



PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle, 1 - 36100 VICENZA Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

Mail soggettoaggregatore.sua@provincia.vicenza.it - PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net

Prot. n. 40912 del 20/06/2018

CIG: [7513135323]

CPV: 55524000-9

Categoria prevalente: preparazione dei pasti per refezione scolastica, fornitura derrate e scodellamento

Categoria accessoria: Fornitura attrezzature e manutenzioni

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare, allegato al bando di concessione, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara avente ad oggetto **la concessione del servizio di refezione scolastica e gestione mensa presso la scuola primaria “D. Chiesa” di Sovizzo (VI)** indetta da Provincia di Vicenza - Stazione Unica Appaltante, costituita con delibera di Consiglio Provinciale n. 31 del 29/07/2015, per conto del Comune di Sovizzo.

1. **Provincia di Vicenza Stazione Unica Appaltante**, Contrà Gazzolle n. 1 - 36100 Vicenza – c.f. n. 00496080243 – tel. 0444.908107, fax 0444.908510, PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net - profilo di committente URL: www.provincia.vicenza.it - per conto del Comune di Sovizzo - Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 21 – 36050 Sovizzo (VI) – c.f. 00182090241.
2. **OGGETTO DELLA CONCESSIONE:** concessione del servizio di refezione scolastica e gestione mensa presso la scuola primaria “D. Chiesa” di Sovizzo.
3. **LUOGO DI ESECUZIONE:** scuola primaria “D. Chiesa” di Sovizzo (VI).
4. **VALORE DELLA CONCESSIONE:** l'importo presunto della concessione, comprensivo dell'eventuale periodo di rinnovo, è pari a complessivi di € **322.165,86** IVA esclusa. L'importo presunto del singolo pasto ammonta ad € 4,10 IVA esclusa. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti. I pasti degli alunni sono calcolati in n. 11.220 annui. I pasti degli insegnanti sono calcolati in n. 680 annui. Per un complessivo di n. 11.900 pasti annui. Il predetto dato numerico riferito ai pasti è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi all'anno scolastico in corso (2017/2018); viene stimato esclusivamente al fine di dare un valore economico alla concessione, tenendo comunque conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'Autorità scolastica per ogni anno, dal numero delle iscrizioni al servizio e delle presenze effettive alla mensa. Avendo valore puramente indicativo e previsionale, la suddetta quantità è soggetta a variazioni e non costituisce pertanto in alcun modo impegno per l'amministrazione comunale di Sovizzo o diritto per la

Concessionaria.

L'importo degli oneri per la sicurezza è determinato in € 0,02 a pasto (11.900 pasti totali di cui 11.220 pasti alunni e 680 pasti insegnanti) per un totale annuo di € 238,00. Per i primi tre anni di concessione l'importo degli oneri ammonta ad € 714,00 e ad € 1.428,00 per sei anni di concessione, comprensivo dell'eventuale rinnovo.

Il Comune di Sovizzo partecipa alla spesa con un importo, per anno scolastico, pari ad € 7.692,31 oltre IVA al 4%, e quindi per complessivi € 8.000,00 per la copertura dei pasti degli insegnanti e di parte del servizio gestione mensa.

Il valore della concessione viene di seguito riepilogato:

	N° pasti annui presunti alunni	Valore singolo pasto a base di gara	Valore annuo	Valore gara per tre anni
Base di gara presunta	11.220	€ 4,08	€ 45.777,60	€ 137.332,80
Costi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		€ 0,02	€ 224,40	€ 673,20
Copertura parziale della spesa da parte del Comune (pasti insegnanti e servizio mensa IVA esclusa)			€ 7.692,31	€ 23.076,93
Totale complessivo			€ 53.694,41	€ 161.082,93
VALORE CONCESSIONE comprensiva dell'eventuale rinnovo				€ 322.165,86

5. **DURATA DELLA CONCESSIONE**: la concessione avrà la durata dal 01.09.2018 al 30.06.2021, con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 (tre) anni.

6. **DOCUMENTAZIONE DI GARA, INFORMAZIONI GENERALI E PRESA VISIONE**: il presente disciplinare di gara, **il bando di gara, il capitolato speciale, il D.U.V.R.I., l'elenco degli addetti, e i modelli di dichiarazione e di offerta** sono integralmente disponibili, consultabili e scaricabili sul profilo del committente: <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi>.

Per informazioni tecniche: RUP sig.ra Antonella Vitale responsabile dell'Area Segreteria del Comune di Sovizzo tel. 0444 1802102, sig.ra Vanda Lain e sig.ra Elisa Fin del Comune di Sovizzo tel. 0444 1802107.

Per informazioni amministrative sulla procedura di gara: sig.ra Alessandra Padovan della Stazione Appaltante della Provincia di Vicenza – tel. 0444.908107, mail: soggettoaggregatore.sua@provincia.vicenza.it, PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net.

Responsabile della procedura di gara: dott. Angelo Macchia, dirigente della Stazione Unica appaltante della Provincia di Vicenza.

Eventuali quesiti dovranno essere formulati alla PEC della Provincia di Vicenza in tempo utile per poter rispondere e quindi almeno 5 (cinque) giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Ai quesiti formulati oltre il

predetto quinto giorno, l'amministrazione non garantisce la risposta. Gli avvisi, chiarimenti, comunicazioni, risposte ai quesiti relativi alla procedura verranno pubblicati sul profilo del committente sopra specificato dov'è pubblicata la documentazione di gara o secondo quanto previsto nel presente disciplinare di gara.

Il sopralluogo è obbligatorio e potrà essere effettuato fino e non oltre 5 (cinque) giorni dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte, previa prenotazione concordata con almeno 3 giorni di anticipo telefonicamente al n. 0444 1802107 o al n. 0444 1802102. Al termine sarà rilasciata la corrispondente attestazione da allegare alla documentazione amministrativa di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato:

- dal legale rappresentante del concorrente;
- da un dipendente munito di apposita delega scritta e firmata in originale dal legale rappresentante allegando copia fotostatica del documento d'identità in corso di validità;
- da un procuratore munito di idonea procura notarile ai sensi della normativa vigente.

In tutti i casi il soggetto che effettuerà la presa visione dovrà presentarsi munito del proprio documento d'identità in originale ed in corso di validità.

In caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituito il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, purché munito di delega di tutti detti operatori.

7. **SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:** sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 1, del Codice.

Gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del Codice ed in possesso dei requisiti prescritti al successivo punto 8.

8. **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:** gli operatori economici, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecniche e professionali:

Idoneità professionale

- a) iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede per un oggetto sociale uguale con l'oggetto dell'affidamento.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- b) fatturato specifico medio annuo, comprensivo del fatturato minimo del settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari (2014/15 – 2015/16 – 2016/17) pari ad almeno € 60.000,00 per ciascun esercizio finanziario;
- c) adeguata situazione finanziaria da comprovare mediante presentazione di dichiarazione da parte di dichiarazione da parte di almeno un istituto bancario o intermediari autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993 e s.m.i. che attesti che l'operatore economico "dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando";
- d) aver conseguito almeno due degli ultimi tre bilanci di esercizio in utile.

In caso di concorrente raggruppato o consorziato il requisito di cui alla lettera b) deve essere posseduto dal consorzio o dal raggruppamento nella sua interezza; i requisiti di cui alla lettera c) e d) devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante il raggruppamento o consorzio.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- e) di aver gestito degli analoghi servizi di ristorazione scolastica svolti in

concessione (compresa la registrazione dei pasti) nel triennio antecedente la pubblicazione del bando (2014/15 – 2015/16 – 2016/17) per un numero di pasti non inferiore a 12.000 per anno scolastico e quindi per 36.000 nel triennio e per un valore netto annuo pari almeno ad € 48.000 e quindi a € 144.000 nel medesimo triennio con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata. Alla dichiarazione dovranno essere allegati gli elenchi delle Amministrazioni Comunali servite e il numero di pasti.

- f) registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit – EMAS) o certificazione ISO 14001, in corso di validità;
- g) certificazione di conformità alla norma ISO 9001:2008, relativa al sistema di gestione della qualità del concorrente per il servizio oggetto dell'appalto in ragione della qualità del servizio da prestare.

In caso di concorrente consorziato o raggruppato il requisito di cui alla lettera e) deve essere posseduto dal raggruppamento nella sua interezza, nella misura di almeno il 60% dalla capogruppo e da ciascuna impresa mandante per almeno il 10%, fermo restando che l'intero raggruppamento deve possedere nel suo insieme il 100% dei quanto richiesto all'impresa singola.

La comprova dei suddetti requisiti avverrà nei confronti del soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 86 comma 4 e all. XVII del Codice appalti.

9. **AVVALIMENTO:** L'operatore economico, singolo o in raggruppamento ai sensi dell'articolo 45 del Codice, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettera b) e c) del Codice, necessari per la partecipazione alla gara, avvalendosi dei requisiti di altri soggetti. L'avvalimento non può soddisfare i requisiti di cui all'art. 80 del Codice.

L'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega:

1. una dichiarazione sottoscritta dal professionista ausiliario attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice; nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
2. una dichiarazione sottoscritta dal professionista ausiliario con cui quest'ultimo si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. il contratto di avvalimento in virtù del quale il professionista ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del Codice nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente. L'amministrazione aggiudicatrice verifica se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del Codice. Essa impone all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione. Il concorrente e la ditta ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'amministrazione aggiudicatrice in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

10. **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** procedura aperta, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice e secondo le Linee Guida ANAC n. 2 .

Apposita commissione giudicatrice, composta da tre commissari compreso il Presidente, costituita ai sensi dell'art. 77 del Codice, procederà a formulare la proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti punteggi:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
	100

Il punteggio dell'offerta tecnica (punteggio massimo 70 punti) sarà attribuito sulla base degli elementi qualitativi elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Parametri di qualità		Suddivisione e calcolo punteggio	
Distanza dal centro cottura		Massimo punti 4	
1	Distanza dal centro cottura, riferito al plesso scolastico (autocertificazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza dal luogo di somministrazione)	più di 30 km	0
		tra i 30 e i 20 km	2
		tra i 20 e i 10 km	3
		inferiore ai 10 km	4
Certificazioni di qualità		Massimo 2 punti	
2	Documentazione attestante il possesso delle seguenti certificazioni per il centro di cottura: - certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" - certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	nessuna certificazione	0
		ISO 22000:2005	1
		ISO 22005:2008	1
Addetti alla produzione		Massimo 6 punti	
3	N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° di pasti prodotti/giorno (autocertificazione del legale rappresentante)	se 1 addetto produce più di 80 pasti/giorno	0
		se 1 addetto produce tra i 60 ed 80 pasti/giorno	2
		se 1 addetto produce meno di 60 pasti/giorno	3
4	Qualificazione del personale del centro cottura (allegare curricula addetti o copia diplomi)	presenza solo di cuochi diplomati	0
		presenza di un cuoco responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	1
		presenza di almeno un nutrizionista diplomato o esperto in scienze dell'alimentazione	2
Addetti alla distribuzione		Massimo 3 punti	
5	Personale fornito per la distribuzione dei pasti dipendente della ditta: rapporto tra n° addetti e n° pasti forniti	rapp. > di 1/90	0
		rapp. tra 1/70 e 1/90	1
		rapp. < di 1/70	3

Derrate alimentari		Massimo 16 punti	
6	Utilizzo di prodotti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE). Dichiarazione relativamente all'utilizzo di prodotti, in termini di percentuale, sul totale di prodotti complessivamente utilizzati su base annua per il servizio in oggetto per ciascuna categoria alimentare	inferiore o uguale al 20%	0
		tra il 20,1 e il 40%	2
		tra il 40,1 e il 60%	4
		superiore al 60%	8
7	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali. Dichiarazione relativamente all'utilizzo di prodotti, in termini di percentuale, sul totale di prodotti complessivamente utilizzati su base annua per il servizio in oggetto per ciascuna categoria alimentare	Inferiore o uguale al 20%	0
		tra il 20,1 e il 40%	2
		tra il 40,1 e il 60%	4
		superiore al 60%	8
Fornitori		Massimo 2 punti	
8	Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	assenza di certificazione o meno del 10% di fornitori con Certificazione	0
		dal 10 al 50% di fornitori con Certificazione	1
		più del 50% di fornitori con Certificazione	2
Contenitori		Massimo 5 punti	
9	Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	contenitori passivi	0
		contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1
		contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione interna	3
		contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	5
Mezzi di trasporto		Massimo 3 punti	
10	Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	classe euro 4 o inferiore	0
		classe euro 5, classe euro 6	1
		alimentazione a metano o bifuel oppure elettrica e ibrida	3
Proposta riduzione rifiuti		Massimo 4 punti	
11	Uso di stoviglie biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 La ditta dovrà fornire certificati di prodotti attestanti la conformità	assenza di stoviglie biodegradabili e compostabili	0
		utilizzo di posate	1
		utilizzo di bicchieri	1
		utilizzo di piatti	2
Educazione alimentare		Massimo 2 punti	
12	Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo	assenza del progetto	0
		presenza del progetto	2

	di frutta e verdura (comunicato al SIAN di appartenenza e condiviso)		
Gradimento		Massimo 3 punti	
13	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte degli utenti. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione di almeno il 60% degli utenti.	rilevazione con frequenza annuale per gli alunni	0
		rilevazione con frequenza annuale per alunni, insegnanti e genitori	3
Fornitura di pasti gratuiti		Massimo 8 punti	
14	Fornitura di pasti gratuiti da destinarsi agli utenti bisognosi e al personale incaricato in occasione di eventuali visite ispettive	n. 6 pasti a settimana	0
		n. 12 pasti a settimana	2
		n. 18 pasti a settimana	4
		n. 24 pasti a settimana	8
Proposte migliorative del servizio		Massimo 12 punti	
15	<p>Progetto di gestione informatizzata del servizio: descrizione del sistema proposto con riguardo allo sviluppo delle indicazioni minime richieste dall'art. 3 del Capitolato speciale.</p> <p>A questo elemento qualitativo di tipo discrezionale è assegnato, da parte di ciascun commissario, un punteggio discrezionale, sulla base del metodo di un coefficiente variabile da 0 a 1 in corrispondenza ai seguenti livelli di valutazione:</p> <p>ottimo = 1 buono = 0,8 adeguato = 0,6 sufficiente = 0,4 non sufficiente = 0,2 gravemente insufficiente = 0</p> <p>La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio. Tale coefficiente è moltiplicato per il punteggio massimo attribuito al criterio corrispondente.</p>	Punteggio massimo attribuibile	6
16	Scelta multipla per la famiglia per accesso al sistema per disdetta / riattivazione mediante: telefonata / sms / PC / Smartphone	Punti 0,5 per ciascuna opzione	2
17	Individuazione di operatori opportunamente dislocati sul territorio comunale per il pagamento dei pasti	1 operatore	0
		2 operatori	2
		3 operatori	3
		4 operatori	4
TOTALE			70

La somma dei punteggi attribuiti agli elementi di natura qualitativa determina il punteggio assegnato all'offerta tecnica.

La riparametrazione è esclusa.

Il punteggio dell'offerta economica (punteggio massimo 30 punti) è assegnato con la seguente modalità:

al concorrente che propone il prezzo a pasto più conveniente sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti, il punteggio per le altre offerte (iesime) é attribuito secondo la seguente formula:

$$P= 30 \times \frac{\text{Valore offerta più bassa (prezzo più basso)}}{\text{Valore singola offerta (prezzo offerto)}}$$

La somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica determina il punteggio finale assegnato al concorrente.

La concessione sarà assegnata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio finale più elevato. In caso di parità di punteggio finale si procederà per sorteggio.

Non si procederà all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

All'aggiudicazione provvederà il competente organo del Comune di Sovizzo con proprio provvedimento.

11. **MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTE:** le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire, **entro il termine perentorio delle ore 12:00 del 13 Luglio 2018**, al seguente indirizzo: **PROVINCIA DI VICENZA - Ufficio Archivio e Protocollo - Contrà Gazzolle, 1 - 36100 VICENZA.**

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni devono pervenire entro il termine perentorio ed all'indirizzo predetti; è ammessa la consegna a mano dei plichi dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00, ed il martedì e giovedì dalle ore 14:30 alle ore 17:30, esclusivamente al suddetto Ufficio.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti e pertanto i plichi pervenuti oltre il termine perentorio predetto saranno considerati irregolari.

I plichi devono, a pena d'esclusione, essere idoneamente controfirmati e sigillati (con nastro adesivo), su tutti i lembi di chiusura compresi quelli preincollati, e devono recare all'esterno le seguenti indicazioni:

denominazione del **mittente**, indirizzo completo dello stesso, con l'indicazione della Partita IVA e dell'indirizzo **e-mail PEC**; (nel caso di Raggruppamenti Temporanei la denominazione di tutte le imprese raggruppate con la specificazione della capogruppo);

- **oggetto della gara e data di scadenza di presentazione dell'offerta**;

indirizzo del destinatario: Provincia di Vicenza – Ufficio Archivio e Protocollo – Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 Vicenza.

Il plico dell'offerta dovrà, a pena di esclusione, contenere tre buste idoneamente controfirmate e sigillate (con nastro adesivo), su tutti i lembi di chiusura compresi quelli preincollati recanti all'esterno l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

Busta "A": "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

Busta "B": "OFFERTA TECNICA"

BUSTA "D" "OFFERTA ECONOMICA"

Tutti i documenti non in regola con le vigenti disposizioni sull'imposta di bollo saranno inviati all'Agenzia delle Entrate per la loro regolarizzazione (ex art. 19, D.P.R. 26/10/1972 n. 642).

La busta “A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

A.1) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE alla gara, in bollo, utilizzando l'allegato modello “Istanza”, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; alla domanda dovrà essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tale caso va trasmessa la relativa procura salvo che la stessa procura non risulti dal certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura; la domanda dovrà contenere inoltre, previa specificazione della forma di partecipazione alla procedura del concorrente, le dichiarazioni, attestazioni, indicazioni ai sensi del DPR 28/12/2000 n. 445, nello stesso Modello riportate.

Si rammentano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 nei confronti del soggetto che renda false dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti. Allo scopo appare opportuno l'adozione da parte del legale rappresentante dell'operatore economico concorrente, di adeguate cautele volte a evitare il rischio di rendere, inconsapevolmente, dichiarazioni incomplete e non veritiere.

A.2) GARANZIA PROVVISORIA pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, corrispondente a **€ 6.443,32** intestata a:

**“Comune di SOVIZZO – Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 21
– 36050 Sovizzo (VI) - c.f. e P.IVA 00182090241”**

La garanzia fideiussoria a scelta del concorrente può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia fideiussoria deve essere redatta in conformità agli schemi di cui al Decreto Ministero dello Sviluppo Economico 19.01.2018, n. 31, e sottoscritta in originale cartaceo o sottoscritta con firma digitale.

Nell'ipotesi che la garanzia:

- sia sottoscritta digitalmente dal concorrente e dal garante, la garanzia è costituita dal file digitale, e deve essere prodotta su supporto informatico (CD-ROM);
- sia sottoscritta analogicamente (cartacea) dal concorrente, e digitalmente dal garante la stessa dovrà riportare il codice univoco di controllo al fine di poter effettuare la verifica on-line.

La garanzia provvisoria, dovrà, essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva. Tale obbligo non si applica qualora il concorrente sia una microimpresa, una piccola e media impresa e ai Raggruppamenti o Consorzi costituiti esclusivamente da microimprese, piccole o medie imprese.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice, l'importo della suddetta garanzia è ridotto 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.

La riduzione del **50%**, non cumulabile con la riduzione di cui al precedente capoverso, si applica anche nei confronti delle microimprese, una piccola e media impresa e dei Raggruppamenti o Consorzi costituiti esclusivamente da microimprese, piccole o medie imprese.

L'importo della garanzia provvisoria potrà essere ulteriormente ridotto nei casi previsti dalle disposizioni del citato art. 93, comma 7, del Codice.

Per la fruizione dei benefici di cui sopra il concorrente attesta il possesso del requisito mediante dichiarazione sostitutiva ovvero allega documentazione comprovante il possesso del requisito stesso, in originale o in copia conforme all'originale ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. n. 445/2000.

La **garanzia provvisoria**, per i concorrenti non aggiudicatari, si intende automaticamente svincolata al momento della comunicazione dell'aggiudicazione e resterà a disposizione per l'eventuale ritiro in originale presso il Comune di Sovizzo. Pertanto **non** sarà effettuato alcun invio postale.

A.3) DOCUMENTO "PASSOE", rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C. Il soggetto interessato a partecipare alla procedura deve registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale www.avcp.it (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Codice Identificativo della Gara: **CIG 7513135323**.

Nel caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, il documento "PASSOE" è unico e dopo la sua generazione deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutti i soggetti componenti il raggruppamento.

A.4) Documento comprovante l'avvenuto pagamento del contributo all'A.N.A.C. per l'importo di **€ 35,00** Il pagamento deve essere effettuato mediante versamento all'A.N.A.C., come previsto dalla deliberazione n. 1300/2017 secondo le istruzioni reperibili sul sito www.avcp.it. Per eseguire il pagamento sarà necessario iscriversi on line al "Servizio riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

A.5) Certificato di avvenuta presa visione dei luoghi, in originale, rilasciato dal Comune di Sovizzo, con le modalità di cui al punto 6 del presente disciplinare di gara.

La busta "B – OFFERTA TECNICA" dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

B) OFFERTA TECNICA, sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore (in tal caso va trasmessa la relativa procura), che dovrà contenere tutti gli elementi idonei ad illustrare i parametri di qualità elencati alla tabella di cui al Punto 10 del presente disciplinare di gara.

La busta "C – OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

C) OFFERTA ECONOMICA in bollo, preferibilmente utilizzando l'allegato *mod. offerta economica*, sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore (in tal caso va trasmessa la relativa procura) contenente l'indicazione:

- del prezzo a pasto offerto, in ribasso rispetto al prezzo del pasto a base di gara di € 4,08, espresso in cifre ed in lettere; nel caso di discordanza tra valori indicati in cifre e valori indicati in lettere, sarà ritenuto valido il valore indicato in lettere (non sono ammesse offerte in aumento);
- dei propri costi della manodopera;
- dei propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;

Le offerte sono vincolanti per 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta.

12. **Disposizioni per i RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI e CONSORZI ORDINARI DI OPERATORI ECONOMICI (art. 48 del Codice):**

In caso di partecipazione alla procedura di gara di raggruppamenti temporanei consorzi ordinari di operatori economici dovranno essere prodotti, a seconda del caso, anche i seguenti documenti:

- dichiarazione congiunta degli operatori economici che intendono raggrupparsi con l'indicazione del tipo di raggruppamento (orizzontale/verticale/misto), con la specificazione delle proprie quote di partecipazione al raggruppamento, e l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale di rappresentanza ad uno di essi, e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- dichiarazione di cui al punto A.1) del presente disciplinare da parte di tutti i soggetti componenti il raggruppamento e nel caso di consorzi dalle imprese consorziate indicate come imprese esecutrici.

Inoltre:

- la garanzia provvisoria di cui al punto A.2) deve essere intestata a tutti i soggetti componenti il raggruppamento; e delle riduzioni previste dall'art. 93 del Codice, potrà beneficiarne il raggruppamento temporaneo di concorrenti a condizione che i requisiti di qualità siano posseduti da ciascun componente il raggruppamento;
- il documento "PASSOE" di cui al punto A.3) è unico, e dopo la sua generazione, deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutti gli operatori economici componenti il raggruppamento e nel caso di consorzi dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- l'offerta tecnica e l'offerta economica, di cui ai punti B) e C) del presente disciplinare, devono essere sottoscritte da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento;
- nell'offerta economica, di cui al punto C) del presente disciplinare, a pena di esclusione, ogni operatore economico componente il raggruppamento dovrà indicare il proprio costo della manodopera e i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

13. **SOCCORSO ISTRUTTORIO:** ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, 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 che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

14. **OPERAZIONI DI GARA:** La gara si svolgerà secondo le modalità di seguito riportate.
Il giorno 16 Luglio 2018 alle ore 9:30, il Responsabile della Stazione Unica Appaltante, o suo delegato, procederà all'apertura della busta "A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e allo svolgimento delle operazioni relative alla fase del controllo di regolarità della documentazione amministrativa ed alla conseguente ammissione, richiesta di eventuali integrazioni o esclusione dei concorrenti.
In successiva seduta pubblica, la cui data e ora verrà pubblicata sul sito internet della S.U.A., la commissione giudicatrice, di cui al punto 10. del presente disciplinare, effettuerà l'apertura della busta "B - OFFERTA TECNICA e procederà alla verifica della correttezza formale della documentazione ivi contenuta. In una o più sedute riservate, procederà alla valutazione delle offerte tecniche ed all'attribuzione dei relativi punteggi, applicando i criteri indicati nel presente disciplinare di gara.
In successiva seduta pubblica la commissione giudicatrice procederà a:
1. dare lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche
2. aprire le OFFERTE ECONOMICHE ed attribuire il relativo punteggio;
3. determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa.
4. individuare la eventuale anomalia delle offerte, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice.
Concluse tali operazioni la Commissione di gara procederà con la proposta di aggiudicazione e alla trasmissione del verbale all'organo competente del Comune di Sovizzo per l'aggiudicazione, previa verifica da parte del RUP dell'eventuale anomalia dell'offerta e previe verifiche di cui all'art. 33 comma 1 del Codice.
Non si procederà all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
15. **SPESE DI PUBBLICAZIONE:** Ai sensi dell'art. 5, comma 2, del Decreto 2 dicembre 2016 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'amministrazione aggiudicatrice le spese di pubblicazione della presente procedura che vengono quantificate in via presuntiva in € 1.700,00.
16. **STIPULA CONTRATTO:** nel termine che verrà indicato dal Comune di Sovizzo il concorrente aggiudicatario sarà tenuto a produrre tutta la documentazione richiesta, ivi compresa la garanzia definitiva e ad intervenire per la sottoscrizione del contratto di concessione che verrà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune di Sovizzo ed in formato elettronico. Il firmatario dovrà essere munito della idonea e valida firma digitale. Tutte le spese di bollatura inerenti e conseguenti sono per intero a carico dell'aggiudicatario. Ove, nell'indicato termine, l'aggiudicatario non ottempererà alle richieste che saranno formulate, il Comune di Sovizzo, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, potrà ritenere decaduto, a tutti gli effetti di legge, l'operatore economico stesso dall'aggiudicazione, e procederà all'incameramento della garanzia provvisoria. Il Comune di Sovizzo si riserva la facoltà di procedere alla consegna della concessione in pendenza della firma del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice.
17. **CLAUSOLA SOCIALE:** Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto

dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine si mette a disposizione l'elenco degli addetti alla ristorazione dell'aggiudicatario uscente.

18. **PENALI ED INADEMPIENZE**: si richiamano espressamente le penali di cui all'art. 32 del Capitolato Speciale.
19. **SUBCONCESSIONE**: l'eventuale sub-concessione, nei limiti di cui agli art. 174 e 105 del Codice, è ammessa per il servizio di trasporto e consegna dei pasti, nonché il servizio di gestione prenotazione / pagamento pasti (software), previa indicazione negli atti di gara.
20. **RICORSI**: avverso il presente atto è ammesso ricorso unicamente al Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto – Cannaregio, 2277/8 – Venezia, entro 30 giorni dalla sua pubblicazione.
21. **INFORMATIVA PRIVACY**: ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.06.2003, n. 196, si informa che i dati forniti verranno trattati per l'adempimento degli obblighi previsti dalle leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, ovvero disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge o da organi di vigilanza e controllo, in modalità cartacea ed informatica. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati potrebbe comportare l'impossibilità di instaurare rapporti con l'Amministrazione. Il responsabile del trattamento della Provincia di Vicenza è il Dirigente avv. Paolo Balzani. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.
22. **ALTRE INFORMAZIONI**:
 - non sono ammesse offerte in variante;
 - la verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara avviene, ai sensi dell'art. 81 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS con le modalità indicate nella deliberazione n. 157 del 17.02.2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione – A.N.AC. ed ai sensi dell'art. 86 e allegato XVII del Codice;
 - il contratto non conterrà la clausola compromissoria dell'arbitrato di cui all'art. 209 del Codice;
 - gli esiti della procedura saranno disponibili al seguente link e non verranno pertanto fornite informazioni telefoniche: <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi/aggiudicazione-appalti>.

Il Direttore Generale
Dott. Angelo Macchia
(firmato digitalmente)

Responsabile Unico del Procedimento: dott.ssa Antonella Vitale (Comune di Sovizzo)
Responsabile del Procedimento di gara: dott. Angelo Macchia
Referente Amministrativo: Alessandra Padovan (tel. 0444.908107)