



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. 69017 del 19/10/2018

CIG [75988376A9]

CPV [55524000-9-Servizi di ristorazione scolastica]

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

Categorie accessorie: Fornitura attrezzature e manutenzione

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare, allegato al bando, 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 l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole primarie di Costabissara e Motta (VI) per il periodo 01/01/2019-31/12/2021 eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni scolastici, 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 Costabissara.

Il Comune di Costabissara ha disposto l'avvio della procedura di gara con determinazioni n. 458/56 del 08/08/2018 e n. 538/73 del 26/09/2018.

- 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 COSTABISSARA – Piazza Vittorio Veneto n. 29 - C.A.P. 36030
Tel. 0444/290605, Fax 0444/970664
SITO INTERNET: <http://www.comune.costabissara.vi.it>
EMAIL segreteria@comune.costabissara.vi.it, PEC costabissara.vi@cert.ip-veneto.net
c.f.80005270246.
- 2. OGGETTO:** l'affidamento ha ad oggetto **la preparazione e la fornitura di pasti per gli studenti delle scuole primarie del Comune di Costabissara.**
Le caratteristiche e le modalità di esecuzione dei servizi oggetto dell'affidamento, le prescrizioni operative e particolari, gli obblighi a carico dell'affidatario le disposizioni relative al personale impiegato, le penali per la mancata od erronea esecuzione dei servizi sono esplicitate in maniera dettagliata dal Capitolato d'oneri.
- 3. LUOGO DI ESECUZIONE:** **scuole primarie del Comune di Costabissara (VI).**
- 4. IMPORTO PRESUNTO DELL'AFFIDAMENTO:** L'importo a base di gara ammonta ad **€ 4,10(IVA esclusa)** per ciascun pasto somministrato.

L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto, rinnovo compreso, ammonta ad **€ 595.443,00** (cinquecentonovantacinquemilaquattrocentoquarantatre/00) IVA esclusa, così calcolato:

N. PASTI ANNUI PRESUNTI	VALORE ANNUALE DELLA GARA € 4,10 per singolo pasto	VALORE TOTALE DELLA GARA
24.205	€ 99.240,50	€ 595.443,00

Importo degli oneri per la sicurezza: **€ 288,00** IVA esclusa.

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 **€ 2,30** a pasto, pari a € 55.671,50 annui, e quindi ad € 167.014,50 nel triennio, calcolati sulla base del contratto di lavoro del comparto di riferimento.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Non è possibile partecipare alla gara se non per lo svolgimento integrale del servizio oggetto dell'affidamento.

Le quantificazioni sopra riportate sono tuttavia indicative. Il numero dei pasti presunti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'affidatario non potrà vantare diritti di alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

- DURATA:** L'affidamento del servizio ha durata dal 01/01/2019 al 31/12/2021. Qualora ricorrano particolari ragioni di convenienza e di pubblico interesse e d'intesa tra le parti, l'affidamento potrà essere rinnovato per una sola volta e per un periodo non superiore all'affidamento iniziale.
- DOCUMENTAZIONE DI GARA, INFORMAZIONI GENERALI E PRESA VISIONE:** il presente **disciplinare di gara, bando di gara, capitolato speciale, 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 dott. Antonio Pio Leonardo Prencipe – Responsabile Area amministrativa - tel. 0444/290626 – e-mail: prencipe@comune.costabissara.vi.it

Per informazioni amministrative sulla procedura di gara: dott.ssa Marina Pase - Stazione Unica Appaltante della Provincia di Vicenza – tel. 0444.908332, 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** sui luoghi relativi all'esecuzione del servizio 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 Costabissara. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo mail **segreteria@comune.costabissara.vi.it** e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico;
- 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 Costabissara rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

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:**

8.1 - Requisiti di partecipazione alla gara (artt. Da 80 a 86 D.Lgs.n. 50/2016) - Requisiti soggettivi:

Alla procedura di gara possono accedere i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 nonché agli artt. 92, 93 e 94 del D.P.R. n. 207/2010 e s. m. ed i. ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi, ai sensi dell'art. 48, comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 45, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e 62 del D.P.R. n. 207/2010 e s. m.;

Non possono partecipare alla gara i concorrenti per i quali sussistano, a qualsiasi titolo coinvolti:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- le cause di divieto, decadenza o di sospensione, di cui all'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011;
- la causa di divieto individuata dall'art. 53, comma 16 ter del D. Lgs n. 165/2001, cioè l'aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione concedente da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima.

8.2 - Requisiti di idoneità professionale: (art. 83, comma 3, D. Lgs. n. 50/2016):

essere iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) **per un oggetto sociale uguale o analogo con l'oggetto dell'affidamento;**

8.3 - Requisiti di capacità economica e finanziaria: (art. 83, comma 4, D. Lgs. n. 50/2016):

- dichiarazione comprovante un fatturato minimo annuo, comprensivo del fatturato minimo del settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno € 190.000,00 per ciascun esercizio;
- dichiarazione comprovante l'adeguata situazione finanziaria (al momento del controllo saranno chieste idonee dichiarazioni da parte di almeno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993 n. 385, dalle quali risulti specificamente che *"il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando"* (allegato XVII parte I lettera a del D. Lgs. 50/2016);
- aver conseguito in almeno due degli ultimi tre bilanci di esercizio un utile.
- In caso di concorrente consorziato o raggruppato le dichiarazioni di cui alle lettere b) e c) precedenti, devono essere rese da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o consorzio, il requisito di cui alla lettera a) deve essere posseduto dal consorzio o dal raggruppamento nella sua interezza.

8.4 - Requisiti di capacità tecnica e professionale: (art. 83, comma 6, D. Lgs. n. 50/2016):

- elenco degli analoghi servizi di ristorazione scolastica svolti nell'ultimo triennio, per un numero di pasti non inferiore a 30.000 per anno scolastico e quindi per 90.000 nel triennio e per un valore netto annuo pari almeno ad € 123.000,00 annuo e quindi ad € 369.000,00 nel triennio, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata indicando per ciascun anno le Amministrazioni Comunali servite e il numero dei pasti. In caso di concorrente consorziato o raggruppato il requisito di cui al punto precedente deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme, 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% di quanto richiesto all'impresa singola;
- registrazione EMAS o certificazione ISO 14001, in corso di validità. In caso di concorrente consorziato o raggruppato, il suddetto requisito soggettivo deve essere posseduto dal consorzio o dal raggruppamento.

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:

Ai sensi dell'art. 53, comma 1 lettera a) della Direttiva 2004/18/CE e dell'art. 95, comma 3 lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, si procederà all'affidamento del contratto con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'offerta economicamente più vantaggiosa è individuata mediante criteri di valutazione e di ponderazione di seguito indicati.

La Stazione appaltante si riserva di affidare il servizio anche in caso di presentazione di una sola offerta valida e si riserva il diritto di non procedere ad alcun affidamento nel caso nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'affidamento definitivo ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

	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.

Progetto Tecnico - Tabella riassuntiva dei punti:

	Qualità del servizio	Massimo Punti 30
1	1.1 Prossimità del centro di cottura e consumo – minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in Km)	Massimo Punti 10
	1.2 Elenco fornitori materie prime con attestazioni di possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	Massimo Punti 08
	1.3 Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	Massimo Punti 06
	1.4 Esperienza di servizio nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante Certificato Registro Impresa	Massimo Punti 06
	Personale	Massimo Punti 20
2	2.1 Personale fornito per la gestione della mensa delle scuole primaria	Massimo Punti 10
	2.2 Qualificazione del Personale	Massimo Punti 10
	Sociale/ambiente	Massimo Punti 20
3	3.1 Descrizione del cibo non somministrato: proposta di recupero del cibo non somministrato e di destinazione ad organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti	Massimo Punti 04
	3.2 Proposta riduzione dei rifiuti Uso di stoviglie biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002	Massimo Punti 06

	3.3	Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, e stagionali con l'indicazione degli alimenti, riduzione dell'utilizzo dei prodotti surgelati	Massimo Punti 06
	3.4	Migliorie, iniziative e forniture particolari che la l'Azienda intende proporre per l'efficientamento del servizio e la riduzione dell'impatto sociale/ambientale	Massimo Punti 02
	3.5	Proposta di un programma d'incontri tra l'Azienda e gli utenti, attinenti alla scelta del menù ed iniziative relative all'educazione alimentare mediante distribuzione di materiale informativo	Massimo Punti 02
TOTALE			Massimo Punti 70

Progetto tecnico – Tabella analitica con criteri e punteggi fino ad un massimo di 70 punti:

	CRITERI	PUNTEGGI
1	Qualità	Punti 30
1.1	Prossimità del centro di cottura e consumo – minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in Km) – dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza dal luogo di somministrazione 0 punti = distanza non superiore a 30 km (Decreto Regione Veneto n. 115 del 03.12.2013) 2 punti = distanza da 29,9 a 20 km 4 punti = distanza da 19,9 a 10 km 10 punti = distanza inferiore a 09,9 km	Max 10 punti
1.2	Elenco fornitori materie prime con attestazioni di possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari Modalità attribuzione punteggio: 0 punti = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione 4 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione 8 punti = più del 50% dei fornitori con certificazione	Max 8 punti
1.3	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura, dichiarati con autocertificazione Modalità attribuzione punteggio: 0 punti = Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 1 punto = Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 4 punti = Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 6 punti = Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Max 6 punti
1.4	Esperienza di servizio nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante Certificato Registro Impresa 2 punti = Certificato attestante l'esperienza nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 5 a 8 anni 4 punti = Certificato attestante l'esperienza nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 a 12 anni 6 punti = Certificato attestante l'esperienza nel campo della ristorazione collettiva scolastica da oltre 12 anni	Max 6 punti
2	Personale	Punti 20
2.1	Personale fornito per la gestione della mensa delle scuole primaria e secondaria, indicando il rapporto tra numero addetti alla gestione della mensa e numero dei pasti distribuiti. modalità attribuzione punteggio: 0 punti = Rapporto maggiore di 1/90 5 punti = Rapporto compreso tra 1/70 e 1/90 10 punti = Rapporto inferiore a 1/70	Max 10 punti

2.2	Qualificazione del Personale , con indicazione della qualifica del personale del centro di cottura messo a disposizione per il presente affidamento. Modalità attribuzione punteggio: 2 punto = Presenza di un Responsabile di Cucina con esperienza almeno biennale 3 punto = Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione 5 punti = Presenza di formatori e consulenti esterni esperti	Max 10 punti
3	Sociale	Punti 20
3.1	Descrizione del cibo non somministrato: proposta di recupero del cibo non somministrato e di destinazione ad organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti (L. 155/2003 – Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) dichiarati con autocertificazione [accompagnata da Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Onlus che attesti tale impegno – il Protocollo deve essere prodotto prima della sottoscrizione del contratto] 4 punti = presenza dell'impegno	Max 04 punti
3.2	Proposta riduzione dei rifiuti: Uso di stoviglie biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (la ditta dovrà fornire certificati di prodotti attestanti la conformità) Modalità attribuzione punteggio: 0 punti = Assenza di proposte 2 punti = utilizzo di posate 2 punti = utilizzo di bicchieri 2 punti = utilizzo di piatti	Max 06 punti
3.3	Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP e stagionali con l'indicazione degli alimenti, riduzione dell'utilizzo di prodotti surgelati Modalità attribuzione punteggio: 2 punti = percentuale di utilizzo di oltre il 60% dei prodotti biologici, DOP, IGP e stagionali 4 punti = percentuale di utilizzo di oltre l'80% dei prodotti biologici, DOP, IGP e stagionali 2 punti = percentuale di utilizzo non superiore al 10% dei prodotti surgelati	Max 06 punti
3.4	Migliorie, iniziative e forniture particolari che l'Azienda intende proporre per l'efficientamento del servizio e la riduzione dell'impatto sociale/ambientale	Max Punti 02
3.5	Proposta di un programma d'incontri tra l'Azienda e gli utenti, attinenti alla scelta del menù ed iniziative relative all'educazione alimentare mediante distribuzione di materiale informativo	Max Punti 02

b) Offerta Economica – fino a 30 punti

per l' elemento prezzo sarà attribuito un punteggio massimo di n. 30 punti, calcolato con la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \frac{\text{Valore Offerta più Bassa (prezzo più basso)}}{\text{Valore Singola Offerta (prezzo offerto)}}$$

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

L'affidamento del servizio sarà assegnato 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 Costabissara con proprio provvedimento.

11. **MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTE:** le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire, **entro il termine perentorio delle ore 12:00 del 12 novembre 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 **€ 11.908,86** intestata a:

**“Comune di Costabissara – Piazza Vittorio Veneto, 29
– 36030 Costabissara (VI) – c.f. 80005270246 e P.IVA 00596350249”**

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 Costabissara.

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 75988376A9**.

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 **€ 70,00**. 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 Costabissara, 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 € 4,10, 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 15 novembre 2018 alle ore 10:00, 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 Costabissara 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 Costabissara 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 affidamento che verrà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune di Costabissara 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 Costabissara, 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 Costabissara si riserva la facoltà di procedere alla consegna della affidamento 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. 37 del Capitolato Speciale.
19. **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.
20. **INFORMATIVA PRIVACY:** I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dalla presente lettera-invito.
21. 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, e-mail: info@provincia.vicenza.it P.E.C.: provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net Telefono: 0444 908111, il responsabile della protezione dei dati è IPSLab S.r.l. Contrà Porti, 16, 36100 Vicenza e-mail: info@ipslab.it P.E.C.: pec@pec.ipslab.it Telefono: 0444 929084.
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. Prencipe Antonio Pio Leonardo (Comune di Costabissara)
Responsabile del Procedimento di gara: dott. Angelo Macchia
Referente Amministrativo: Marina Pase (tel. 0444.908.332)