



PROVINCIA DI TREVISO

**STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI**

DISCIPLINARE DI GARA

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI VIDOR (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2018
CIG: 6327910486**

INDICE:

ART.	1	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	2	DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART.	3	SOPRALLUOGO
ART.	4	TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE
ART.	5	GARANZIA PROVVISORIA
ART.	6	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	7	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI
ART.	8	INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)
ART.	9	RICHIESTA INFORMAZIONI
DISPOSIZIONI FINALI		

Il presente disciplinare, allegato al Bando di Gara approvato con Determinazione n. 252 del 09.07.2015 del Responsabile della Posizione Organizzativa Amministrativa del Comune di Vidor (TV), fornisce ulteriori indicazioni ai concorrenti in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione delle offerte.

L'importo stimato complessivo a base di gara, al netto di IVA, è pari ad Euro 170.310,00 IVA esclusa, di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.

La durata è di 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.09.2015 al 30.08.2018.

L'importo complessivo della concessione ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 163/2006 è pari ad Euro 227.080,00 IVA esclusa (comprensivo di una eventuale proroga di 4 (quattro) mesi e di quanto previsto all'art. 11 del R.D. n. 2440/1923).

Categoria del servizio 17 (Servizi alberghieri e di ristorazione) - CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.

ART. 1 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Concessione di servizi in base all'art. 30 del Codice dei Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, in relazione al quale le Amministrazioni Aggiudicatrici sono obbligate ad osservare esclusivamente le disposizioni della parte IV e, in quanto compatibile, l'art. 143, comma 7 del Codice stesso.

La gara si terrà nella forma della procedura aperta informale, con aggiudicazione al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti criteri di valutazione:

- **OFFERTA TECNICA** ---> **max punti 60** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <u>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u>	Punti 5	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 1
			Tra 10 e 19 km	Punti 3
			Meno di 10 km	Punti 5
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione a comprova</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 3
5	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 3
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 5
6	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>	Punti 7	NO	punti 0
			Pelati - biologici	Punti 0,5
			Uova - biologiche	Punti 0,5
			Frutta	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 2
			Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 2
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>	Punti 7	NO	Punti 0
			Uova	Punti 0,5
			Pasta, farine	Punti 0,5
			Formaggi, latte e derivati	Punti 1,5
			Carne e salumi	Punti 1,5

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1,5
			Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1,5
8	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></p> <p>Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto della presente concessione (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate</u></p>	Punti 4	NO	punti 0
			SI	Punti 4
9	<p><u>n. 2 RILEVAZIONI PER ANNO SCOLASTICO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO PERCEPITA DALL'UTENZA (SUDDIVISA PER GENITORI, PERSONALE INSEGNANTE E ALUNNI)</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
10	<p><u>"GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI":</u> presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u>, di un sistema di informatizzazione, a carico del</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra</p>	

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<p>Concessionario, inerente la gestione della prenotazione giornaliera dei pasti, trasmissione dati al Comune, individuazione pasti non pagati, gestione dei solleciti, informazione agli utenti”</p> <p><u>Allegare relazione - max 2 facciate</u></p>		<p>zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</p>	
11	<p><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 220, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
12	<p><u>FORNITURA “CESTINI” PER GITE ALUNNI</u></p> <p><u>Presentazione di una relazione - max 1 facciata - con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u></p>	Punti 3	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</p>	
13	<p><u>PASTI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u></p> <p><u>Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune</u></p>	Punti 4	NO	Punti 0
			n. 1 alunno	Punti 2
			n. 2 alunni	Punti 4
14	<p><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	Punti 4	NO	punti 0
			SI	Punti 4

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
15	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</u> <u>Allegare relazione max 1 facciata</u>	Punti 2	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- buono: coefficiente pari a 0,5
- distinto: coefficiente pari a 0,7
- ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 30 pesi ponderali, sui 60 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

Una volta attribuito il punteggio definitivo ai singoli elementi tecnici, si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per gli elementi tecnici il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 60 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

Ri = punteggio attribuito al concorrente

Rmax = punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

- **OFFERTA ECONOMICA** ---> **max punti 40** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<u>COSTO UNITARIO DEI PASTI E COSTO COMPLESSIVO OFFERTO</u> Costo unitario del pasto a base di gara Euro 4,20.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio Euro 170.310,00.= IVA esclusa	Max punti 40	Punti 0 al concorrente con costo complessivo offerto pari all'importo stimato complessivo a base di gara. Punti 40 al concorrente con il costo complessivo offerto più basso rispetto all'importo stimato complessivo a base di gara. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula: $P = \text{costo complessivo offerta migliore} / \text{costo complessivo offerta in esame} \times 40$ *

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato.

Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

ART. 2 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte partecipanti, oltre a possedere i requisiti di ordine generale, professionale e di capacità tecnica indicati nel Bando di Gara e sotto specificati, dovranno allegare, **pena l'irregolarità essenziale**, i seguenti documenti:

- A) **autocertificazione**, (come da facsimile allegati "A1 e A2") - con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario - sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale). La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate con la citata autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva.

L'autocertificazione dovrà riportare l'indicazione dell'esatta denominazione e ragione sociale della ditta, della partita I.V.A. e del codice di attività conforme ai valori dell'anagrafe tributaria e contenere le seguenti dichiarazioni:

- 1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;
- 2) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza attualmente in carica (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);
- 3) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara(titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);
- 4) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività competente oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997;
- 5) l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e 3, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nei limiti delle lettere applicabili;
- 6) di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima/e ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.;
- 7) avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- 8) essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della concessione, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 9) essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* , aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- 10) applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata della concessione;

- 11) disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;
- 12) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale, nel Disciplinare di Gara, nel Bando di gara e negli atti in essi richiamati;
- 13) impegno a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 14) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti della concessione;
- 15) di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;
- 16) (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;
- 17) (eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;
- 18) che l'Impresa, in caso di aggiudicazione:
 - non intende affidare alcuna attività oggetto di gara in subappalto, ovvero
 - che intende affidare in subappalto le attività specificate nell'autocertificazione (limitatamente al servizio di trasporto dei pasti), nel limite del 30% dell'importo delle prestazioni affidate, a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e successive modificazioni;
- 19) (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 163/2006;
- 20) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto dalla Provincia di Treviso il 23.07.2014, allegato "E" al Capitolato Speciale, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

B) elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (utilizzando l'apposito campo inserito nell'allegato "A1"), effettuati, con buon esito, negli ultimi tre anni con il corrispettivo importo, data e destinatario pubblico o privato; come stabilito dall'art. 42, comma 4, del D.Lgs. 163/2006, tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni

del DPR 445/2000. Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara e, più precisamente, dal 10.07.2012 al 09.07.2015.

Per periodi di attività inferiore al triennio indicato (operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni) potranno essere indicati i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito, nel periodo di effettiva attività;

Si suggerisce di indicare al max i 6 servizi più rilevanti del triennio di riferimento (max due per ciascun anno);

C) garanzia provvisoria prestata con le modalità di cui al successivo art. 5;

D) Contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, ora A.N.A.C.: il Concorrente dovrà provvedere, con le modalità di seguito indicate, al pagamento del contributo di Euro 20,00,= all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, ora A.N.A.C.:

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, è necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo "servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG (**6327910486**). Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione"

→ In tal caso, si chiede di far pervenire copia della ricevuta di pagamento.

- *in contanti*, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te";

→ In tal caso, si chiede di far pervenire lo scontrino rilasciato dal punto vendita.

La Stazione Unica Appaltante provvederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura.

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci sono punite con le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Come previsto dall'art. 38, comma 2-bis e dall'art. 46 del D.Lgs. n. 163/2006 la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della Stazione Unica Appaltante, della sanzione pecuniaria nella misura dell'1‰. (1 per mille) del valore della presente gara.

In tal caso al concorrente sarà assegnato un termine non superiore a 10 giorni per adempiere al soccorso istruttorio e provvedere al versamento della somma corrispondente sul seguente conto di Tesoreria Provinciale:

UNICREDIT S.p.A.

Piazzetta Aldo Moro 3 - 31100 Treviso TV

IBAN: IT02A0200812011000040435241

NOTA BENE:

- in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006): l'autocertificazione di cui alla lettera A) deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante. Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre il documento di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alle lett. C) e D);
- in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs. n. 163/2006): l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il R.T.I. o il Consorzio ordinario già costituito deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C) e D);
- in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 34, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006): l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C) e D);
- in caso di Consorzio stabile (art. 34, comma 1, lett c) del Dlgs n. 163/2006): l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre, il Consorzio, qualora esegua in proprio, o le consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre, deve produrre il documento di cui alla lett. B). Infine il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. C) e D).

IN CASO DI AVVALIMENTO:

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 -

può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine ed in conformità all'articolo 49, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:

- 1) una sua dichiarazione verificabile ai sensi dell'[articolo 48](#) del D.Lgs. 163/2006, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti di cui intende avvalersi e dell'impresa ausiliaria;
- 2) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante :
 - il possesso dei requisiti generali di cui all'[articolo 38](#) del D.Lgs. 163/2006 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - l'impegno a non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'[articolo 34](#) del D.Lgs. 163/2006, né di trovarsi in una situazione di controllo di cui all'[articolo 34, comma 2](#) del D.Lgs. 163/2006 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- 3) originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata della concessione (**N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico**); nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 49, comma 8, del D. Lgs. 163/2006, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 49, comma 8, del D.Lgs. 163/2006, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito.

IN CASO DI CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE:

Nel caso di partecipazione alla gara di operatore economico concorrente in **CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE**, ai sensi dell'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, **a pena di irregolarità essenziale**, della seguente documentazione, **da parte del concorrente**:

- dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del firmatario, con la quale:

- attesta, ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, lett. b) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., di partecipare alla gara con l'ausilio di altro operatore economico (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante) e, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;
- indichi gli estremi del decreto del Tribunale che l'autorizza alla partecipazione alla gara;
- attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006, nella stessa domanda di partecipazione.

e, **da parte della ditta ausiliaria (che, non è consentito sia, a propria volta, in concordato preventivo con continuità aziendale):**

- relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, comma 3, lett. d) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., che attesta la conformità al piano concordatario di cui all'art. 161, comma 2, lett. e) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i. e la ragionevole capacità di adempimento del contratto di concessione;
- dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di ordine professionale e di capacità tecnico-organizzativa, richiesti per l'affidamento della concessione, contenente l'impegno nei confronti del concorrente e dell'Amministrazione Aggiudicatrice a mettere a disposizione per la durata del contratto le risorse necessarie all'esecuzione della concessione e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione alla concessione.

IN CASO DI RTI E CONSORZI:

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, **i requisiti di capacità tecnico-organizzativa dovranno essere posseduti dal RTI cumulativamente. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora abbia partecipato in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **pena l'esclusione dalla gara** dell'impresa medesima e del R.T.I. cui l'impresa partecipa.

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, **pena l'esclusione dalla gara** sia del consorzio che del consorziato.

I raggruppamenti temporanei di imprese, **già costituiti**, dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;

- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In caso di consorzio ordinario di concorrenti costituito dovrà essere allegato l'atto costitutivo.

ART. 3 - SOPRALLUOGO

E' opportuno prendere visione dei luoghi in cui verranno svolti i servizi.

Il sopralluogo **FACOLTATIVO** verrà effettuato previo appuntamento, il quale dovrà essere richiesto, a mezzo fax (n. 0423.986465) o posta elettronica (segreteria@comune.vidor.tv.it) entro le ore **12:00 del 28.07.2015**.

Successivamente alla richiesta, il Comune comunicherà all'interessato il giorno e l'ora del sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della ditta;
- recapito telefonico, fax e posta elettronica;
- nominativo della persona delegata a partecipare al sopralluogo.

Al sopralluogo può partecipare il Legale rappresentante della ditta o il direttore tecnico, o suo delegato; in quest'ultimo caso, alla domanda di partecipazione al sopralluogo dovrà essere allegata copia semplice di apposita delega sottoscritta dal Legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

In caso di partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, anche non ancora costituiti, al sopralluogo potrà partecipare un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati o raggruppandi, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore del servizio.

ART. 4 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE

L'unico plico contenente le tre buste (A, B e C) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro le ore 12:00 del giorno 04.08.2015, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara**, al seguente indirizzo:

STAZIONE UNICA APPALTANTE C/O PROVINCIA DI TREVISO
UFFICIO PROTOCOLLO - ACCETTAZIONE ATTI
VIA CAL DI BREDA 116
31100 - TREVISO

Il recapito del plico entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui la Stazione Unica Appaltante non assume responsabilità alcuna qualora,

per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio di cui sopra. I plichi pervenuti in ritardo non saranno presi in considerazione.

ATTENZIONE: Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Accettazione Atti c/o Edificio n. 6 - Piano Terra - Ingresso lato Auditorium.

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Il plico deve essere sigillato sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Inoltre, deve recare all'esterno:

- **intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**
- **la seguente dicitura: “NON APRIRE - CONTIENE OFFERTA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI VIDOR (TV)”**

L'apertura dei plichi verrà effettuata **alle ore 09:30 del giorno 05.08.2015** in seduta pubblica presso la Sede della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante di Via Cal di Breda 116 - Treviso, Edificio n. 6, primo piano, Sala n. 2.

Il plico deve avere al suo interno 3 buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

BUSTA “A” recante l'intestazione del mittente e la dicitura DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA contenente:

- **autocertificazione possesso requisiti, redatta utilizzando il facsimile - Allegato “A1” e “A2” con allegato documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;**
- **garanzia provvisoria (ATTENZIONE: per beneficiare della riduzione del 50% della garanzia, il concorrente dovrà allegare copia della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000);**
- **elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (vedi art. 3, lett. B del presente Disciplinare) redatto utilizzando il campo contenuto nell' Allegato “A1”;**
- **attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - ora A.N.A.C. - con le modalità di cui all'art. 3, lett. D) del presente Disciplinare;**

BUSTA “B”, recante l’intestazione del mittente e la dicitura PROGETTO TECNICO, che dovrà contenere i seguenti documenti:

- scheda punteggi tecnici (Allegato “B”) debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti ivi richiesti;
- eventuali relazioni tecniche di cui agli elementi di valutazione n. 10), 12) e 15).

BUSTA “C”, recante l’intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA, contenente:

● **l’OFFERTA ECONOMICA** redatta, limitatamente ai campi editabili, utilizzando lo schema di offerta allegato al Capitolato Speciale d’Appalto - Allegato “C”, in lingua italiana che, deve essere datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell’impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente

L’offerta dovrà indicare:

- il costo unitario dei pasti espresso in cifre e il costo complessivo del servizio espresso in lettere (con arrotondamento alla seconda cifra decimale).

In caso di discordanza tra il valore complessivo del servizio espresso in cifre o in lettere, verrà preso in considerazione quello più favorevole per il Comune.

In caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l’offerta migliore privilegiando l’offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell’offerta tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.

La mancata separazione dell’offerta economica dall’offerta tecnica costituirà **CAUSA DI ESCLUSIONE**. Inoltre, verranno **ESCLUSE** le offerte condizionate, parziali, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all’importo a base di gara.

I prezzi offerti dalle Ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. Il Concessionario non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l’aggiudicazione stessa.

L’offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

In caso di R.T.I. non ancora costituito, l’offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell’autocertificazione dovrà essere contenuto l’impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall’art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta , purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'aggiudicazione provvisoria è vincolante per il Concessionario, mentre il vincolo contrattuale sorge per il Comune dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione definitiva diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 11, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006.

La Stazione Unica Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario, dandone comunicazione ai concorrenti attraverso il sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla procedura in esame.

L'offerta tecnica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame della documentazione amministrativa.

L'offerta economica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, dell'offerta tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio.

Di tutte le eventuali sedute pubbliche successive alla prima verrà data notizia attraverso il sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla procedura in esame.

ART. 5 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da una garanzia, da presentare in originale, pari al due per cento dell'importo stimato a base di gara, al netto delle imposte, indicato nel Bando di Gara (garanzia provvisoria pari ad Euro 3.406,20.=) sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante - Area Beni e Servizi. **(ATTENZIONE a quanto riportato al paragrafo 8 di questo stesso articolo - presenza dell'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario)**

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La GARANZIA deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice

civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento 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 EN ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non costituito:

- a) Se tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- b) Se solo alcune delle Imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

LA GARANZIA PROVVISORIA, in qualsiasi forma prestata, è altresì corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Amministrazione aggiudicatrice, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

La cauzione provvisoria prestata dai concorrenti esclusi verrà svincolata, previa espressa richiesta di svincolo, successivamente alla comunicazione dell'esclusione. In assenza di richiesta verrà svincolata non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la garanzia provvisoria deve essere prestata specificando che viene rilasciata a garanzia del R.T.I.

LA GARANZIA PROVVISORIA, in qualsiasi forma prestata, è altresì corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

ATTENZIONE:

- In caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- in caso di R.T.I. costituendi: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- in caso di Consorzio costituito: la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;

- in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorzianti con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

ART. 6 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile del Servizio del Comune di Vidor (TV), Sig. Feletto Francesco.

ART. 7 - SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

Sono a carico della Concessionaria le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa della Concessionaria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

ART. 8 - INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è la Provincia di Treviso ed il responsabile è il Coordinatore della SUA - Area beni e servizi.

ART. 9 - RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 77, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale e degli altri documenti di gara, potranno essere richiesti alla Stazione Unica Appaltante.

I chiarimenti agli atti di gara verranno pubblicati sul sito www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante.

Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì esclusivamente via email all'indirizzo provveditorato@provincia.treviso.it o PEC all'indirizzo protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 12.00 del giorno 30.07.2015. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.

Eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 79, comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, verranno trasmesse via email o PEC.