



# PROVINCIA DI VICENZA STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle 1 – 36100 VICENZA

Tel. 0444. 908193/180 C. Fisc. P. IVA 00496080243

mail [soggettoaggregatore.sua@provincia.vicenza.it](mailto:soggettoaggregatore.sua@provincia.vicenza.it) - PEC [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net)

Prot. n. 51127

Vicenza, 14 luglio 2017

OGGETTO: S.U.A. Provincia di Vicenza per conto del Comune di Sarcedo, Via Roma 17 – 36030 Sarcedo - affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria statale del Comune di Sarcedo.

**Invito a procedura negoziata.**

CIG **7104240C4C**

CPV **55524000-9**

Inviata tramite PEC

Spett.le Impresa

e p.c. Spett.le

Comune di Sarcedo

Via Roma 17

36030 Sarcedo -

alla c.a. RUP . dott.ssa Nadia Chiappini

La Provincia di Vicenza agisce in qualità di Stazione Unica Appaltante, costituita con delibera di Consiglio Provinciale n. 31 del 29/07/2015, cui il Comune di Sarcedo ha aderito.

In esecuzione della determina a contrarre n. 67 del 08/06/2017 ed ad integrazione della determina n. 81 del 30/06/2017 del responsabile dell'Area Amministrativa Chiappini dr.ssa Nadia del Comune di Sarcedo, acquisita al prot. n. 41771 del 09/06/2017, codesta spettabile Impresa è invitata a partecipare alla procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b, del Decreto Legislativo 18.04.2016, n. 50 di seguito denominato Codice, per l'appalto della concessione in oggetto.

La Provincia di Vicenza curerà la procedura di gara fino alla proposta di aggiudicazione, trasmettendo poi la documentazione di gara per l'aggiudicazione al succitato Comune, restando in capo a quest'ultimo le fasi successive relative all'aggiudicazione, stipulazione ed esecuzione del contratto.

**OGGETTO DELL'APPALTO:** affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria statale del Comune di Sarcedo.

**DURATA DEL SERVIZIO:** dal 13.09.2017 sino al termine dell'anno scolastico 2019/2020 (con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio) secondo i calendari fissati dalla Direzione Scolastica e dalla Regione Veneto.

**LUOGO DI ESECUZIONE:** Comune di Sarcedo (VI)– presso la scuola primaria statale con sede in Via T. Vecellio n. 28.

**VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO:** € 565.800,00 per i tre anni scolastici 2017/18 - 2018/19 e 2019/20 comprensivo dell'eventuale rinnovo per un ulteriore triennio (2020/2023), IVA esclusa, calcolato come segue: Scuola N° pasti stimato per anno scolastico x Prezzo a pasto a base di gara = TOTALE annuo. Il TOTALE COMPLESSIVO è stato calcolato per un triennio rinnovabile per ulteriori 3 anni.

Oneri per la sicurezza pari a € 0,00.

**Importo complessivo dell'appalto:**

PLESSO	NUMERO PASTI BASE ANNUA	IMPORTO UNITARIO PASTI	TOTALE ANNUO	TOTALE COMPLESSIVO
<b>Scuola primaria statale di Sarcedo</b>	<b>23.000</b>	<b>€ 4,10</b> di cui € 1.35 manodopera	<b>€ 94.300,00</b> di cui € 31.050,00 manodopera	<b>€ 565.800,00</b> di cui € 186.300,00 manodopera

**REQUISITI:** Sono ammessi a partecipare alla procedura in oggetto gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che non si trovano in situazione di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Tali soggetti devono inoltre attestare il possesso dei seguenti requisiti di:

a) idoneità professionale: • iscrizione alla C.C.I.A.A. (o albi analoghi per i concorrenti stranieri) per attività pertinenti all'oggetto della gara;

b) capacità economico-finanziaria: • fatturato per servizi di mensa scolastica, realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi non inferiore a € 282.900,00 (importo annuale di € 94.300,00) al netto di IVA (pari a quello presunto di affidamento per un triennio di servizio);

c) capacità tecnico-professionali:

1) aver prestato, senza demerito, servizi mensa scolastica nel triennio precedente alla data di scadenza dell'offerta a favore di soggetti pubblici o privati di durata (almeno tre anni ininterrotti) e volume almeno uguali a quelli posti in gara (almeno n. 69.000 pasti complessivi nel triennio); con indicazione di tipologia, n° pasti, durata e destinatario.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari o GEIE i requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionali devono essere posseduti dalle imprese partecipanti in forma aggregata, la mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

2) il possesso dell'autorizzazione igienico/sanitarie, attivazione HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/1997; certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 (Sistema di gestione certificato) e ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione la sicurezza alimentare).

In caso di aggiudicazione il concorrente è tenuto a presentare gli adeguati mezzi di prova che attestino il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.

**CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 d.Lgs. 50/2016. Apposita commissione giudicatrice, composta da tre commissari compreso il Presidente, costituita ai sensi dell'art. 77 del Codice, procederà a formulare la proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base dei criteri e dei pesi indicati ai successivi punti A) e B).

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

L'attribuzione del punteggio avverrà attraverso la valutazione di un progetto tecnico di gestione e organizzazione dei servizi oggetto del contratto che dovrà essere sviluppato mediante una singola relazione contenente le componenti di seguito elencate a ciascuna delle quali la Commissione di gara attribuirà un punteggio massimo come di seguito specificato:

<b>Criteri</b>	<b>Punteggio</b>
<b>1. Certificazione ISO del Centro di cottura utilizzato per il presente appalto</b>	<b>8 punti</b>
- Sicurezza Ambientale ISO 14001 o Certificazione EMAS	4 punti
- Certificazione Etica SA 8000	4 punti
<b>2. Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO come da Regolamenti CE 834/07; 967/08; 889/08 e 1254/08.</b>	<b>6 punti</b>
Dichiarazione relativamente ai pasti prodotti per la mensa scolastica:	
- Presenza di prodotti BIO fino al 35% del totale	2 punti
- Presenza di prodotti BIO oltre il 35% e fino il 50%	4 punti
- Presenza di prodotti BIO oltre il 50% del totale	6 punti
<b>3. Utilizzo prodotti a km 0 di cui alla L.R. Veneto n. 7/2008 utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale, in termini presenza sul totale di prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.</b>	<b>6 punti</b>
Dovranno essere indicati i prodotti, le modalità di approvvigionamento, la presenza o meno di procedure di verifica e la loro descrizione sia per quanto riguarda i fornitori che il controllo interno.	
- fino al 20% del totale	0 punti
- oltre il 20 e fino al 50%	2 punti
- oltre il 50%	6 punti
<b>4. N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno:</b>	<b>6 punti</b>
Rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno	0 punti
Rapporto tra 1/70 – 1/80 pasti prodotti al giorno	3 punti
Rapporto inferiore a 1/70 pasti prodotti al giorno	6 punti
<b>5. Personale fornito per la gestione della mensa della scuola rapporto tra numero di addetti alla gestione e numero dei pasti completi distribuiti:</b>	<b>6 punti</b>
- rapporto maggiore di 1/90	0 punti
- rapporto compreso tra 1/70 e 1/90	3 punti
- rapporto inferiore a 1/70	6 punti
<b>6. Qualificazione del personale</b>	<b>12 punti</b>
Indicazione della qualifica del personale del centro di cottura:	
- presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	4 punti
- presenza di un dietista laureato	4 punti
- presenza di un tecnologo alimentare o biologo laureato in scienze dell'alimentazione	4 punti

**7. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura, dichiarati con autocertificazioni in base alle seguenti caratteristiche:**

	<b>6 punti</b>
- Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0 punti
- Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1 punto
- Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	3 punti
- Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	6 punti

**8. Rilevazione gradimento del servizio Disponibilità della ditta ad effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata su un campione di almeno il 10% degli utenti:**

	<b>3 punti</b>
- rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti	1 punto
- rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti	2 punti
- rilevazione con frequenza quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori	3 punti

**9. Fornitura pasti gratuiti per alunni Elaborazione e realizzazione di pasti completi forniti gratuitamente al giorno per alunni**

	<b>7 punti</b>
- nessun pasto	0 punti
- da 1 a 2 pasti	1 punto
- da 3 a 5 pasti	2 punti
- da 6 a 8 pasti	4 punti
- da 9 a 11 pasti	6 punti
- oltre 11 pasti gratuiti	7 punti

**10. Progetti di educazione alimentare**

	<b>5 punti</b>
- assenza di proposte	0 punti
- fino a due proposte	2 punti
- oltre due proposte	5 punti

**11. Sistema informatizzato di pagamento, prenotazione pasto e portale**

	<b>5 punti</b>
- Presenza di sistemi informatizzati di pagamento in modalità "Pre-pagato" e di prenotazione pasti	2 punti
- Presenza del portale a disposizione dell'utente per la verifica del proprio conto	3 punti

La Ditta dovrà indicare con chiarezza quali sono i sistemi informatizzati proposti.

**Totale 70 punti**

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli parametri qualitativi come sopra determinati, il totale dei valori raggiunti (massimo 70 punti) costituirà il valore finale dell'offerta tecnica.

**B) Elemento prezzo, sarà attribuito un punteggio massimo di 30 punti così suddivisi:**

Alla migliore offerta economica, in ribasso sull'importo a base di gara relativo al singolo pasto e pari ad € 4,10 (IVA esclusa), sarà attribuito il punteggio di 30 (PEmax). Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{E_{max}} \times \frac{R_i}{R_{max}}$$

R<sub>i</sub> = ribasso dell'offerta i-esima

R<sub>max</sub> = ribasso massimo offerto

Il valore ottenuto sarà arrotondato all'unità più vicina (per eccesso se uguale o maggiore di 5).

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare le offerte anormalmente basse secondo i modi ed i criteri disciplinati dal D.Lgs 50/2016.

La somma dei punti assegnati all'elemento qualitativo (A) e all'elemento prezzo (B) porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio complessivo prevarrà l'offerta che otterrà il punteggio più elevato nell'elemento qualitativo (A) (offerta tecnica). Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a sorteggio a norma dell'art.77 del R.D. n°827/1924.

**MODALITA' PRESENTAZIONE:** le ditte concorrenti dovranno far pervenire, entro le ore 12:00 del **31/07/2017**, al seguente indirizzo: **PROVINCIA DI VICENZA - Ufficio Archivio e Protocollo - Contrà Gazzolle 1 - 36100 VICENZA**, un plico chiuso, idoneamente controfirmato e sigillato, con nastro adesivo, su tutti i lembi di chiusura compresi quelli preincollati, con riportato sul frontespizio:

-denominazione del **mittente**, indirizzo completo dello stesso, con l'indicazione della Partita IVA e dell'indirizzo **e-mail (PEC)**;

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

Tale plico potrà essere consegnato anche a mano entro lo stesso termine esclusivamente al personale del citato Ufficio Archivio e Protocollo di questa Amministrazione che dovrà apporre all'esterno del plico l'ora e la data di consegna controfirmandola alla presenza del consegnatario.

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

**A.1) DICHIARAZIONE** utilizzando l'allegato **modello 1)**, **resa in bollo (1 bollo ogni 4 facciate/ 100 righe)** 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) GARANZIA PROVVISORIA** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, corrispondente a **€ 11.316,00 intestata a "Comune di SARCEDO – Via Roma 17 – 36030 Sarecedo (VI) – p.i. 00266420249"** e costituita alternativamente:

a) da fideiussione bancaria;

b) da polizza assicurativa;

c) da polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolge 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; redatta in conformità agli schemi di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive 12.03.2004, n. 123, e sottoscritta in originale dal garante, ovvero sottoscritta con firma digitale. Nell'ipotesi di sottoscrizione digitale la stessa dovrà riportare il codice univoco di controllo al fine di poter effettuare la verifica, o in alternativa essere accompagnata dal file digitale su supporto informatico (CD-ROM).

In ogni modo sia prestata 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.

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. L'importo della cauzione 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 della aggiudicazione e resterà a disposizione per l'eventuale ritiro in originale presso il Comune di Sarcedo.

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. (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture). Il soggetto interessato a partecipare alla procedura deve registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale [www.avcp.it](http://www.avcp.it) (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Codice Identificativo della Gara: **CIG 7104240C4C** .

**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. 1377/2016 secondo le istruzioni reperibili sul sito [www.avcp.it](http://www.avcp.it).

Per eseguire il pagamento sarà necessario iscriversi on line al "Servizio riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

**B) Busta B: OFFERTA TECNICA** che dovrà contenere, a pena di esclusione, la descrizione del progetto di realizzazione del servizio oggetto di affidamento, in modo da descrivere in forma dettagliata ed esaustiva, ma nel contempo sintetica e non prolissa, ognuno degli aspetti di cui al punto "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: - della percentuale di ribasso sul prezzo unitario del pasto a base di gara con massimo tre decimali (al netto di iva) i propri costi aziendali concorrenti l'adempimento delle

disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e i propri costi per la manodopera.

I valori dovranno essere indicati in cifre e in lettere, nel caso di discordanza tra valori indicati in cifre e valori indicati in lettere, sarà ritenuto valido il valore più favorevole alla stazione appaltante. Le offerte delle ditte partecipanti sono vincolanti per 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta. Pena l'esclusione dalla gara, le indicazioni relative al prezzo offerto devono essere riportate solo ed esclusivamente nell'offerta economica.

- 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.

- 2) **GARANZIA PROVVISORIA** di € 11.316,00 pari al 2% dell'importo complessivo dei lavori intestata a:

**“COMUNE DI SARCEDO VIA ROMA 17 – 36030 SARCEDO  
– c.f. e partita IVA 00266420249”**

costituita alternativamente:

- a) da fideiussione bancaria;
- b) da polizza assicurativa;
- c) da polizza 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;

redatta in conformità agli schemi di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive 12.03.2004, n. 123, e sottoscritta in originale dal garante, ovvero sottoscritta con firma digitale.

Nell'ipotesi di sottoscrizione digitale la stessa dovrà riportare il codice univoco di controllo al fine di poter effettuare la verifica, o in alternativa essere accompagnata dal file digitale su supporto informatico (CD-ROM).

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 gironi 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 Sarcedo, Via Roma 17 – 36030 Sarcedo.

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

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.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) (Servizi - Servizi on line – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Codice Identificativo della Gara: **CIG [7104240C4C]**.

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. 1377/2016 secondo le istruzioni reperibili sul sito [www.avcp.it](http://www.avcp.it). Per eseguire il pagamento sarà necessario iscriversi on line al "Servizio riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

**Busta B: OFFERTA TECNICA** che dovrà contenere, a pena di esclusione, la descrizione del progetto di realizzazione del servizio oggetto di affidamento, in modo da descrivere in forma dettagliata ed esaustiva, ma nel contempo sintetica e non prolissa, ognuno degli aspetti di cui al punto "9. 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).

**Busta C** – OFFERTA ECONOMICA, controfirmata e sigillata, con nastro adesivo, su tutti i lembi di chiusura compresi quelli preincollati, recante il nominativo dell'impresa e la dicitura "offerta economica".

Tale busta dovrà contenere una dichiarazione in bollo, utilizzando l'allegato modello 2), sottoscritta dal legale rappresentante, contenente l'indicazione:

- del ribasso percentuale rispetto al prezzo unitario del pasto posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza, espresso in cifre ed in lettere (con arrotondamento alla terza cifra dopo la virgola), che il concorrente offre per l'esecuzione del servizio;
- dei propri costi della manodopera;
  - dei propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;

L'aggiudicazione avviene in base al ribasso percentuale indicato in lettere.

**Non sono ammesse offerte in aumento.**

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) dichiarazione di cui al punto 1) della presente lettera invito da parte di tutti i soggetti componenti il raggruppamento.

Inoltre:

- la garanzia provvisoria di cui al punto 2) della presente lettera invito deve essere intestata a tutti i soggetti componenti il raggruppamento;
- il documento "PASSOE" di cui al precedente punto 3) è unico, e dopo la sua generazione, deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutte le imprese componenti il raggruppamento;
- l'offerta economica e l'offerta tecnica di cui al precedente, a pena di esclusione, devono essere sottoscritte 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.

**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. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

\* \* \* \* \*

### **PROCEDURA DI GARA:**

La gara si svolgerà secondo le modalità di seguito riportate.

In **seduta pubblica**, il Presidente di gara, il giorno 02/08/2017, procederà all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa per la verifica dei requisiti di ammissione delle ditte e all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica della presenza della documentazione richiesta. In una o più successive sedute riservate la Commissione procederà all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica.

In successiva seduta pubblica, si procederà alla lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Successivamente ai sensi dell'art. 33 comma 1 il Comune di Sarcedo (VI) provvederà all'aggiudicazione, salva la verifica della veridicità delle dichiarazioni presentate dall'aggiudicatario.

**SUBAPPALTO**: gli eventuali subappalti saranno disciplinati ai sensi dell'art. 174 del Codice.

**STIPULA CONTRATTO**: nel termine che verrà indicato dal Comune di Sarcedo l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a produrre tutta la documentazione richiesta ivi compresa la garanzia definitiva e ad intervenire per la sottoscrizione del contratto d'appalto che verrà stipulato mediante scrittura privata 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'impresa appaltatrice.

Ove, nell'indicato termine l'impresa non ottemperi alle richieste che saranno formulate, il Comune di Sarcedo senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, potrà ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge e di regolamento, l'impresa stessa dall'aggiudicazione, e procederà all'incameramento della garanzia provvisoria.

Il Comune di Sarcedo si riserva la facoltà di procedere alla consegna del servizio in pendenza della firma del contratto.

**GARANZIE:** l'aggiudicatario **dovrà costituire** all'atto della stipula del contratto le seguenti garanzie:

- 1) garanzia definitiva 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;
- 2) idonea polizza di assicurazione di cui all'art. 31 del Capitolato Speciale di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica.

**MODALITA' DI PAGAMENTO:** il corrispettivo del lavoro sarà pagato con le modalità previste dal art 27 del Capitolato Speciale Speciale di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica.

**VARIANTI:** non sono ammesse offerte in variante.

**RICORSI:** avverso il presente atto è ammesso ricorso unicamente al Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto entro 30 giorni dalla sua comunicazione.

**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.AC.;
- 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) con la presente questa Amministrazione non contrae alcun impegno presso codesta rispettabile ditta e si assicura la più ampia facoltà nell'aggiudicazione dei lavori di cui trattasi;
- e) tutti le disposizioni indicate nella presente lettera invito sono prevalenti rispetto a quanto indicato negli atti di progetto;
- f) gli esiti della procedura saranno disponibili al seguente link: <http://www.provincia.vicenza.it/ente/stazione-unica-appaltante/bandi/aggiudicazioneappalti/>;
- g) per informazioni di carattere tecnico : RUP dott.ssa Nadia Chiappini responsabile dell'area amministrativa del Comune di Sarcedo, tel. n. 0445 1856905;
- h) per informazioni di carattere amministrativo sulla procedura di gara dr.ssa Clarita Bastianello Stazione Unica Appaltante della Provincia di Vicenza, tel. n. 0444 908570; PEC: [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.it](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.it).

**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 dott.ssa Caterina Bazzan.

In ogni momento potrete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.

Distinti saluti.

Il Dirigente  
(Dott. Angelo Macchia)

firmato digitalmente

*Responsabile Unico del Procedimento: Chiappini dr.ssa Nadia (Comune di Sarcedo)*

*Responsabile del Procedimento di gara: dott. Angelo Macchia (Provincia di Vicenza)*

*Referente Amministrativo: Bastianello dr.ssa Clarita (Provincia di Vicenza)*