



Provincia
di Rovigo



pratica n. 000375

RdO n. -----

PRIMA DI FORMULARE RICHIESTE DI CHIARIMENTO SI RACCOMANDA DI LEGGERE ATTENTAMENTE E INTERAMENTE
IL BANDO, IL DISCIPLINARE DI GARA E LE AVVERTENZE DI COMPILAZIONE DELLA MODULISTICA

Modulistica

Avvertenze per la compilazione

A) In generale

A.1) Si raccomanda di compilare i modelli direttamente sui facsimile, evitando di riscriverli e comunque di modificarne l'impaginazione.

A.2) I modelli vanno presentati come documenti informatici in formato PDF/A sottoscritti con firma digitale.

A.3) In caso di compilazione a mano, adoperare una grafia chiara e leggibile.

A.4) Se gli spazi d'un modello — tranne il modello MePA-DGUE, che si genera via web — sono insufficienti, si possono allegare fogli integrativi indicando a quale modello e punto si riferiscono.

ATTENZIONE: fogli integrativi, dichiarazioni accessorie ecc. possono essere prodotti **soltanto** in caso di spazio insufficiente nei modelli prestampati. **Non è ammesso** tralasciare la compilazione — in tutto o in parte — d'un modello prestampato allegando dichiarazioni sciolte atipiche e non richieste. Se ciò avviene, il modello **sarà considerato carente**.

A.5) Ogni modello va sottoscritto con la firma digitale della o delle persone che lo compilano.

A.6) In caso di concorrente plurisoggettivo non ancora costituito, a pena d'esclusione:

- ogni soggetto interessato deve presentare il proprio modello MePA-DGUE;
- tutti i soggetti interessati devono compilare e sottoscrivere digitalmente il modello MePA-PLUR;
- i modelli MePA-VIS, MePA-ECO, MePA-OFF, e le relazioni tecniche vanno compilati dal soggetto designato mandatario o capogruppo e sottoscritti digitalmente da lui e dagli altri interessati.

A.7) I consorzi devono presentare anche il modello MePA-CONS e le consorziate ivi designate il proprio modello MePA-DGUE (sempre sottoscritto digitalmente).

A.8) In caso d'avvalimento:

- le ausiliarie devono presentare, a pena d'esclusione, i propri modelli MePA-DGUE e MePA-AVV;
- dev'essere allegato, come documento informatico sottoscritto digitalmente, il contratto fra impresa principale (ausiliata) e impresa ausiliaria.

A.9) In caso di subappalto (se prescritto dal disciplinare l'obbligo di indicazione della terna di subappaltatori):

- ogni subappaltatore indicato deve presentare il proprio modello AMM-DGUE, compilandone solo i campi appropriati.

A.10) Se i rimanenti modelli sono sottoscritti tutti dalla stessa persona che firma il modello MePA-DGUE, è sufficiente compilarne la sola prima riga col nome e cognome del sottoscrittore.

A.11) Se firma un procuratore è necessario allegare al modello MePA-DGUE a pena d'esclusione — in duplicato informatico o in copia per immagine — la relativa procura, ricevuta o autenticata da un notaio.

A.12) Salvo quanto previsto all'avvertenza A.4, i concorrenti **sono vivamente pregati di non allegare documenti non richiesti, superflui o sovrabbondanti**.

B) Modello MePA-DGUE

N.B. – Il modello del Documento di Gara Unico Europeo a compilazione telematica (scaricabile dal sito della S.U.A.) è conforme a quello approvato col regolamento UE 2016/7 della Commissione, pubblicato nella G.U.U.E. n. L3 del 6 gennaio 2016, valido e applicabile in tutto il territorio dell'Unione Europea poiché immediatamente vigente nei singoli diritti nazionali degli Stati membri.

Non viene qui proposto il modello modificato, allegato al comunicato del Ministero delle Infrastrutture del 22 luglio 2016, pubblicato nella G.U.R.I. n. 170 di pari data, poiché:

- non conforme al modello approvato dal succitato regolamento dell'Unione Europea;
- non ottenibile dal sito di compilazione telematica <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espdl>.

B.0) IMPORTANTE – Per produrre il modello da presentare, il concorrente deve:

- utilizzare il modello in formato XML allegato alla lettera d'invito o scaricarlo dal profilo di committente, nella riga dedicata alla gara e salvarlo su un proprio dispositivo adatto (calcolatore fisso, calcolatore portatile ecc.);
- accedere al sito internet <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espd/filter?lang=it> e selezionare, nella schermata d'inizio, l'opzione «Sono un operatore economico»;
- scegliere l'opzione «Importare un DGUE» e caricare (pulsante “Sfogliare”) il modello scaricato;
- fare clic su “Avanti” e seguire la compilazione guidata tenendo conto di queste avvertenze.

Al termine della compilazione egli deve salvare il modello compilato nel formato voluto (preferibilmente PDF/A), sottoscriverlo con firma digitale e caricarlo nel portale.

B.1) Il concorrente deve riempire, del modello, le parti **II, III, IV e VI**.

B.2) Ogni impresa **presenta un solo modello**. I vari rappresentanti legali e/o direttori tecnici della stessa impresa **non devono produrre un modello a testa: chi compila il modello rende le dichiarazioni per sé e per gli altri** soggetti dell'articolo 80, comma 3 del d.lgs. 50/2016 (è superfluo allegare singole dichiarazioni nominative).

B.3) Nella **parte II, sezione A** vanno indicati **almeno un numero di telefono, uno di telefax, un indirizzo di posta elettronica ordinaria e uno di p.e.c.**

B.4) (Non previsto).

B.5) La **partecipazione in r.t.i. o consorzio ordinario** va dichiarata nella **parte II, sezione A** rispondendo alla domanda «L'operatore economico partecipa (...) insieme ad altri?».

B.6) La **sezione B della parte II** va ripetuta — facendo clic sul pulsante col segno “+” — per ciascun legale rappresentante, direttore tecnico e in genere per tutti i soggetti indicati nell'articolo 80, comma 3 del d.lgs. 50/2016.

B.7) L'avvalimento va dichiarato nella **parte II, sezione C**.

B.8) Per quanto riguarda il **subappalto**:

- il **ricorso a esso** va dichiarato nella **parte II, sezione D**;
- in tale sezione il **concorrente** indica i candidati subappaltatori (rispondendo alla domanda «In caso affermativo (...) elencare i subappaltatori proposti»);
- **candidati subappaltatori** — nel proprio modello AMM-DGUE (avvertenza A.9) — indicano i propri requisiti speciali, ove richiesti, **nella parte IV, sezioni B e C**;

il concorrente indica le quote percentuali e le categorie per le quali chiede il subappalto nella **parte IV, sezione C**.

B.9) Eventuali violazioni, anche penali, alla normativa su tutela dell'ambiente, smaltimento di rifiuti e simili vanno dichiarate rispondendo “sì” alla domanda «Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale» nella **parte III, sezione B**.

B.10) Le violazioni, anche penali, alla normativa su salute e sicurezza sul lavoro si dichiarano rispondendo “sì” alla domanda «Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro» nella **parte III, sezione B**.

B.11) I «Motivi d'esclusione previsti dalla legislazione nazionale» della **parte III, sezione D** sono:

- condanna, anche ex articolo 444 c.p.p., per false comunicazioni sociali (articoli 2621 e 2622 c.c.);
- interdizione dall'esercizio dell'attività e/o divieto di contrarre colla pubblica Amministrazione previsti dall'articolo 9, comma 2, lettera c) del d.lgs. 231/2001;
- esistenza di altri divieti o incapacità di contrarre colla pubblica Amministrazione o di partecipare alle gare per l'affidamento di appalti pubblici;
- provvedimenti interdittivi dell'articolo 14 del d.lgs. 81/2008;
- violazione del divieto d'intestazione fiduciaria dell'articolo 17, comma 3 della l. 55/1990 senza che sia trascorso almeno un anno dall'accertamento definitivo dell'ultima violazione ed essa sia stata rimossa;
- mancato adempimento degli obblighi della l. 68/1999 sul lavoro dei disabili;
- commissione, a danno dell'operatore, dei reati degli articoli 317 e/o 629 c.p. aggravati dall'articolo 7 della l. 203/1991 senza che questi siano stati denunciati alla competente Autorità giudiziaria;
- esistenza d'una situazione di controllo dell'articolo 2359 c.c. — o anche d'una relazione di fatto — nei confronti d'un altro partecipante alla procedura tale da comportare che le offerte siano imputabili a un unico centro decisionale.

B.12) L'iscrizione al registro delle imprese ed eventualmente ai registri — nazionali o regionali — dei soggetti cooperativi va dichiarata **nella parte IV, sezione A** rispettivamente nelle voci «Iscrizione in un registro commerciale» e «Obbligo di appartenenza a una particolare organizzazione».

B.13) (non previsto)

B.14) Il possesso degli altri requisiti speciali indicati nell'avviso di manifestazione d'interesse va

dichiarato:

- quello del § D.4.2, lettera a) **nella parte IV, sezione B**, voce «Fatturato annuo specifico»;
- quello del § D.4.2, lettera b) **nella parte IV, sezione B**, voce «Altri requisiti economico-finanziari»;
- quello del § D.4.3, lettera b) **nella parte IV, sezione C**, voce «Misure di gestione ambientale» la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale, se non in possesso di registrazione EMAS o della certificazione ISO14001 (altrimenti va dichiarato nella prossima sezione).

Per la quota di subappalto vedere il punto B.8).

B.15) Il possesso delle certificazioni di qualità va dichiarato nella parte IV, sezione D:

- quello della serie UNI CEI ISO 9001:2008 nella prima voce (requisito D.4.3., lettera a)).
- **Attenzione: la «accessibilità per le persone con disabilità» non si riferisce alla l. 68/1999. Quindi se, benché priva della menzione di tali soggetti, si possiede la certificazione, essa va dichiarata comunque;**
- quello della EMAS (requisito D.4.3. lettera b) o delle serie UNI EN ISO 14001 (requisito D.4.3. lettera b), UNI EN ISO 14064-1, UNI ISO/TS 14067, OHSAS 18001, UNI CEI EN ISO 50001, UNI CEI 11352, ISO 27001 nella seconda voce.

B.16) La parte V non va compilata.

B.17) Alla fine della parte VI il modello va datato e sottoscritto digitalmente a pena d'esclusione.

C) Modello MePA-OFF

C.1) In caso di mancata compilazione non s'assegnerà punteggio alla voce.

D) Modello MePA-ECO

D.1) La presentazione di un'offerta priva dei contenuti essenziali richiesti nel modello causa l'esclusione.

D.2) Il ribasso e gli importi in denaro vanno indicati con tre cifre decimali.

D.3) Eventuali correzioni a prezzi già scritti devono essere confermate e sottoscritte singolarmente.

D.4) In caso di discordanze fra indicazioni in lettere e in cifre, prevalgono le prime.

Il modello MePA-DGUE è disponibile soltanto in formato elettronico *XML*. Esso va scaricato dal sito *sua.provincia.rovigo.it* e compilato secondo le indicazioni contenute nelle avvertenze e nel disciplinare di gara

MODELLO MePA-VIS — Dichiarazioni sull'eseguibilità

alla
S.U.A. dei Comuni del Polesine
presso la Provincia di Rovigo
via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. [REDACTED], Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Dichiarazioni sull'eseguibilità e il sopralluogo.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto
(se sottoscrive chi ha firmato il modello MePA-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)

nato il a (provincia di),

residente/domiciliato in (provincia di),

via n.,

in qualità di

dell'impresa

con sede in (provincia di),

c.a.p. via n.,

codice fiscale partita Iva codice attività

allo scopo di partecipare alla gara in oggetto e secondo gli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R. per falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

d i c h i a r a

- 1)** aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- 2)** accettare, senza condizioni o riserve, tutte le prescrizioni contenute nel capitolato e nel disciplinare di gara;
- 3)** avere tenuto conto, formulando l'offerta, delle condizioni contrattuali e dei conseguenti oneri — nonché degli obblighi e oneri in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro, previdenza e assistenza in vigore nel luogo d'esecuzione del servizio;
- 4)** avere preso conoscenza di tutte le circostanze — di qualsiasi genere e tipo — che possono influire sulla determinazione delle condizioni offerte e sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato lo stesso realizzabile;
- 5)** avere tenuto conto, formulando l'offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei costi durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 6)** aver preso visione dei luoghi;

- 7) accettare l'eventuale consegna del servizio anche nelle more della stipulazione del contratto.
- 8) d'assumere gli obblighi dell'articolo 3 della l. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.
- 9) d'essere informato e accettare che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della procedura di gara in oggetto.

In fede

.....

(luogo e data)

sottoscritto con firma digitale

(in caso di r.t.i. / consorzio ancora da costituire, anche i soggetti mandanti devono firmare digitalmente il documento)

MODELLO MePA-PLUR — Impegno alla costituzione di concorrente plurisoggettivo

alla
 S.U.A. dei Comuni del Polesine
 presso la Provincia di Rovigo
 via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. , Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Impegno alla costituzione di concorrente plurisoggettivo.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

I sottoscritti:

A),
 nato il a (provincia di),
 residente/domiciliato in (provincia di),
 via n.,
 in qualità di¹
 dell'impresa
 con sede in (provincia di),
 c.a.p. via n.,
 codice fiscale partita Iva codice attività

B),
 nato il a (provincia di),
 residente/domiciliato in (provincia di),
 via n.,
 in qualità di
 dell'impresa
 con sede in (provincia di),
 c.a.p. via n.,
 codice fiscale partita Iva codice attività

¹ V. la nota 1.

C)
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.
in qualità di
dell'impresa
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.
codice fiscale partita Iva codice attività

D)
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.
in qualità di
dell'impresa
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.
codice fiscale partita Iva codice attività

E)
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.
in qualità di
dell'impresa
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.
codice fiscale partita Iva codice attività

F),
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.,
in qualità di
dell'impresa
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.,
codice fiscale partita Iva codice attività

d i c h i a r a n o

1) che, in caso d'aggiudicazione, fra i succitati operatori sarà costituito

un raggruppamento temporaneo d'impres

un consorzio

nel quale il mandato collettivo con rappresentanza / la funzione di capogruppo saranno conferiti alla

2) che — nell'ambito del raggruppamento / consorzio — le quote di partecipazione saranno:

<i>impresa</i>	<i>quota di partecipazione (in %)</i>

e quelle d'esecuzione saranno: *(indicazione richiesta solo per forniture e servizi)*

<i>impresa</i>	<i>prestazioni affidate</i>	<i>valore (in %)</i>

3) che il costituendo concorrente plurisoggettivo s'uniformerà alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici per raggruppamenti temporanei d'impres e consorzi;

4) d'accettare esplicitamente e incondizionatamente che tutte le comunicazioni sulla procedura — comprese quelle dell'articolo 76 del d.lgs. 50/2016 — siano inviate esclusivamente al soggetto indicato al punto 1) come mandatario o capogruppo ai recapiti risultanti dal suo profilo nel *MePA* con piena efficacia nei confronti di tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

.....
luogo e data

sottoscritto con firma digitale

(in caso di r.t.i. / consorzio ancora da costituire, anche i soggetti mandanti devono firmare digitalmente il documento)

MODELLO MePA-CONS — Indicazione dei consorziati partecipanti

alla
S.U.A. dei Comuni del Polesine
presso la Provincia di Rovigo
via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. [redacted], Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Indicazione dei soggetti per i quali il consorzio partecipa.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto
(se sottoscrive chi ha firmato il modello MePA-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.,
in qualità di
del consorzio
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.,
codice fiscale partita Iva codice attività

d i c h i a r a

- che il consorzio concorre in proprio.
- che il consorzio concorre per le imprese consorziate:

<i>denominazione o ragione sociale</i>	<i>codice fiscale o partita Iva</i>	<i>sede</i>

In fede

.....
luogo e data

sottoscritto con firma digitale

MODELLO MePA-AVV— Avvalimento, dichiarazione dell'impresa ausiliaria

alla
S.U.A. dei Comuni del Polesine
presso la Provincia di Rovigo
via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. [] , Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Dichiarazione per l'avvalimento dell'impresa ausiliaria.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto,
nato il a (provincia di),
residente/domiciliato in (provincia di),
via n.,
in qualità di
dell'impresa
con sede in (provincia di),
c.a.p. via n.,
codice fiscale partita Iva codice attività
telefono, telefax
posta elettronica
posta elettronica certificata

d i c h i a r a

1) d'obbligarsi, verso l'impresa principale (concorrente):
con sede in (provincia di)
codice fiscale partita Iva codice attività
e verso l'Amministrazione contraente, a metterle a disposizione — per tutta la durata del contratto — le risorse qui descritte:

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....;

2) di non partecipare alla gara — in proprio o in altra forma — né di trovarsi in una situazione di controllo con imprese partecipanti alla gara.

In fede

.....

(luogo e data)

sottoscritto con firma digitale

MODELLO MePA-OFF — (busta tecnica)

alla
 S.U.A. dei Comuni del Polesine
 presso la Provincia di Rovigo
 via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. , Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Offerta tecnica.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto,
(se sottoscrive chi ha firmato il modello MePA-DGUE è sufficiente compilare questa sola riga)

nato il a (provincia di),

residente/domiciliato in (provincia di),

via n.,

in qualità di

dell'impresa

con sede in (provincia di),

c.a.p. via n.,

codice fiscale partita Iva codice attività

d i c h i a r a

di offrire i seguenti servizi ed allega idonea documentazione tecnica a comprova di quanto dichiarato:

Voce di valutazione	Descrizione	Requisito offerto <i>(barrare la casella corrispondente a quanto offerto, ove richiesto, o indicare il valore offerto)</i>	
TEC- 1	Possesso della certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare) <i>allegare copia della certificazione in corso di validità</i>	NO <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		SÌ <i>Punti 3</i>	<input type="checkbox"/>
TEC- 2	Possesso della certificazione I.S.O. 22005:2008 riferita al centro di cottura (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) <i>allegare copia della certificazione in corso di validità</i>	NO <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		SÌ <i>Punti 3</i>	<input type="checkbox"/>
TEC- 3	Controlli di qualità ulteriori rispetto a quelli previsti da	Assenza proposta <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>

	<p>capitolato (articolo 14) <i>allegare la proposta analitica dei controlli che verranno eseguiti annualmente durante l'esecuzione dell'appalto.</i></p>	<p>Per ogni ulteriore tampone ambientale effettuato annualmente presso i centro cottura e/o refettori <i>Punti 1 per ogni controllo offerto</i></p>	<p>Controlli ulteriori offerti n.....</p>
		<p>Per ogni ulteriore analisi microbiologica effettuata annualmente sui semilavorati/prodotti finiti <i>Punti 1 per ogni controllo offerto</i></p>	<p>Controlli ulteriori offerti n.....</p>
		<p>Per ogni ulteriore analisi sull'acqua effettuata annualmente <i>Punti 1 per ogni controllo offerto</i></p>	<p>Controlli ulteriori offerti n.....</p>
<p>TEC- 4</p>	<p>Utilizzo di prodotti biologici in percentuale superiore a quelle minime previste dal DM 25 luglio 2011 paragrafo 5.3.1 in materia di ristorazione collettiva, nei seguenti alimenti: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</p>	<p>Percentuali superiori non offerte <i>Punti 0</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>Percentuali superiori al 40% di peso sul totale da produzione biologica come di seguito indicato: almeno il 50% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 1</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>almeno il 60% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 2</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>almeno il 70% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 3</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>almeno l'80% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 4</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>almeno il 90% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 5</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
		<p>il 100% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 6</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>

TEC- 5	Utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG in percentuali superiori a quelle minime previste dal D.M. 25 luglio 2011, paragrafo 5.3.1 in materia di ristorazione collettiva, con riferimento ai seguenti alimenti: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova olio extravergine <i>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti ed i relativi fornitori.</i>	Percentuali superiori non offerte <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		Percentuali superiori al 20% di peso sul totale da prodotti IGP, DOP, STG come di seguito indicato: almeno il 30% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno il 40% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 2</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno il 50% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 3</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno il 60% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 4</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno il 70% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 5</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno l'80% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 6</i>	<input type="checkbox"/>
		almeno il 90% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 7</i>	<input type="checkbox"/>
		il 100% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati <i>Punti 8</i>	<input type="checkbox"/>
TEC- 6	Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale al 100% <i>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti ed i relativi fornitori.</i>	Prodotti non offerti <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale al 100% come segue: Uova - <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>
		Pasta, farine - <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>
		Formaggi, latte e derivati - <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>

		Carne e salumi - <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>
		Verdura e legumi freschi, patate e pelati - <i>Punti 2</i>	<input type="checkbox"/>
		Frutta (escluse banane, agrumi e frutta esotica in genere) - <i>Punti 2</i>	<input type="checkbox"/>
TEC- 7	Presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti <i>Allegare scheda tecnica del contenitore che verrà utilizzato</i>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica <i>Punti 1</i>	<input type="checkbox"/>
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica <i>Punti 2</i>	<input type="checkbox"/>
		Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici <i>Punti 3</i>	<input type="checkbox"/>
TEC- 8	Rilevazione annuale del gradimento del servizio, eseguita per almeno una settimana continuativa su un campione pari ad almeno il 20% dell'utenza	Allegare la scheda di rilevazione che verrà somministrata annualmente durante l'esecuzione dell'appalto e descrivere le modalità di effettuazione della rilevazione e di rendicontazione all'ente.	Attribuzione del punteggio con formula (v. allegato criteri di valutazione delle offerte).
TEC- 9	Progetto, per la durata dell'affidamento, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura che preveda il coinvolgimento di tutti gli utenti, con particolare riferimento alle caratteristiche di svolgimento, le risorse messe a disposizione, il piano di comunicazione ed informazione rivolto agli utenti, le modalità di verifica del progetto approntato e, in generale, la completezza e ricchezza del progetto stesso	Allegare il progetto di educazione alimentare.	Attribuzione del punteggio con formula (v. allegato criteri di valutazione delle offerte).
TEC-10	Fornitura in comodato gratuito, sia nel centro cottura che nell'asilo nido, di un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa	Fornitura non offerta <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>
		Fornitura offerta <i>Punti 5</i>	<input type="checkbox"/>
TEC-11	Disponibilità alla fornitura di pasti annui gratuiti a sostegno	Disponibilità non offerta <i>Punti 0</i>	<input type="checkbox"/>

	quisiti sociali, orientati alla garanzia e trasparenza di eticità di tutta la filiera agroalimentare, compresi i fornitori, e del ciclo produttivo. <i>allegare copia della certificazione in corso di validità</i>	SÌ <i>Punti 3</i>	<input type="checkbox"/>
--	---	-----------------------------	--------------------------

In fede

.....
(luogo e data)

sottoscritto con firma digitale

(in caso di r.t.i. / consorzio ancora da costituire, anche i soggetti mandanti devono firmare digitalmente il documento)

MODELLO MePA-ECO— Indicazione del ribasso e dei prezzi offerti

alla
 S.U.A. dei Comuni del Polesine
 presso la Provincia di Rovigo
 via L. Ricchieri (detto Celio), 10
45100 Rovigo RO

Oggetto: pratica n. 000375, RdO n. , Comune di Villadose, appalto del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare a ridotto impatto ambientale 2017/2022. Indicazione del ribasso e dei prezzi offerti.

CIG	7	3	5	6	2	2	6	5	B	B
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Il sottoscritto,
 nato il a (provincia di),
 residente/domiciliato in (provincia di),
 via n.,
 in qualità di
 dell'impresa
 con sede in (provincia di),
 c.a.p. via n.,
 codice fiscale partita Iva codice attività

o f f r e

per l'esecuzione delle prestazioni in oggetto il ribasso percentuale sul prezzo a pasto a pasto a base di gara (oneri esclusi) *(in cifre)*

		,					%
--	--	---	--	--	--	--	---

dicesi per cento *(in lettere)*,
 corrispondente a un prezzo netto a pasto di €: *(in cifre)*

		,				
0	0	,	0	1	7	7

a) quota per le prestazioni, ribassata secondo la percentuale offerta

b) quota per gli oneri di sicurezza, non soggetta a ribasso

TOTALE (a + b)

diconsi euri *(in lettere)*.

Egli dichiara inoltre:

- i costi del personale impiegato nell'appalto, inclusi nell'offerta, ammontano a:

<i>unità di personale</i>	<i>c.c.n.l. applicato</i>	<i>qualifica / livello</i>	<i>ore previste</i>	<i>costo orario €</i>	<i>costo complessivo €</i>
TOTALE					

- che i costi interni di sicurezza connessi specificamente all'esecuzione delle prestazioni in appalto, compresi nell'importo offerto, ammontano a €

In fede

.....
(luogo e data)

sottoscritto con firma digitale

(in caso di r.t.i. / consorzio ancora da costituire, anche i soggetti mandanti devono firmare digitalmente il documento)

APPENDICE — Criteri di valutazione delle offerte.

Voce	Descrizione	Peso ponderale
TEC-1	possesso della certificazione I.S.O. 22000:2005 - sistema di gestione per la sicurezza alimentare	3
TEC-2	possesso della certificazione I.S.O. 22005:2008 - rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	3
TEC-3	Controlli di qualità ulteriori rispetto a quelli previsti da capitolato (articolo 14)	4
TEC-4	utilizzo di prodotti biologici in percentuale superiore a quelle minime previste dal DM 25 luglio 2011 paragrafo 5.3.1 in materia di ristorazione collettiva, nei seguenti alimenti: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.	6
TEC-5	utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG in percentuali superiori a quelle minime previste dal D.M. 25 luglio 2011, paragrafo 5.3.1 in materia di ristorazione collettiva, con riferimento ai seguenti alimenti: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova olio extravergine.	8
TEC-6	Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale al 100%	8
TEC-7	Presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti	3
TEC-8	Rilevazione annuale del gradimento del servizio, eseguita per almeno una settimana continuativa su un campione pari ad almeno il 20% dell'utenza	5
TEC-9	Progetto, per la durata dell'affidamento, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura che preveda il coinvolgimento di tutti gli utenti, con particolare riferimento alle caratteristiche di svolgimento, le risorse messe a disposizione, il piano di comunicazione ed informazione rivolto agli utenti, le modalità di verifica del progetto approntato e, in generale, la completezza e ricchezza del progetto stesso	10
TEC-10	Fornitura in comodato gratuito, sia nel centro cottura che nell'asilo nido, di un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa	5
TEC-11	Disponibilità alla fornitura di pasti annui gratuiti a sostegno dell'inclusione educativa e sociale, ad alunni segnalati dall'Ufficio Servizi Scolastici.	5
TEC-12	Progetti specifici finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare e delle eccedenze. Si dovranno precisare le modalità con cui la ditta intende – senza costi aggiuntivi - recuperare il cibo non somministrato e destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”. Si dovrà quindi allegare uno specifico Protocollo già sottoscritto tra Ditta e Onlus (una o più) che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti, con il quale si attesti tale impegno e le relative modalità di svolgimento, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003.	7
TEC-13	Possesso della certificazione del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale secondo la norma SA 8000, costituita da un insieme di requisiti sociali, orientati alla garanzia e trasparenza di eticità di tutta la filiera agroalimentare, compresi i fornitori, e del ciclo produttivo.	3
ECO-RIB	Ribasso offerto sul costo unitario del pasto	30
Totale		100

I) Per la voce tecnica TEC 1 e TEC 2 il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- assenza della certificazione: punti 0
- possesso della certificazione: punti 3

Allegare copia della certificazione in corso di validità.

II) Per la voce tecnica TEC 3 il punteggio verrà attribuito, fino ad un massimo di punti 4, con la seguente modalità:

- assenza proposta: punti 0
- per ogni ulteriore tampone ambientale effettuato annualmente presso i centro cottura e/o refettori : punti 1
- per ogni ulteriore analisi microbiologica effettuata annualmente sui semilavorati/prodotti finiti: punti 1
- per ogni ulteriore analisi sull'acqua effettuata annualmente: punti 1

Allegare la proposta analitica dei controlli che verranno eseguiti annualmente durante l'esecuzione dell'appalto.

III) Per la voce tecnica TEC 4 il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- percentuali superiori non offerte: punti 0
- percentuali superiori al 40% di peso sul totale da produzione biologica come di seguito indicato:
 - almeno il 50% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 1
 - almeno il 60% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 2
 - almeno il 70% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 3
 - almeno l'80% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 4
 - almeno il 90% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 5
 - 100% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 6

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti ed i relativi fornitori.

IV) Per la voce tecnica TEC 5 il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- percentuali superiori non offerte: punti 0
- percentuali superiori al 20% di peso sul totale da prodotti IGP, DOP, STG come di seguito indicato:
 - almeno il 30% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 1
 - almeno il 40% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 2
 - almeno il 50% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 3
 - almeno il 60% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 4
 - almeno il 70% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 5
 - almeno l'80% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 6
 - almeno il 90% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 7
 - 100% del peso complessivo dei prodotti sopra elencati: punti 8.

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti ed i relativi fornitori.

V) Per la voce tecnica TEC 6 il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- prodotti non offerti: punti 0
- utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale al 100% massimo punti 8, così distribuiti:
 - a) Uova: punti 1
 - b) Pasta, farine: punti 1
 - c) Formaggi, latte e derivati: punti 1
 - d) Carne e salumi: punti 1

e) Verdura e legumi freschi, patate e pelati: punti 2

f) Frutta (escluse banane, agrumi e frutta esotica in genere): punti 2

Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti ed i relativi fornitori.

VI) Per la voce tecnica **TEC 7** il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- presenza contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria): punti 0
- presenza contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica: punti 1
- presenza contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica: punti 2
- presenza contenitori attivi elettrici o con carrelli termici: punti 3

Allegare la scheda tecnica del contenitore che verrà utilizzato durante l'esecuzione dell'appalto.

VII) Per le voci tecniche **TEC 8**, **TEC 9** e **TEC 12** verranno attribuiti voti da 0 a 10 – con eventuale graduazione più fine per quarti di punto (per es. 6,00 – 6,25 – 6,50 -6,75 – 7,00) – applicando poi la formula generale:

$$P_{i(TEC-x)} = PP_x \times (V_i : V_{max})$$

nella quale

$P_{i(TEC-x)}$ è il punteggio attribuito al concorrente “i” per la voce x considerata

PP_x è il peso ponderale della voce x considerata

V_i è il voto ottenuto (da 0 a 10) dal concorrente “i”

V_{max} è il voto più alto (da 0 a 10) fra tutti quelli ottenuti

Voce TEC 8 – Allegare la scheda di rilevazione che verrà somministrata annualmente durante l'esecuzione dell'appalto e descrivere le modalità di effettuazione della rilevazione e di rendicontazione all'ente.

Voce TEC 9 – Allegare il progetto di educazione alimentare.

Voce TEC 12 – Allegare il progetto di riduzione dello spreco alimentare e delle eccedenze e il protocollo sottoscritto tra ditta e onlus.

Il progetto tecnico, redatto in forma sintetica e sottoscritto dal legale rappresentante, dovrà essere contenuto entro un massimo di 10 facciate/pagine (esclusi eventuali allegati), redatte in carattere Times New Roman 12, con un massimo di 25 righe per pagina, in cui vengano descritte le caratteristiche offerte del servizio secondo i criteri sopra rappresentati. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, la relazione dovrà avere un'articolazione interna secondo il contenuto indicato nei criteri di valutazione. Ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

In caso di relazioni che superino il limite di pagine previste, il punteggio verrà attribuito limitandosi all'esame del contenuto delle pagine consentite.

VIII) Per la voce tecnica **TEC 10** il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

fornitura non offerta: punti 0

fornitura offerta: punti 5

IX) Per la voce tecnica **TEC 11** il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- disponibilità non offerta: punti 0

- disponibilità offerta per n. 10 pasti annui gratuiti: punti 0,5 (punti 0,5 aggiuntivi per ogni ulteriore decina di pasti annui gratuiti fino a un massimo di punti 5 per n. 100 pasti annui gratuiti)

L'offerta deve intendersi riferita a ciascun anno di durata dell'appalto.

X) Per la voce tecnica **TEC 13** il punteggio verrà attribuito con la seguente modalità:

- assenza della certificazione: punti 0

- possesso della certificazione: punti 3

allegare copia della certificazione in corso di validità

Soglia di sbarramento: Non saranno ammessi alla valutazione dell'offerta economica i concorrenti che non avranno raggiunto un punteggio minimo di punti 35 (trentacinque) in quanto ritenuti non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'ente committente.

Avvertenze: si precisa che tutto quanto offerto dalla Ditta in merito alla componente QUALITA' deve essere garantito dalla medesima fin dall'inizio dell'esecuzione del servizio e per tutta la durata del medesimo, non avendo alcun rilievo eventuali condizioni sospensive/risolutive e/o dichiarazioni tese a posticiparne/limitarne l'applicazione; qualora fossero presenti, il relativo criterio riceverà un giudizio e/o un'attribuzione di punteggio equivalente ad "assenza di proposta".

XI) Per la voce **ECO-RIB** il punteggio verrà attribuito come segue:

$$P_i = PP_x \times (RIB_i : RIB_{max})$$

nella quale

- P_i è il punteggio che riceve il concorrente "i";
- PP_x è il peso ponderale della voce "x" considerata;
- RIB_i è il ribasso percentuale offerto dal concorrente "i";
- RIB_{max} è il ribasso percentuale più alto fra tutti quelli offerti.

Costo pasto unitario onnicomprensivo a base d'asta: € 5,30 IVA esclusa (di cui: € 0,017 costi per la sicurezza non soggetti a ribasso ed € 5,283 soggetti a ribasso)

Non saranno ammesse offerte pari o superiori rispetto al costo pasto unitario sopra specificato.

XII) Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta. Quindi il punteggio finale in graduatoria $Pa_{(TOT)}$ del concorrente "a" è dato dalla formula:

$$Pi_{(TOT)} = Pi_{(TEC 1-13)} + Pi_{(ECO-RIB)}$$

Per i conteggi si terrà conto di tre cifre oltre la virgola con arrotondamento all'unità inferiore per i numeri da 1 a 4 e all'unità superiore per i numeri da 5 a 9.