



PROVINCIA DI VICENZA  
STAZIONE UNICA APPALTANTE

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

**Prot. n. 48797 del 23/07/2018**

**CIG [7556735EFB]**

**CPV [55524000-9]**

**DISCIPLINARE DI GARA**

Il presente disciplinare, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura aperta di gara 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 Isola Vicentina avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica in multiporzione per le scuole Primarie dell' Istituto Comprensivo di Isola Vicentina per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019-2020 – 2020/2021.

- 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](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net) - URL: [www.provincia.vicenza.it](http://www.provincia.vicenza.it) per conto del **COMUNE DI ISOLA VICENTINA** (VI), Via Marconi 14 - 36033 Isola Vicentina - P.IVA 00740270244.
- 2. OGGETTO DELL'APPALTO:** procedura aperta per la concessione del servizio di ristorazione scolastica in multiporzione per le due scuole primarie dell'Istituto comprensivo statale di Isola Vicentina nel triennio scolastico 2018-2019 – 2019/2020 – 2020/2021.
- 3. LUOGO DI ESECUZIONE:** Scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina: “R. Agazzi” di Isola Vicentina e “A. Palladio” di Castelnuovo.
- 4. VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO:**  
Il valore globale presunto dell'appalto è stimato per il triennio in € **244.446,00 IVA esclusa**. Il costo a pasto del servizio posto a base di gara è di € **5,00 IVA esclusa** per il periodo di affidamento 12/09/2018 – 31/08/2021.

VALORE STIMATO TRIENNIO	€ 244.446,00= IVA esclusa
VALORE STIMATO ANNUALE	€ 81.482,00= IVA esclusa
di cui COSTI PER LA MANODOPERA TRIENNIO	€ 124.500,00
di cui COSTI PER LA MANODOPERA ANNUALI	€ 41.500,00
ONERI PER LA SICUREZZA TRIENNIO	€ 350,00=IVA esclusa

I pasti stimati n. 16.000 annui per gli alunni per un totale di n. 48.000 per i tre anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

I pasti stimati n. 600 annui per gli insegnanti per un totale di n. 1800 per i tre anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

L'importo degli **oneri per la sicurezza da interferenze** è determinato in **€ 350,00 per il triennio** (Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi) e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato in € 2,50 a pasto, pari a € 41.500,00 annui, pari a € 124.500,00 nel triennio, calcolati sulla base del contratto di lavoro del comparto di riferimento.

L'importo dell'appalto è stimato sui seguenti prezzi posti a base d'asta:

- **€ 5,00 esclusa Iva, di cui € 4,993 soggetto a ribasso ed € 0,007 per oneri per la sicurezza, per i pasti alunni delle scuole primarie**

- **€ 2,47 esclusa Iva, per i pasti del personale docente, importo non soggetto a ribasso**

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo ed è stato determinato sulla scorta dei dati relativi all'a.s. 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 Isola Vicentina o diritto per la Concessionaria. Il prezzo che l'aggiudicatario avrà proposto all'atto di gara dovrà rimanere invariato per tutto il periodo di vigenza del contratto e per l'effettivo numero di pasti effettuati.

<b>Base d'asta pasto alunni € 5,00 Importo fisso pasti docenti € 2,47</b>	<b>Scuola</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Numero presunto pasti INSEGNANTI</b>	<b>Numero presunto pasti ALUNNI per l'anno scolastico 2018/2019 (33 settimane)</b>
€ 42.500,00 (parziale annuo soggetto a ribasso)	Primaria "R. Agazzi" di Isola Vicentina	Via Aldo Moro		8.500
€ 37.500,00 (parziale annuo soggetto a ribasso)	Primaria "A. Palladio" di Castelnovo	Via Roma		7.500
€ 988,00 (parziale annuo non soggetto a ribasso)	Primaria "R. Agazzi" di Isola Vicentina	Via Aldo Moro	400	
€ 494,00 (parziale annuo non soggetto a ribasso)	Primaria "A. Palladio" di Castelnovo	Via Roma	200	
<b>Totale annuo € 81.482,00</b>			<b>600</b>	<b>16.000</b>

**5. DURATA DEL SERVIZIO:** La durata della concessione è di **tre anni**, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto e comunque dal 01/09/2018, fino al 31/08/2021.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

**6. PROCEDURA DI GARA:** Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Decreto Legislativo n. 50/2016, indetta in esecuzione della determina a contrarre n. 413 del 03/07/2018 del Comune di Isola Vicentina da esperirsi in seduta pubblica si terrà il giorno **21 AGOSTO 2018 alle ore 10.00 presso la sede della Provincia di Vicenza, sita in Contrà Gazzolle 1** a Vicenza con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

**7. DOCUMENTAZIONE DI GARA E INFORMAZIONI:**

- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- Capitolato speciale d'appalto;
- DUVRI;
- DGUE
- Domanda di partecipazione (mod. Allegato 1)
- Offerta economica (mod. Allegato 2)

Tutta la documentazione è scaricabile al link <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi>.

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net)

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi>

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

**8. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

### **1. Generali**

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Sono ammessi a partecipare alla procedura in oggetto 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.

### **2. 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.

### **3. Requisiti di capacità economico e finanziaria**

b) fatturato specifico minimo nel settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari (2014/15 – 2015/16 – 2016/17) pari ad almeno € 85.000,00 per ciascun esercizio finanziario;

c) adeguata situazione finanziaria da comprovare mediante presentazione di dichiarazione da parte di almeno un istituto bancario o intermediario 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.

### **4. Requisiti di capacità tecnico-organizzativa**

e) di aver gestito degli analoghi servizi di ristorazione scolastica svolti in concessione nel triennio antecedente la pubblicazione del bando (2014/15 – 2015/16 – 2016/17) per un numero di pasti almeno pari su base annua a quello previsto in gara.

In caso di concorrente consorziato o raggruppato tale requisito 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% del quanto richiesto all'impresa singola.

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.

h) Possesso della **certificazione di qualità UNI10854** Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.

i) dimostrazione della disponibilità di un **centro cottura** che non disti più di 30 km dalla Scuola Primaria "Rosa Agazzi" – Via Aldo Moro 65 – Isola Vicentina – calcolata con Google Maps.

**La comprova dei suddetti requisiti avverrà nei confronti del soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 86 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. SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo sui luoghi relativi all'esecuzione del servizio in concessione è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato su appuntamento con l'Ufficio Istruzione del Comune di Isola Vicentina. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo mail **segreteria@comune.isola-vicentina.vi.it** e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

Il Comune di Isola Vicentina rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

## **11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

punteggio massimo Offerta tecnica = 70

punteggio massimo Offerta economica = 30

**totale 100**

### **A) Elemento qualitativo, a cui sarà attribuito un massimo di 70 punti su 100.**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

L'applicazione/il possesso dei parametri di qualità dovrà essere dimostrata dalla ditta attraverso la presentazione di una relazione unitaria di qualità stesa seguendo l'ordine sotto indicato (parametri da 1 a 15). Detta relazione deve intendersi come un prospetto complessivo dell'offerta qualitativa proposta. La relazione di qualità dovrà essere redatta in un numero massimo di 10 cartelle dattiloscritte con dimensione e tipo carattere 12 times new roman, non su fogli amovibili. E' facoltà della ditta partecipante completare la relazione allegandovi a parte e separatamente, con chiaro immediato rimando ai punti 1-15, un fascicolo numerato di schede tecniche o documentazione ritenuta d'interesse, nella misura massima complessiva di 30 cartelle con dimensione e tipo carattere 12 times new roman.

<b>PARAMETRI QUALITA'</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 70 PUNTI</b>
<b>1) Distanza del centro di cottura rispetto alla sede comunale di, calcolata in base a Google Maps</b>	<b>4 punti alla ditta risulterà disporre di un centro cottura entro:</b> 4 punti meno di 15 km 2 punti tra i 29 e 15 km 0 punti più di 30 km
<b>2) Certificazioni di qualità attestanti "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e la "Rintracciabilità"</b>	<b>Da 0 a 3 punti:</b> 0 = Nessuna certificazione 0,5 = Possesso della ISO 22000:2005 1 = Possesso della ISO 22000:2005 + 22005:2008 (aziendali) 3 = Possesso della ISO 22000:2005 + 22005:2008 (sia aziendali sia riferite al centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio)
<b>Possesso di Certificazioni Ambientali</b>	<b>Da 0 a 2 punti:</b> 0 = Nessuna certificazione 1 = Possesso della ISO 14001 o EMAS 2 = Possesso della ISO 14001 e EMAS
<b>Utilizzo di prodotti per la pulizia di marchio Ecolabel</b>	<b>Da 0 a 1 punto:</b> 0 = no 1 = si (presentare elenco)
<b>3) Altre Certificazioni di qualità ulteriori in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e <u>riferite esclusivamente al centro cottura destinato a fornire il servizio</u></b>	<b>Massimo 5 punti (1 punto a certificazione)</b> - UNI EN ISO 10854 (HACCP) - Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica - OHSAS 18001 - ISO 50001

	- SA 8000
--	-----------

<p><b>4) Qualifica del personale operante a tempo pieno presso il centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio</b></p>	<p><b>Da 0 a 9 punti (cumulabili): somma dei punti riferiti al personale dipendente del centro di cottura.</b>  <b>3 punti</b> = presenza di Responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio)  <b>3 punti</b> = presenza di Dietista laureato (allegare copia del titolo di studio)  <b>3 punti</b> = presenza di Biologo – tecnologo alimentare o laureato in scienze dell'alimentazione (allegare copia del titolo di studio)</p>
<p><b>5) Tipologia e descrizione del centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio.</b></p>	<p><b>Fino a 8 punti (per ogni criterio di valutazione sotto riportato verrà attribuito punteggio graduale in funzione alla presenza, numero e tipologia degli elementi richiesti):</b>  <b>Da 0 a 2 punti</b> = descrizione degli ambienti di lavoro e layout (numero e suddivisione dei locali di lavorazione) corredata da planimetria e indicazione dei flussi produttivi;  <b>Da 0 a 2 punti</b> = area stoccaggio alimenti a temperatura controllata (numero celle e garanzia della suddivisione delle derrate per tipologia) e descrizione del sistema di controllo delle temperature;  <b>Da 0 a 2 punti</b> = elenco e caratteristiche delle principali attrezzature presenti nel centro cottura;  <b>Da 0 a 2 punti</b> = ogni altro sistema/impianto adottato in centro cottura per garantire l'efficienza energetica e la riduzione dell'impatto ambientale all'interno del centro cottura.</p>
<p><b>6) Personale addetto alla distribuzione: N. addetti: N.pasti distribuiti</b></p>	<p><b>Da 0 a 3 punti</b>  0 = rapporto superiore ad 1:60  1 = rapporto compreso tra 1: 50 e 1:60  3= rapporto inferiore a 1:50</p>
<p><b>7) Migliorie al servizio ristorativo in termini di attrezzature e comfort dei locali</b></p>	<p><b>Da 0 a 3 punti</b>  Offerta di attrezzature migliorative o di proposte per l'aumento del comfort dei locali adibiti al servizio ristorativo</p>
<p><b>8) Utilizzo di prodotti biologici specificando le categorie merceologiche che si intendono offrire rispetto a quelle individuate nel CAM e le tipologie di prodotto (verrà premiato il numero delle categorie merceologiche offerte e la varietà dei prodotti)</b></p>	<p><b>Da 0 a 4 punti:</b>  <b>1 punto</b> per almeno una categoria merceologica (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuata dal CAM;  <b>2 punti</b> per almeno due categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM;  <b>4 punti</b> per almeno tre categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM.</p>
<p><b>9) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG, specificando le tipologie di prodotti</b></p>	<p><b>Da 0 a 3 punti:</b>  <b>1 punto</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno</p>

	<p>cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole.</p> <p><b>2 punti</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole.</p> <p><b>3 punti</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole.</p>
<b>10) Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005</b>	<p><b>Da 0 a 2 punti:</b></p> <p><b>0 punti</b> = Meno del 10% dei fornitori certificati</p> <p><b>1 punto</b> = Dal 10 al 50 % dei fornitori certificati</p> <p><b>2 punti</b> = più del 50% dei fornitori certificati</p>
<b>11) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura</b>	<p><b>Da 0 a 4 punti:</b></p> <p><b>0 punti</b> = contenitori passivi (con mera coibentazione termica e/o camera d'aria)</p> <p><b>2 punti</b> = contenitori con iniezione di vapore o coperchio attivo oltre a coibentazione termica</p> <p><b>4 punti</b> = contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici</p>
<b>12) Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti alle scuole, da documentare con copia del libretto di circolazione e registrazione sanitaria rilasciata dall'ULSS.</b>	<p><b>Da 0 a 2 punti:</b></p> <p><b>2 punti</b> = Mezzi alimentati a metano/gpl o con motorizzazione ibrida (es. diesel-elettrica) o elettrici</p> <p><b>1 punto</b> = Mezzi Euro 6</p> <p><b>0 punti</b> = altri mezzi diversi da quelli precedentemente indicati</p>
<b>13) Progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto</b>	<p><b>Da 0 a 9 punti:</b></p> <p><b>0 punti</b> = assenza di progetti</p> <p><b>3 punti</b> = assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse.</p> <p>Verranno valutate fino ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio.</p>
<b>14) Proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale</b>	<p><b>Da 0 a 4 punti:</b></p> <p><b>2 punti</b> = assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse.</p> <p>Verranno valutate fino ad un massimo di due proposte.</p>
<b>15) Gestione della rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza (valutazione a discrezione della Commissione)</b>	<p><b>Da 0 a 4 punti:</b></p> <p>Verrà assegnato il punteggio massimo alla ditta che garantirà la maggior frequenza di rilevazioni del gradimento del servizio, oltre a rendicontazioni dei dati rilevati alla Stazione Appaltante.</p>
<b>TOTALE</b>	<b>70 PUNTI</b>

Il punteggio è assegnato in valore assoluto.

**B) Elemento prezzo:** Al parametro prezzo offerto per il singolo pasto per tutte le scuole sarà attribuito un punteggio massimo di punti 30 su cento, con il seguente metodo: all'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, con applicazione della seguente formula:

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

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo a base d'asta e pertanto saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, pena l'esclusione dalla gara.

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri **costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**, connessi all'attività del servizio in appalto, i quali, pur ricompresi nel prezzo complessivo offerto, devono comunque essere esplicitati a parte a cura della ditta concorrente.

L'offerta dovrà essere espressa con le modalità che verranno indicate nel bando/disciplinare di gara e dovrà contenere – pena l'esclusione – i documenti in esso indicati.

L'offerta del prezzo presentata dal concorrente, a ribasso rispetto al valore a base d'asta, deve essere comprensiva delle spese che l'aggiudicatario medesimo sostiene per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

Per ogni offerta saranno sommati i punteggi relativi alla parte tecnico - qualitativa e alla parte economica.

Si applica l'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 in materia di offerte anormalmente basse.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua.

## **12. CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.e.i.)**

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 12 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.

## **13. MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire, **entro il termine perentorio delle ore 12:00 del 20 AGOSTO 2018** al seguente indirizzo: **PROVINCIA DI VICENZA - Ufficio Archivio e Protocollo - Contrà Gazzolle, 1 - 36100 VICENZA.**

Secondo quanto disposto dal Comune di Isola Vicentina con Determina n. 413 del 03/07/2018 ci si avvale della riduzione dei termini di ricezione delle offerte prevista al c. 9 dell'art. 36 del

D.Lgs n. 50/2016 per potere procedere in tempi utili all'espletamento di tutta la procedura di gara in oggetto e per garantire il servizio di ristorazione scolastica a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2018/19.

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni devono pervenire entro il termine perentorio ed all'indirizzo predetto; 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 o non all'indirizzo predetti non saranno presi in considerazione.

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.

**L'impresa offerente potrà svincolarsi dalla propria offerta fino al momento dell'apertura della gara.**

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 "C" OFFERTA ECONOMICA

**A) la busta "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:**

**A.1) DICHIARAZIONE** utilizzando l'allegato **modello 1)**, resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, corredata dal documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore, con cui il titolare dell'impresa, ovvero il legale rappresentante dell'operatore economico concorrente dichiara, attesta, indica quanto nella stessa riportato.

Si rammentano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 nei confronti del soggetto che renda false dichiarazioni in ordine al possesso dei suddetti requisiti.

Allo scopo, appare opportuno, l'adozione da parte del titolare ovvero del legale rappresentante dell'operatore economico del concorrente, di adeguate cautele volte a evitare il rischio di rendere, inconsapevolmente, dichiarazioni incomplete o non veritiere.

**A.2) DOCUMENTO DI GARA EUROPEO**

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione su : [www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi](http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi).

IL DGUE, compilato e firmato digitalmente , deve essere inviato su supporto informatico (CD-ROM/chiavetta USB).

### **A.3) GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta è corredata da:

**a) una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto corrispondente a € **4.888,92** intestata a "**Comune di Isola Vicentina, Via Marconi 14 - 36033 Isola Vicentina** " salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

**b) una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia deve avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta. 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 Isola Vicentina.

Pertanto **non** sarà effettuato alcun invio postale.

### **A.4) DOCUMENTO "PASSOE"**

rilasciato dal servizio **AVCPASS** comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'**Autorità Nazionale Anticorruzione - ANAC**. Il

soggetto interessato a partecipare alla procedura deve registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) (Servizi - Servizi on line – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Codice Identificativo della Gara: **CIG [7556735EFB]**.

**A.5) DOCUMENTO COMPROVANTE L'AVVENUTO PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'A.N.A.C.** per l'importo di € 20,00. Il pagamento, mediante versamento all'A.N.A.C., il pagamento **a pena si esclusione**, deve essere effettuato del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione “contributi in sede di gara” e allegando la ricevuta ai documenti di gara.

#### **A.6) SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo sui luoghi relativi all'esecuzione del servizio in concessione è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo può essere effettuato su appuntamento con l'Ufficio Istruzione del Comune di Isola Vicentina.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo mail [segreteria@comune.isola-vicentina.vi.it](mailto:segreteria@comune.isola-vicentina.vi.it) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

Il Comune di Isola Vicentina rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

**B) Busta “B”: OFFERTA TECNICA** che dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta tecnica redatta in lingua italiana con le modalità meglio specificate al succitato punto “**11. Criterio di aggiudicazione**” sottoscritta, in ogni sua pagina, dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore (in tal caso va trasmessa la relativa procura).

**C) Busta “C” – OFFERTA ECONOMICA**, che dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta in bollo (preferibilmente utilizzando l'allegato Modello 2) sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore (in tal caso va trasmessa la relativa procura) contenente l'indicazione di:

- Ribasso percentuale offerto a pasto pari a ..... %  
Il valore dovrà essere indicato in cifre e in lettere, nel caso di discordanza tra valori indicati in cifre e valori indicati in lettere, sarà ritenuto valido il valore indicato in lettere;
- propri costi della manodopera;

- propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;

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

#### **DISPOSIZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI (art. 48 del Codice):**

In caso di partecipazione alla procedura di gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti dovranno essere prodotti anche i seguenti documenti:

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

Inoltre:

- la garanzia provvisoria di cui al punto A.3) del presente disciplinare 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 precedente punto A.4) è unico, e dopo la sua generazione, deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutte le imprese componenti il raggruppamento;
- l'offerta tecnica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento;
- l'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento;
- ogni impresa 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.

#### **14. 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.

## **15. SUBAPPALTO**

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

## **16. 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 titolare del trattamento dei dati è la Provincia di Vicenza, il responsabile del trattamento è il Dirigente avv. Paolo Balzani.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.

## **17. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **21 AGOSTO 2018** alle ore 10.00 presso la sede della Provincia di Vicenza Contrà Gazzolle 1, - 36100 Vicenza e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati a mezzo PEC e all'indirizzo internet <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi> .

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo PEC e all'indirizzo internet <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi> .

Il seggio di gara istituito ad hoc procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 .

## **18. COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti.

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

## **19. - APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il seggio di gara procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 17.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 16

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare tempestivamente al Responsabile del procedimento di gara - che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- *presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.*

## **20. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP del Comune di Isola Vicentina valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP esamina, in seduta riservata, le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 17

## **21. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Successivamente, ai sensi dell'art. 33 comma 1 del Codice, il Comune di Isola Vicentina provvederà all'aggiudicazione, salva la verifica della veridicità delle dichiarazioni presentate dall'aggiudicatario.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

Il comune di Isola Vicentina, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Il Comune di Isola Vicentina si riserva la facoltà di procedere alla consegna in pendenza della firma del contratto

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

## **22 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Vicenza, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

## **23. GARANZIE**

L'aggiudicatario dovrà costituire all'atto della stipula del contratto le garanzie definitive nei termini previsti dall'art. 103, comma 1, del Codice ed in conformità agli schemi di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive 12.03.2004, n. 123.

## **24. ALTRE INFORMAZIONI:**

- a) 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.A.C.;
- b) il contratto non conterrà la clausola compromissoria dell'arbitrato di cui all'art. 209 del Codice;
- c) per le offerte non pervenute, o pervenute in ritardo, la Provincia di Vicenza non assume alcuna responsabilità e le stesse non saranno prese in considerazione;
- d) gli esiti della procedura saranno pubblicati sul sito Internet della Provincia di Vicenza al link <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi/aggiudicazione-appalti/>;
- e) ai sensi del combinato disposto degli artt. 73, comma 4, e 216, comma 11, del Codice sono a carico dell'aggiudicatario le spese per la pubblicazione del bando di gara e

dell'avviso di aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Tali spese saranno rimborsate all'amministrazione aggiudicatrice entro 60 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione.

Il dirigente  
Dott. Angelo Macchia

*(sottoscritto digitalmente)*

Responsabile del procedimento: dott. Ettore Dal Santo (Comune di Isola Vicentina)  
Responsabile della procedura di gara: dott. Angelo Macchia (Provincia di Vicenza S.U.A.)  
Referente amministrativo: dott.ssa Marina Pase (Provincia di Vicenza)