

Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio.

1. Tipologia dell'appalto.

<input checked="" type="checkbox"/> Servizi	<input type="checkbox"/> Fornitura
<input type="checkbox"/> Misto	

2. Descrizione sintetica dell'appalto

2.1. Elementi configurativi generali.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria "Mario Milanese" di San Martino Siccomario, per la Scuola Primaria "Bruno Mezzadra", per la Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario e per il servizio di fornitura, di preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzione, nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi", ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

I Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario hanno sottoscritto in data 22/12/2015, la convenzione, approvata dai rispettivi Consigli Comunali, relativa alla gestione associata della "Funzione 04 – edilizia scolastica per la parte non attribuita alla competenza delle Province, organizzazione e gestione dei servizi scolastici".

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 1 e 4 della convenzione, rientrano nell'ambito della gestione associata il servizio di mensa scolastica nonché le forniture di beni e servizi a favore delle scuole con la finalità di contenere la spesa e garantire l'economicità della gestione.

Per tale motivo, con delibera G.C. n 53 del 10/03/2016 e n. 48 del 9/3/2016 rispettivamente i Comune di San Martino Siccomario e il Comune di Travacò Siccomario hanno deliberato gli indirizzi per la predisposizione di un unico appalto suddiviso in più lotti, da gestire tramite la Centrale Unica di Committenza – Associazione Consortile tra Comuni, alla luce della convenzione sottoscritta, in data 29/01/2015 tra i Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario.

Il servizio oggetto dell'appalto prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia, materiale di consumo, ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L'appalto prevede due distinti lotti e diverse tipologie:

- **LOTTO N.1** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario;
 - **LOTTO N. 2** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria – Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario e del servizio di fornitura, preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi nonché fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".
- **TIPOLOGIA A** - applicabile alle **Scuole Primarie del LOTTO N. 1 e del LOTTO N. 2**, che prevede la fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella disponibilità della stessa per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso i refettori delle Scuole Primarie, per la distribuzione. Fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia – Pasti presunti per anno scolastico n. 41.300,00 (di cui n. 26.950 Lotto n. 1 e n. 14.350

Lotto n. 2) pasti medi/giorno n. 236 presunti (di cui n. 154 Lotto n. 1 e n. 82 Lotto n. 2) , per n. 175 giorni circa/anno.

- **TIPOLOGIA B** - applicabile alla **Scuola d'Infanzia del LOTTO N. 2**, che prevede la fornitura delle derrate alimentari crude, preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti con personale dipendente della Ditta Appaltatrice con il sistema della cucina convenzionale mediante l'utilizzo del centro di cottura comunale di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia –
Pasti presunti per anno scolastico n. 12.474 , pasti medi/giorno n. 66 presunti per n. 189 giorni circa.
- **TIPOLOGIA C** - applicabile al **Centro Diurno Integrato per anziani del LOTTO N. 2**, e consistente nella fornitura di pasti caldi trasportati, prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:
 - frequenze di ospiti presso il CDI a *part-time* residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
 - pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella disponibilità della medesima per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi". Pasti presunti:
 - ✓ prime colazioni: 12 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.744 colazioni/anno
 - ✓ pranzo/cena: 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno
 - ✓ merende: 25 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 7.800 merende/anno

L'appalto si sviluppa nell'ambito dei territori comunali e le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale dei Comuni di San Martino Siccomario (LOTTO N. 1) e di Travacò Siccomario (LOTTO N. 2) più precisamente:

- Scuola Primaria "Mario Milanese" Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Maria Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

Il presente appalto ha durata di anni 2 (DUE):

- con riferimento agli anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018, da calendario scolastico, per i servizi di refezione scolastica Scuole Primarie "Mario Milanese" di San Martino Siccomario, "Bruno Mezzadra" di Travacò Siccomario e Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario;
- dal 01/09/2016 al 31/08/2018 per il Centro Diurno Integrato "Il Novello - Don Franco Comaschi".

L'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario ha aderito alla rete internazionale denominata "CITTA' SLOW" che ha come principi:

- pensare alle mense come luoghi in cui applicare il diritto alla convivialità e al piacere del cibo, il che significa adoperarsi per favorire una migliore qualità della vita di una grande parte della popolazione;

- migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica e sviluppare l'educazione alimentare per i consumatori di domani.

Inoltre, entrambe le Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario, sono sensibili alle problematiche relative alla sostenibilità ambientale e per questo motivo, il presente appalto si ispira ai principi enunciati nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni.", pubblicato sulla G.U. 220 del 21/09/2011.

Tale Decreto stabilisce, ai sensi dell'art. 2 del Decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 adottato dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, di concerto con i Ministri dello Sviluppo Economico e dell'Economia e delle Finanze, - che a sua volta, ai sensi dell'art. 1, comma 1126, della Legge n. 296/2006, ha adottato il PAN GPP individuando, ai sensi dell'art. 1, comma 1127, della medesima Legge, 11 categorie di prodotti e servizi da affrontare prioritariamente ai fini del raggiungimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, - l'emanazione di «criteri ambientali minimi» per le diverse categorie merceologiche indicate al punto 3.6 PAN GPP, e adotta i criteri ambientali di cui agli allegati tecnici del Decreto, facenti parte integrante del Decreto stesso, per i prodotti/servizi di seguito indicati:

ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (rientranti nella categoria I «ristorazione» di cui al punto 3.6 del PAN GPP) - (Allegato 1 al Decreto);

serramenti esterni (rientranti nella categoria B «edilizia» di cui al punto 3.6 del PAN GPP) - (Allegato 2 al Decreto).

Elemento configurativo	Rif. normativi	Note esplicative
Stazione appaltante	Art. 3 c. 25) D. Lgs. n. 163/2006	ASSOCIAZIONE CONSORTILE TRA COMUNI (Centrale Unica di Committenza) Via Roma n 1 – 27028 – San Martino Siccomario (PV) C.F.00466390184 Per conto Comune di San Martino Siccomario e Comune di Travacò Siccomario
Gara - Procedura di affidamento	Art. 55 D. Lgs. n. 163/2006	Procedura Aperta
CIG		Da acquisire da parte del RUP della CUC in sede di predisposizione atti di Gara
Natura dell'appalto (tipologia)		Si configura come appalto di servizi rientranti tra quelli classificati nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, <i>s.m. e i.</i>
Tipologie di attività oggetto dell'appalto	Regolamento CPV	Le attività dell'appalto sono qualificate come "servizi alberghieri e di ristorazione" connotati dal Codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17
Elemento configurativo	Rif. Normativi	Note esplicative
Durata		<u>di 2 (DUE) anni scolastici</u> per i servizi di refezione scolastica; <u>dal 01/09/2016 al 31/08/2018</u> per il

		servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).
Area di svolgimento		servizi alla persona

2.2. Elementi configurativi particolari

Tipologia attività/servizi	Classificazione CPV	Categoria
<i>Servizi di ristorazione scolastica</i>	55524000-9	17
<i>Servizio di fornitura pasti pronti per il CDI</i>	55521200-0	17

I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, *s.m.e i.*, con relativa applicazione alle procedure di aggiudicazione di quanto previsto dagli artt. 20, 21 e correlativamente 27 dello stesso Codice dei Contratti pubblici.

3. Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo dell'appalto.

> l'appalto si sviluppa nell'Area "Servizi alla Persona" ed ha come utenti gli alunni e il personale avente diritto al pasto delle Scuole Primarie di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario, della Scuola d'infanzia di Travacò Siccomario, nonché:

- gli anziani ospiti del Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi"
- gli anziani residenti nel Comune di Travacò Siccomario che usufruiscono del servizio pasti a domicilio oppure frequentanti il CDI a *part-time* o nei periodo di emergenza-caldo.

> Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente:

- con le linee guida della Regione Lombardia in materia di refezione scolastica e di refezione nelle RSA (per analogia);
- con il PAN GPP di cui al D.M. del 25/11/2011, contribuendo a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti;
- con il Piano Nazionale per la refezione scolastica.

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche di cui alla documentazione predisposta dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ATS di Pavia e dal PAN GPP.

2. Identificazione (con focalizzazione) delle esigenze (specifiche) della stazione appaltante alle quali si vuol fornire risposta con l'appalto.

Obiettivo delle Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario, in convenzione per la gestione associata della Funzione n. 4, è quello di fornire agli utenti un servizio con standard sempre più elevati con contenimento dei costi. Questa la motivazione per la gestione di una Gara unica tra le due Amministrazioni.

Inoltre entrambe le Amministrazioni Comunali perseguono da tempo l'obiettivo di migliorare la qualità di vita dei propri cittadini.

Con delibera di Consiglio Comunale n. 46 del 28/11/2011, l'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario, ha aderito al "Patto dei Sindaci" impegnandosi a raggiungere gli obiettivi fissati dall'Unione Europea e con delibera di Giunta Comunale n. 22 del 6/2/2015 ha aderito all'Associazione denominata: "Cittaslow — Rete Internazionale delle Città del Buon Vivere". Con

successiva delibera la Giunta Comunale con atto n. 137 del 28/09/2015 ha deliberato di adottare i criteri definiti dall'iniziativa "Pensa che Mensa" come linee guida per la gestione delle mense scolastiche in capo al Comune.

E' prevista pertanto in aderenza alla normativa vigente la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno a: PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, l'utilizzo di alimenti, tipici e tradizionali e – quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale sia per il servizio riferito alle scuole primarie, sia per quello riferito alla scuola d'infanzia, prevedendo tra i servizi migliorativi offerti, la possibilità di inserimento di più prodotti biologici e l'inserimento dei prodotti biologici indicati come base, anche per i pasti del CDI. Dovrà essere garantita l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento).

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia trasportati, sia cucinati in loco, devono avere la caratteristiche merceologiche fissate dall'ATS e in coerenza con il PAN GPP, devono essere prodotti con marchio CEE. La qualità delle materie prime impiegate, deve essere comprovata dalla Ditta mediante l'esibizione di certificazioni idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa ;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale.
- a dimostrare l'assenza nei componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti (già avviata da tempo dalle due Amministrazioni Comunali) e l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili in luogo del materiale a perdere, e tra le migliori sarà valutato:

- l'impiego di prodotti eco-compatibili (Ecolabel) per i servizi di sanificazione e pulizia in generale delle attrezzature e dei locali e del materiale a perdere previsto in Capitolato;
- la possibilità di fornire acqua sfusa in brocche;
- ogni altra miglioria in materia di tutela ambientale (modalità dei trasporti, tempi, riduzione del rumore, consumi energetici, destinazione del cibo non somministrato ecc.).

3. Assetto complessivo del servizio

La decisione di unificare gli affidamenti (refezione scolastica dei due Comuni e fornitura pasti presso il CDI) ha come base:

- il principio di ottimizzazione delle procedure,
- la razionalizzazione delle spese,
- la possibilità di spuntare in sede di Gara un miglior prezzo derivante dall'unificazione dell'affidamento;
- l'attuazione della convenzione stipulata a dicembre 2015 per la gestione associata funzione 4.

4. Standard essenziali dei servizi riportabili all'appalto e linee di miglioramento possibili degli standard.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di Gara.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:
70 punti per l'offerta tecnico/qualitativa
30 punti per l'offerta economica

Per l'offerta tecnico/qualitativa si prevedono i seguenti macro elementi di valutazione:

A ELEMENTI TECNICO GESTIONALI

- A.1. Approvvigionamento e conservazione delle derrate**
- A.2. Centro di cottura esterno**
- A.3 Trasporto dei pasti**
- A.4 Sanificazione ambienti, utensili e attrezzature**
- A.5 Sistema di controllo – verifica del servizio erogato**
- A.6 Gestione degli imprevisti e delle emergenze**

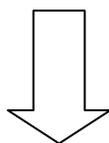
B ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

- B.1 Piano organizzativo**
- B.2 Figure con responsabilità di gestione o supervisione**
- B.3 Sostituzione del personale**
- B.4 Formazione del personale**

C SERVIZI MIGLIORATIVI

- C.1 Impiego di prodotti biologici**
- C.2 Migliorie inerenti la logistica e le attrezzature tecniche**
- C.3 Iniziative inerenti al recupero del cibo non utilizzato**
- C.4 Inserimento di cittadini appartenenti alle categorie protette**
- C.5 Misure per il contenimento energetico e salvaguardia dell'ambiente**

Non sono ammesse varianti progettuali



La relazione illustrativa configura le “macro” del quadro progettuale dell'appalto di servizi, strutturate in dettaglio:

- a) nel Capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative (interazioni necessarie tra stazione appaltante e futuro appaltatore);
- b) nella base d'asta (valori dell'appalto con enucleazione costi sicurezza);
- c) nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all'interno del Capitolato d'appalto e che saranno poi trasferiti negli schemi di contratto);
- d) nel quadro di analisi del rischio (DUVRI).

Il raffronto tra la relazione illustrativa e il quadro di dettaglio prestazionale (Capitolato) consente la determinazione di una prima parte del quadro economico (budget di processo).

5. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.

I prezzi unitari dei pasti da porre a base d'asta e in base ai quali viene determinato il valore complessivo a base d'asta, valutata la particolarità dei servizi richiesti, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, vengono quantificati in:

- € 5,30/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso le Scuole Primarie Tipologia A del LOTTO N. 1 e LOTTO N. 2) con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,30/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la distribuzione e la pulizia presso la Scuola d'Infanzia Tipologia B del LOTTO N. 2 con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,70/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, dei pasti presso il CDI Tipologia C LOTTO N. 2 con esclusione degli oneri per la sicurezza (non si rilevano oneri per questa tipologia di servizio);
- € 0,73/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle colazioni, presso il CDI Tipologia C LOTTO N. 2;
- € 0,95/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle merende, presso il CDI Tipologia C LOTTO N. 2.

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma dei due lotti e delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 693.641,04= (seicentonovantatremilaseicentoquarantunovirgolazeroquattro) oltre all'IVA di cui € 3.760,00= (tremilasettecentosessantavirgolazerozero) + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

- LOTTO N. 1 Tipologia A € 142.835,00= + IVA x 2 anni scolastici = € 285.670,00= + IVA **oltre** ad € 1.400,00= +IVA per oneri non soggetti a ribasso;

- LOTTO N. 2

Tipologia A - € 76.055,00+ IVA x 2 anni scolastici = € 152.110,00 + IVA **oltre** ad € 1.100,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia B - € 66.112,20+ IVA x 2 anni scolastici =€ 132.224,40 + IVA **oltre** ad € 1.260,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia C - Totale € 59.938,32 x 2 anni = € 119.876,64_+ IVA - Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio).

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla sua durata e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e revisione presunta prezzi) è quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 833.948,97 (ottocentotrentatremilanovecentoquarantottovirgolovanovantasette) al netto dell'IVA di cui € 3.760,00=(tremilasettecentosessantavirgolazerozero) al netto dell'IVA per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.

6. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto.

Prefigurazioni essenziali:

a) Individuazione procedura di Gara.

Viene individuata la procedura aperta, per l'affidamento del presente servizio, valutata la necessità di sviluppare una procedura adeguata per un contratto con durata pluriennale che consente un confronto "diretto" con il mercato di riferimento (con riflessi sulle dinamiche concorrenziali). Si prevede quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (in analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*), anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali. Pertanto, la procedura individuata per la selezione dei contraenti sarà sviluppata nel rispetto dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, nonché dei principi dell'ordinamento comunitario, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IIB del Codice dei Contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17 e come tale non soggiace all'obbligo dell'integrale applicazione del suddetto decreto.

b) Livello di pubblicità legale richiesto dalla normativa per l'appalto.

Considerato che per i servizi compresi nell'Allegato II B le disposizioni contenute negli artt. 20, 21 e correlativamente nell'art. 27 del D. Lgs. n. 163/2006 *s.m. e i.*, non stabiliscono forme di pubblicità preventiva, rimettendo alle stazioni appaltanti la definizione delle stesse, nel rispetto del principio di adeguata pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle Amministrazioni Pubbliche dall'art. 2 del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*, si ritiene opportuno, in relazione al valore economico dell'appalto (appalto sopra soglia comunitaria) prevedere le seguenti forme di pubblicità:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale di entrambe le Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario (unitamente a tutta la documentazione di Gara);
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste);
- ⇒ all'Albo *on-line* di entrambe le Amministrazioni;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul BURL della Regione Lombardia