerta di cui alla presente gara accetta di fatto TUTTO IL CONTENUTO DEL PRESENTE BANDO-DISCIPLINARE DI GARA, NONCHÉ TUTTO QUANTO RIPORTATO NEGLI ALTRI.

4.2- MOTIVI DI NON ABILITAZIONE E DI ESCLUSIONE ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

a)- Per i motivi di esclusione di “carattere generale”:

Si rimanda all’art. 80 ed 83 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

b) - Per i motivi di esclusione di “carattere particolare inerenti il presente appalto”:

Si rimanda alla Sezione I del Presente Bando/Disciplinare ed in specifico al Prgf. “requisiti di partecipazione”.

IN OGNI CASO, EVENTUALI PROCEDURE DI ESCLUSIONE DEI CONCORRENTI SARANNO VALUTATE, CASO PER CASO, E TENENDO CONTO DELL’APPLICABILITÀ DELLA DISCIPLINA DEL “SOCCORSO ISTRUTTORIO” di cui all’art. 83, c. 9 del D. Lgs. 50/2016, come in precedenza riportata.



Centrale unica di committenza

4.3 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016, è individuato nella persona della Dr. ssa Mammuccini Mara nella sua qualità di Dirigente dell'Unità Organizzativa Autonoma Area Servizi alla Persona dell'Ente. (tel. 055/9194764 – fax: 055/9199656 - mail: mara.mammuccini@comune.terranuova-bracciolini.ar.it .

4.4 - AVVERTENZE

- *La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nella documentazione di gara con rinuncia ad ogni eccezione;*
- *Possono partecipare alla gara i soggetti per i quali non sussistano le cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016;*
- *La Stazione Appaltante potrà comunque procedere alla verifica delle offerte che risultino anomale ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016;*
- *La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo;*
- *La Stazione Appaltante ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione definitiva se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;*
- ***La Stazione Appaltante ha facoltà di procedere all'aggiudicazione definitiva anche in presenza di una sola offerta conveniente ed idonea in relazione all'oggetto del contratto;***
- *In caso di offerte uguali si procederà ad esperire "tentativo di miglioria" ed in caso di esito infruttuoso, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio in seduta pubblica.*
- *Ai sensi dell'art. 32 c. 6 e 7 del d.lgs. n. 50/2016 l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta.*
- *La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico;*
- ***All'aggiudicatario sarà chiesto di costituire garanzia definitiva nelle forme ed ammontare di cui all'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016 ed eventuali altre garanzie come richieste nel Capitolato Prestazionale.***
- *Il contratto con l'aggiudicatario sarà sottoscritto nei termini di cui all'art. 32, comma 14 del d.lgs. n. 50/2016. Tutte le eventuali spese contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario.*

4.5. ALTRE INFORMAZIONI

Per ciò che attiene alle vigenti norme in materia di legislazione sulla "Tutela dei dati personali" (D. lgs. 196/2003), si fa presente che i dati raccolti saranno trattati solo per l'espletamento della presente gara. Essi potranno essere comunicati solamente ad altri Uffici Comunali per eventuali accertamenti e/o richieste, escluso alcun altro tipo di divulgazione non previsto dalla Legge. Titolare responsabile del Trattamento dei dati per il Comune di Terranuova Bracciolini, è la Dr. ssa Mammuccini Mara nella sua qualità di Dirigente dell'Unità Organizzativa Autonoma Area Servizi alla Persona dell'Ente, come sopra generalizzata.

4.6. NORME DI RINVIO

Per ulteriori informazioni, soprattutto in merito al Servizio da eseguirsi, si fa espresso riferimento a tutti gli atti inseriti nella piattaforma START ed alla vigente legislazione in materia di gare di appalto con particolare riferimento al D. Lgs. 50/2016, alle ss.mm.ii. (D. lgs. 56/2017) ed alle "Guide-Linea ANAC" se ed in quanto applicabili alla fattispecie di appalto.



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

4.7. ACCESSO AGLI ATTI:

L'accesso agli atti è disciplinato dall'art. 53 del Nuovo Codice degli appalti (D. Lgs. 50/2016) cui si rimanda).

4.8. CONTROVERSIE - RICORSI - Per eventuali controversie nell'esecuzione del contratto, fatti salvi i rimedi alternativi alla tutela giurisdizionale riconosciuti dagli artt. 205 e ss. del d.lgs. n. 50/2016, è riconosciuto competente il Tribunale di Arezzo.

4.9. PUBBLICAZIONE – Il presente Bando è stato pubblicato, ai sensi di tutte le Disposizioni vigenti in materia di procedure analoghe (ed in particolare ai sensi del Decreto Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016), come di seguito riportato:

- Sulla G.U.C.E. (Invio telematico effettuato in data 28/08/2017);
- Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 99 del 28/08/2017
- Su n. 2 quotidiani "locali" e su n. 2 quotidiani "nazionali".
- Pubblicazione sul sito della C.U.C. Montevarchi-Terranuova Bracciolini (Stazione Appaltante);
- Pubblicazione sul sito del Comune di Terranuova Bracciolini, in quanto ente promotore della gara,
- all'indirizzo: URL: <http://www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it/> (sezione Bandi e Concorsi);
- Integralmente: Sulla Piattaforma Elettronica START all'indirizzo URL: <https://start.toscana.it/>

Attenzione: si ricorda, che ai sensi del Decreto Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016, (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.20 del 25 gennaio), e dell'art. 73, comma 4 del d.lgs. 50/2016, le spese di pubblicazione obbligatoria di cui al presente bando dovranno essere rimborsati dall'aggiudicatario entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione. **L'importo che la Stazione appaltante ha sostenuto per le spese di pubblicazione è pari ad euro 1.665,20 (IVA compresa).**

Terranuova B. ni, 29/08/2017

F. to: Il Dirigente:



Dr. ssa Mammuccini Mara

ALLEGATI AL BANDO:

Elaborati Vari:

- ALL. 1 - CAPITOLATO PRESTAZIONALE DEL SERVIZIO;
- ALL. 2 - CODICE COMPORTAMENTO DIPENDENTI PUBBLICI;
- ALL. 5 - PROTOCOLLO PER LA LEGALITA' COMUNI DELLA PROVINCIA DI AREZZO
- ALL. 6 - SCHEMA DI CONTRATTO.
- ALL. 7 - D.U.V.R.I.
- Planimetria dei locali delle sezioni de Nidi d'Infanzia;
- Conteggio delle superfici dei locali e delle superfici vetrate interne ed esterne;
- Tabelle dietetiche per le sezioni di nido d'infanzia.



Comune di Montevarchi

Comune di Terranuova B.ni



Centrale unica di committenza

Documenti di Gara:

- *Modulo A - DGUE (Documento Unico di Gara Europeo);*
- *Modulo Domanda e scheda di partecipazione. (generato automaticamente dalla Piattaforma Start);*
- *Modulo A.1- Dichiarazione sul Possesso dei requisiti generici e specifici di partecipazione*
- *Modulo A.3 - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);*
- *Modulo A.4 - Dichiarazione per Consorzi ed Imprese consorziate: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);*
- *Modulo A.5 – Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);*
- *Modulo ALL. 3 - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti;*
- *Modulo ALL. 4 - Dichiarazione relativa ai prodotti detergenti superconcentrati multiuso;*
- *Modulo ALL. 5 - Dichiarazione su accettazione Clausole Protocollo di legalità;*
- **MODULO B.1. (PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA).**
