

Bando di gara

Il Comune intende affidare il servizio di preparazione e consegna dei pasti a domicilio a favore di persone in condizione di disagio sociale – CPV 55521100-9 (CIG 53019657EC)

1- ENTE APPALTANTE: Comune di Vicenza - Corso Palladio n.98 - codice fiscale e partita I.V.A. 00516890241 - Ufficio Contratti - tel.0444/221261 - fax 0444/221260.

2- PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: Procedura aperta ad offerte segrete con aggiudicazione anche in caso di unica offerta valida ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. 163/2006. Non sono ammesse offerte in aumento.

3- DESCRIZIONE ED IMPORTO DEL SERVIZIO: Trattasi di preparazione e consegna di pasti a domicilio a favore di persone in condizione di disagio sociale per un totale presunto di n.83.200 pasti annui


Importo complessivo presunto dell'appalto pari a € 1.951.872,00, oltre all'I.V.A. se dovuta per un importo a base di gara per singolo pasto di € 7,82, I.V.A. esclusa.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Qualora l'Amministrazione comunale esercitasse il diritto più sotto specifico, il valore complessivo presunto dell'appalto si eleverebbe a complessivi € 2.602.496,00.

Ai sensi della determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici n.3 del 5.3.2008 non sono stati ravvisati costi per la sicurezza.

4- FINANZIAMENTO: Il servizio sarà finanziato parte con mezzi propri per la quota a carico del Comune e parte tramite il pagamento diretto alla ditta



appaltatrice da parte degli utenti per le quote poste a loro carico.

5- DURATA DELL'APPALTO:

Dalla data di aggiudicazione fino al 31.10.2016, rinnovabile per un ulteriore anno qualora ne ricorrano le condizioni e l'opportunità.

6- CAUZIONE: La cauzione provvisoria è stabilita in € 39.037,44. La durata della cauzione provvisoria non potrà essere inferiore a 180 giorni dalla data della gara con l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La cauzione definitiva è fissata nella misura del 10% dell'importo presunto complessivo di contratto.

7- DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA: L'appalto sarà disciplinato dalle condizioni contenute nel capitolato speciale che può essere consultato nel sito Internet del Comune www.comune.vicenza.it allegato al presente bando-

8- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Il responsabile del procedimento è la Signora Bertilla Rigon (tel.0444/222530-222523) – servsociali@comune.vicenza.it.

9-INFORMAZIONI E CHIARIMENTI: Eventuali richieste di chiarimenti e/o informazioni potranno essere rivolte al responsabile del procedimento, esclusivamente in forma scritta, in lingua italiana, mediante invio di e-mail all'indirizzo di cui al punto precedente, entro e non oltre quattro giorni solari antecedenti la data di scadenza del bando. Le risposte saranno pubblicate sul sito www.comune.vicenza.it in calce al bando, senza alcun riferimento al soggetto che le ha richieste

10- SUBAPPALTO: Consentito limitatamente al servizio di trasporto e consegna pasti a domicilio. L'appaltatore in sede di offerta dovrà indicare l'eventuale parte che intendesse subappaltare a terzi.

11- SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: Sono ammessi a presentare le offerte i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. che agiscono nel settore oggetto dell'appalto in possesso dei requisiti di carattere generale previsti dall'art. 38 del D.L.gs.12.04.2006 n. 163 e s.m.i..

I soggetti dovranno essere iscritti al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e/o ai rispettivi albi e registri. Inoltre dovranno dimostrare di aver prestato servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto nel triennio 2010-2012 per un importo non inferiore a € 2.000.000,00.

I soggetti dovranno possedere o impegnarsi ad avere la disponibilità di un centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato allo svolgimento del servizio, distante non più di 30 km. dai confini del territorio comunale di Vicenza.

L'offerta può essere presentata da "raggruppamenti di imprese": L'offerta dovrà indicare l'impresa capogruppo che sarà responsabile di tutto l'appalto nei confronti del Comune e dovrà contenere l'impegno a uniformarsi ai contenuti dell'art. 37 del D.L.gs.12.04.2006 n. 163 e s.m.i..

Offerta congiunta e capitolato speciale dovranno essere sottoscritti da tutti i soggetti raggruppati e tutti i documenti dovranno essere presentati da ciascuno dei soggetti stessi. Dovrà inoltre essere specificata la quota di partecipazione e di relativa esecuzione di ciascun componente, tenendo



presente che la capogruppo dovrà possedere i requisiti, e quindi eseguire le prestazioni, in misura maggioritaria.

La quota percentuale dei requisiti posseduti da ogni singola ditta del raggruppamento deve essere almeno pari a quella indicata quale parte di prestazione che ogni singola fitta dovrà svolgere.

12- MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: La documentazione richiesta deve essere contenuta in tre distinte buste, con le seguenti diciture:

- busta n.1 "documentazione amministrativa";
- busta n.2 "offerta tecnica"; questa busta dovrà contenere tutta la documentazione necessaria per attribuire il punteggio di cui al punto 13/A del presente bando. Per ogni lotto dovrà essere prodotto un distinto progetto.
- busta n.3 "offerta economica"; quest'ultima deve essere sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura e deve contenere il prezzo per singolo pasto (I.V.A. esclusa) che il concorrente si dichiara disposto ad offrire.

Le tre buste devono essere contenute in un unico plico sigillato e controfirmato ove, a pena di esclusione, dovrà inoltre essere indicato l'oggetto della gara ed il nominativo dell'impresa. Il recapito in tempo utile rimane a rischio del mittente.

Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti fuori termine, non chiusi e/o mancanti delle prescritte indicazioni all'esterno. Del pari non saranno prese in esame quelle offerte che non siano contenute in busta chiusa e/o sigillata o che siano mancanti di qualcuno dei documenti richiesti o gli

stessi risultino incompleti o irregolari.

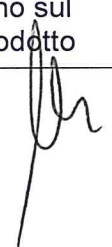
13- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE: L'offerta sarà

valutata con attribuzione del seguente punteggio:

A) OFFERTA TECNICA max 60 PUNTI

La valutazione delle relazioni che costituiscono le offerte tecniche avverrà alla stregua dei seguenti fattori ponderali:

Fattore da considerare		Punteggio
1	SPECIALIZZAZIONE NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva	Max 5 punti , così attribuiti: <ul style="list-style-type: none">• 0 punti: assenza di certificato del Registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva• 5 punti: presenza del certificato del Registro Imprese
2	AUTOCERTIFICAZIONE RELATIVA AL NR. DEI PASTI TOTALI CONFEZIONATI PRESSO IL CENTRO COTTURA nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: strutture residenziali extraospedaliere, ospedali, scuole, aziende, pasti a domicilio, riportando la percentuale di pasti confezionati per la ristorazione dell'anziano	Max 5 punti , così attribuiti: <ul style="list-style-type: none">• 0 punti: 0-10% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto• 1 punto: 11-20% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto• 2 punti: 21-40% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto• 3 punti: 41-60% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto



		<ul style="list-style-type: none"> • 4 punti: 61-80% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto • 5 punti: 81-100% di pasti forniti per la ristorazione all'anziano sul totale prodotto
3	AUTOCERTIFICAZIONE RIGUARDANTE L'ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI DI <u>RISTORAZIONE PER L'ANZIANO</u> prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che privati	<p>Max 5 punti, così attribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0 punti: la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione dell'anziano • 5 punti: la ditta ha eseguito servizi di ristorazione dell'anziano
4	LA QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE E LA PROGRAMMAZIONE DI INTERVENTI DI FORMAZIONE e/o aggiornamento per le varie funzioni	<p>Max 5 punti, così attribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 punto: presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza come cuoco • 2 punti: presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale • 2,5 punti: presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione <p>Il punteggio va moltiplicato per 2 se è presente uno specifico programma di formazione del personale</p>
5	PIANO OPERATIVO Modalità organizzative, operative, di coordinamento e di controllo del servizio, con particolare riferimento alle modalità	Max 15 punti , così attribuiti:

	<p>di coordinamento con il committente. In particolare verranno valutate le seguenti caratteristiche:</p> <p>a) investimenti con risorse strutturali-patrimoniali da destinare al servizio (potenzialità produttiva del centro di cottura e relativa giustificazione organizzativo-tecnologica, caratteristiche e numero degli automezzi e contenitori utilizzati, dotazione tecnico-informatica, integrazione con il sistema informativo del committente, accessibilità e organizzazione della sede operativa)</p> <p>b) gestione continuativa di servizi analoghi nel territorio della Provincia di Vicenza</p> <p>c) modalità organizzative atte a garantire la funzione di coordinamento interno, di controllo organizzativo e relazioni con l'utenza, con particolare riferimento alla continuità del personale addetto alla preparazione e consegna del pasto</p> <p>d) strumenti e metodi finalizzati alla descrizione, all'analisi e al controllo qualitativo e quantitativo del servizio offerto</p> <p>e) strategie organizzative in occasione di emergenze sociali che comportino ampliamenti improvvisi e temporanei, qualitativi e quantitativi della platea di utenti</p> <p>f) le modalità di raccordo con il committente sia per gli aspetti amministrativi sia per il coordinamento tecnico del servizio, con particolare riguardo alla segnalazione di situazioni di disagio dell'utenza.</p>	<p>Fino a punti 2</p> <p>Fino a punti 0,5</p> <p>Fino a punti 4</p> <p>Fino a punti 2</p> <p>Fino a punti 2,5</p> <p>Fino a punti 4</p>
6	<p>QUALITA' DEI PASTI</p> <p>a) utilizzazione di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche</p> <p>b) utilizzo di prodotti DOP o IGP</p> <p>c) tipologia, qualità e diversificazione dei menù offerti che tengono conto delle prescrizioni minime indicate negli allegati del presente capitolato.</p>	<p>Max 10 punti, così attribuiti:</p> <p>fino a punti 3: da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazioni</p> <p>fino a punti 3: da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazioni</p> <p>fino a punti 4</p>

7	DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O., INERENTE LA RISTORAZIONE	Max 5 punti così attribuiti: <ul style="list-style-type: none"> • 0 punti: assenza di certificazione di qualità • 5 punti: presenza di certificazione di qualità
8	PROPOSTE MIGLIORATIVE Eventuali proposte migliorative, rispetto a quanto previsto nel capitolato d'oneri, che l'appaltatore si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico del committente.	Max 5 punti
9	MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE a) Mezzi utilizzati per il trasporto (motorizzazione a metano, GPL, elettrica) b) nr. Elettrodomestici e attrezzature certificate a ridotto impatto ambientale	Max 5 punti così attribuiti: fino a punti 3 fino a punti 2

B) OFFERTA ECONOMICA max 40 PUNTI

Per la determinazione del punteggio da assegnare al prezzo, la Commissione Giudicatrice valuterà l'elemento prezzo esclusivamente al ribasso rispetto alla base d'appalto per singolo pasto, con esclusione di ogni altro tipo di offerta.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso:

saranno assegnati 40 punti, alle restanti Imprese sarà attribuito il punteggio

nel modo seguente:

$$X = \frac{P_i}{C} \times C$$

PO

Ove:

X = punteggio attribuito al concorrente per il prezzo

P_i = Prezzo inferiore

C = Coefficiente (40)

PO = Prezzo Offerto

Il servizio sarà aggiudicato alla Impresa offerente che avrà ottenuto il maggiore punteggio finale sommando i punti ottenuti per:

offerta tecnica (A) + prezzo (B).

Dovranno inoltre essere indicati, a pena di esclusione, i costi aziendali della sicurezza.

Il servizio sarà aggiudicato alla impresa offerente che avrà ottenuto il maggiore punteggio finale sommando i punti ottenuti per l'offerta tecnica (A) e per l'offerta economica (B).

14- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

Domanda di partecipazione alla gara, redatta in lingua italiana, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante su carta regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, contenente gli estremi di identificazione dell'impresa concorrente, il numero di partita I.V.A. e codice fiscale recapito telefonico e di fax, le generalità complete del firmatario dell'offerta, titolare o legale rappresentante della ditta.

Detta istanza dovrà essere sottoscritta con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore ai sensi del D.P.R. 445/2000 e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni, successivamente verificabili:

- 1) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (se dovuta) per settore di attività inerente all'oggetto della gara, dalla quale



risulti che la ditta non si trova in stato di liquidazione, di fallimento e non ha presentato domanda di concordato. Dovranno essere indicati anche i nominativi di cui all'art.38, comma 1), lett.b) del d.Lgs 163/2006 e s.m.i.;

2) per le Cooperative l'iscrizione ininterrotta ai rispettivi Albi e Registri;

3) di essere in regola con le disposizioni di cui all'art 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

4) dichiarazioni, corredate con copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, di cui all'art.38, lett b) e c) rese da tutti i soggetti di cui al punto 1) sopra riportato.

5) principali servizi che possono ricondursi ai servizi oggetto dell'appalto prestati negli ultimi tre anni con indicazione del periodo, dei soggetti appaltanti (pubblici o privati), indirizzo, periodo di svolgimento del servizio e importo al netto dell'I.V.A. per un importo complessivo non inferiore ad € 2.000.000,00;

6) di aver preso piena conoscenza del capitolato speciale, di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché delle condizioni generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e che possano influire sull'esecuzione dei servizi;

7) di aver giudicato i prezzi offerti equi e remunerativi;

8) di mantenere valida la propria offerta per almeno 180 giorni dalla data della gara;

9) di essere a conoscenza che il numero dei pasti previsto è puramente indicativo e che potrà subire variazioni e che la ditta nulla potrà eccepire entro i limiti di legge;

10) di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa, anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali ed integrativi degli stessi;

11) di avere un centro di cottura con capacità di produzione e organizzazione adeguate all'entità dell'appalto e che lo stesso non dista dai confini del territorio comunale di Vicenza più di 30 Km.;

12) di provvedere ad idonea assicurazione del personale impiegato (polizza infortunio personale e RC) intendendosi l'Amministrazione ed il suo personale indenne e sollevati da ogni responsabilità al riguardo;

13) di essere disposta a partire con il servizio anche nelle more del contratto e comunque entro quindici giorni dalla comunicazione;

14) di comunicare il nominativo che sarà responsabile per conto del soggetto aggiudicatario nell'ambito dell'esecuzione del servizio;

15) di aver tenuto conto nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di merito.

16) di aver tenuto conto di tutti i rischi connessi con la gestione del servizio durante l'intero periodo, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di sorta, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione;

17) ai sensi dell'art.13 del d.lgs 163/2006 e s.m.i. di autorizzare (o di non autorizzare) l'Amministrazione all'eventuale diritto di accesso di altri



candidati ai documenti di gara (in caso di diniego specificare i motivi di natura tecnica e/o commerciale che impediscano l'effettuazione dell'operazione);

18) di autorizzare (o di non autorizzare) l'utilizzo del telefax come strumento di comunicazione inerente le corrispondenza relativa alla gara;

19) eventuale parte del servizio, ai sensi dell'art.22 del capitolato speciale, che l'offerente intende subappaltare.

L'impresa dovrà inoltre produrre a pena di esclusione:

A) la ricevuta comprovante il versamento alla Tesoreria comunale della cauzione provvisoria stabilita in € 39.037,44. La cauzione potrà essere costituita in contanti, assegno circolare non trasferibile, oppure polizza fideiussoria assicurativa o fideiussione bancaria e non potrà avere una durata inferiore a 180 giorni dalla data della gara recante l'impegno espresso del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

B) Il capitolato speciale firmato in ogni foglio per accettazione.

C) documento comprovante l'eventuale avvenuto pagamento del contributo all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, come previsto dalla deliberazione della stessa Autorità 15.2.2010 .

Ai fini del versamento delle contribuzioni i soggetti debbono attenersi alle istruzioni operative pubblicate sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni>. 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.

15- OFFERTA TECNICA: Questa busta dovrà contenere tutto il materiale necessario per attribuire il punteggio di cui al punto 13/A del presente bando.

16- OFFERTA ECONOMICA: Il concorrente dovrà rimettere all'ente appaltante l'offerta indicante il prezzo per singolo pasto (in cifre e lettere) che il concorrente si dichiara disposto ad offrire, al netto di I.V.A..

Il prezzo dovrà essere espresso in cifre ed in lettere; in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per il Comune.

L'offerta, regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, dovrà essere presentata in originale e sottoscritta dal concorrente in ogni foglio, non può presentare correzioni che non siano dallo stesso controfirmate e sottoscritte.

Si fa presente che l'offerta deve essere limitata alle sole voci riportate in capitolato.

In caso di raggruppamento di imprese, a pena di esclusione, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese facenti parte il raggruppamento e dovrà indicare la parte del servizio che ciascuna ditta si impegna ad eseguire.

La quota percentuale dei requisiti posseduti da ogni singola ditta del raggruppamento deve essere almeno pari a quella indicata quale parte di prestazione che ogni singola fitta dovrà svolgere.

17- RICEZIONE DELLE OFFERTE: Il plico sigillato e firmato dal legale rappresentante, contenente la busta dell'offerta, la busta con la documentazione amministrativa e quella relativa all'offerta tecnica, dovrà pervenire all'Ufficio Contratti del Comune di Vicenza - Corso Palladio n.98 - entro le ore 12.00 del giorno antecedente a quello fissato per la gara.



18- GARA: La gara è indetta per il giorno 5 novembre 2013.

Le offerte saranno aperte in seduta pubblica, alle ore 9.30 presso la sede comunale in Vicenza, Corso Palladio n.98.

19- MODALITÀ' DI AGGIUDICAZIONE: Le offerte saranno valutate sulla base della qualità del servizio e del prezzo offerto con le modalità indicate nel presente bando.

I lavori della Commissione inizieranno, in seduta pubblica, alle ore 9.30 presso la Sede di Palazzo Trissino per l'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara.

La Commissione procederà, in seduta riservata, alla valutazione delle offerte tecniche e la conseguente attribuzione dei punteggi.

Le offerte economiche verranno aperte solo dopo che la Commissione di gara avrà attribuito il punteggio per la qualità del servizio.

Il servizio verrà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Si applicheranno gli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006 in materia di offerte anormalmente basse.

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

20- DISPOSIZIONI VARIE:

- Alla presente gara si applicano solo l'art.20 del Codice dei Contratti, approvato con Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i. essendo un servizio rientrante tra quelli elencati nell'allegato IIB del codice stesso.

Gli altri articoli del D.Lgs163/2006 e s.m.i. sono qui richiamati e saranno

applicati in quanto compatibili con la natura dell'appalto.

- Non saranno prese in considerazione offerte subordinate a riserve e/o condizionate.

- Si procederà alla verifica delle dichiarazioni presentate dal soggetto che avrà presentato l'offerta migliore e dal secondo in graduatoria ed eventualmente anche da altri concorrenti scelti a caso. Nel caso che la verifica dimostri la non veridicità delle dichiarazioni si procederà all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione agli organi competenti.

- Il Presidente di gara, qualora esigenze tecnico-operative impongano l'aggiornamento delle medesime operazioni, può sospendere le operazioni di gara. In tal caso la Commissione di gara nel motivare siffatta sospensione, aggiornerà la seduta ad altra data della quale verrà data comunicazione alle ditte partecipanti in tempo utile.

- Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non fare luogo alla gara stessa o di prorogare la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano eccepire alcuna pretesa al riguardo.

- Gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 giorni dall'aggiudicazione.

- Entro cinque giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione il soggetto aggiudicatario dovrà la cauzione definitiva, a pena di revoca dell'affidamento.

Questa Amministrazione può accettare, in luogo della cauzione definitiva, fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa purché nell'atto di fidejussione o nella polizza sia espressamente scritto l'impegno del fideiussore a versare l'importo a semplice richiesta del Comune senza sollevare eccezioni



di sorta, in particolare con la rinuncia del fideiussore ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile. L'obbligo del fideiussore non dovrà avere limiti di tempo e dovrà valere fino a dichiarazione liberatoria;

- tutte le spese ed imposte relative alla stipulazione del contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

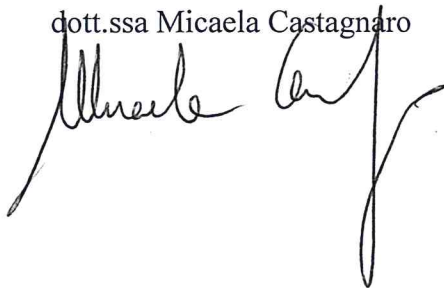
A' sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, i dati forniti dalle imprese per l'eventuale successive stipula e gestione dei contratti sono trattati secondo le norme in materia di appalti pubblici.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Vicenza.

Il presente disciplinare è disponibile su Internet al sito www.comune.vicenza.it

IL DIRETTORE DEL SETTORE "SERVIZI SOCIALI E ABITATIVI"

dott.ssa Micaela Castagnaro

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Micaela Castagnaro', written in a cursive style.