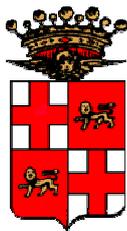


# CENTRALE ACQUISTI DEI COMUNI DI CHIERI, PECETTO TORINESE E PINO TORINESE



CONVENZIONE PER LO SVOLGIMENTO COORDINATO DELLE PROCEDURE DI ACQUISIZIONE  
DI LAVORI, BENI E SERVIZI AI SENSI DELL'ART. 37 COMMA 4 DEL D.LGS. 50/2016

Enti aderenti:

**COMUNE DI CHIERI** - Via Palazzo di Città  
n. 10 - 10023 Chieri (TO)  
tel. 011.94281 - fax 011.9470250  
Codice Fiscale 82000210011  
Partita IVA 01131200014  
PEC: protocollo.chieri@pcert.it  
e-mail: protocollo@comune.chieri.to.it

**COMUNE DI PECETTO TORINESE**  
Via Umberto I n.3 – 10020 Pecetto  
Torinese (TO)  
tel. 011.8609218/9 - fax 011.8609073  
Codice Fiscale 90002610013  
Partita IVA 02085860019  
PEC: info@pec.comune.pecetto.to.it  
e-mail: info@comune.pecetto.to.it

**COMUNE DI PINO TORINESE** - Piazza  
Municipio n. 8 - 10025 Pino Torinese (TO)  
tel. 011.8117011 - fax 011.8117369  
Codice Fiscale 82000370013  
Partita IVA 01984460012  
PEC:  
protocollo@cert.comune.pinotorinese.to.it

CA/6/2017

## CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PECETTO TORINESE PERIODO 1.9.2017-31.8.2020

(CON EVENTUALE RINNOVO PER TRE ULTERIORI  
ANNI SCOLASTICI)

CODICE CIG 7099279E59

## DISCIPLINARE DI GARA

## SEZIONE A - INFORMAZIONI GENERALI

1. **Centrale di committenza:** CENTRALE ACQUISTI DEI COMUNI DI CHIERI, PECETTO TORINESE E PINO TORINESE – Codice A.U.S.A. 0000542970
2. **Ente concedente:** Comune di Pecetto Torinese - Via Umberto I 3, tel. 011.8609218-9 – fax 011.8609073 – Codice fiscale 90002610013 - sito internet: [www.comune.pecetto.to.it](http://www.comune.pecetto.to.it)  
La gara viene effettuata dall'unità operativa Centrale Acquisti dei Comuni di Chieri, Pecetto Torinese e Pino Torinese per conto del Comune di Pecetto Torinese, ai sensi dell'art. 37, comma 4, del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50
3. **CIG** 7099279E59
4. **Responsabile del procedimento:** Dott. Bernardo Caccherano – Responsabile Servizi Amministrativi (tel. 011.8609218-9 – mail [amministrativo@comune.pecetto.to.it](mailto:amministrativo@comune.pecetto.to.it))
5. **Descrizione sintetica della concessione:** Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primaria e secondaria di 1° grado e personale docente, site nel Comune di Pecetto Torinese, e vigilanza degli allievi privi di insegnante di riferimento, come descritto in dettaglio nel capitolato speciale
6. **Classificazione:** CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
7. **Procedura di gara e riferimenti normativi:** Ai sensi degli articoli 173, 30, 144 e 95 del D. Lgs. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici), la concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara, in presenza di una sola offerta, laddove la stessa non venga considerata congrua e conveniente per l'Ente
8. **Luogo di esecuzione del servizio:** Il servizio sarà svolto nel territorio del Comune di Pecetto Torinese, presso il centro di somministrazione della Scuola Primaria "Nino Costa", Str. Valle Sauglio 1
9. **Durata della concessione:** La durata della concessione è pari a tre anni scolastici (1.9.2017-31.8.2020), con possibilità di rinnovo per tre ulteriori anni scolastici
10. **Valore stimato della concessione:** per i tre anni di durata della concessione è pari ad € 600.000,00, al netto dell'IVA al 4%, determinato sulla base del costo del pasto posto a base di gara per il numero presunto di pasti annui per la durata della concessione. Considerata l'opzione di rinnovo per tre ulteriori anni scolastici, il valore stimato complessivo è pari ad € 1.200.000,00, al netto dell'IVA al 4%.  
Si evidenzia che, nei tre anni scolastici conclusi, l'ammontare delle morosità risultava il seguente:

ANNO SCOLASTICO	DATA DI RIFERIMENTO	SOMMA
2013/2014	31.8.2014	€ 7.751,82
2014/2015	31.8.2015	€ 15.490,74
2015/2016	31.8.2016	€ 15.383,36

11. **Importo a base di gara:** è costituito dal prezzo di un singolo pasto, pari a € 5,40+ IVA, di cui € 0,05 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

12. **Controprestazione a favore del concessionario:** La concessione è finanziata mediante i proventi derivanti dall'effettuazione del servizio
13. **Oneri sicurezza:** per la parte dei servizi svolti nella struttura scolastica comunale, è stato redatto il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze preliminare (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., che contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare ovvero ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dal Concessionario e quelle svolte da lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui il Concessionario dovrà fornire i servizi oggetto di gara.
14. **Forma del contratto:** pubblica amministrativa in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016; l'importo indicativo delle spese di stipula (imposta di bollo, imposta di registro, diritti di rogito, rimborso spese di pubblicazione) è stimato in € 4.300,00.
15. **Soggetti che possono concorrere alla gara:** sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici, sia in forma singola che raggruppata, ai sensi dell'art. 45 (*Operatori economici*) del D.Lgs.n.50/2016 in possesso, pena esclusione, dei requisiti minimi di partecipazione indicati al punto seguente.
16. **Requisiti minimi di partecipazione:**
- **Requisiti di ordine generale**
    - a) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 (*Motivi di esclusione*) del D. Lgs. 50/2016;
    - b) Assenza di partecipazione plurima ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.
  - **Requisiti di idoneità professionale**

Ai sensi dell'art. 83 (*Criteri di selezione e soccorso istruttorio*) del D. Lgs 50/2016:

    - 1) Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede o analogo registro dello Stato aderente alla U.E. per le attività oggetto dell'appalto. *In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, di consorzio tra imprenditori individuali e/o di consorzi ordinari di concorrenti, il requisito di cui sopra deve essere posseduto da tutte le imprese.* Per le imprese cooperative: iscrizione all'apposito Albo Nazionale delle Società Cooperative gestito dalle Camere di Commercio, per conto del Ministero delle Attività produttive, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004;
  - **Requisiti di capacità economica e finanziaria**
    - 1) Idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti/concessioni di valore economico pari almeno a € 600.000,00. *In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno una referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente.*
    - 2) Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2014/2015/2016) e conseguimento di un fatturato minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione (gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) non inferiore a € 600.000,00. Tale requisito e tale importo discendono dalla particolare valenza del servizio e dalla necessità di tutelare quanto più possibile l'utenza. *In caso di raggruppamento, il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla capogruppo in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 20%; il raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100 %*

**- Requisiti di capacità tecnica e professionale**

- a) Dichiarazione di aver gestito servizi analoghi a quello oggetto della concessione (gestione di servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) nell'ultimo triennio 2014/2015/2016, erogando un numero di pasti per anno non inferiore a 40.000, con indicazione di importi, date e destinatari, pubblici o privati, senza contestazioni o revoche di contratto;
- b) Dichiarazione di disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione scolastica oggetto della concessione (precisando locali, attrezzature, organico medio annuo, piano autocontrollo), nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato;
- c) Certificazione di Qualità, ai sensi dell'art. 87 (*Certificazione delle qualità*) del D. Lgs. 50/2016, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 (codice settore di attività EA 3) per i servizi oggetto della presente concessione. La certificazione deve citare espressamente l'oggetto della certificazione e la sede o le sedi dello/degli stabilimenti dell'operatore economico cui si riferisce la certificazione stessa;
- d) Disponibilità nel proprio organico/staff aziendale di un responsabile, in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno triennale nella medesima posizione nel servizio di ristorazione di dimensioni pari o superiori al servizio di cui trattasi, che seguirà direttamente il contratto di Pecetto Torinese (*con indicazione di generalità complete e relativo titolo di studio e allegato curriculum*).

17. **Criterio di aggiudicazione:** All'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti parametri e relativi pesi:

- **Offerta tecnica: punti 70/100**
- **Offerta economica: punti 30/100**

Le offerte saranno valutate da una commissione giudicatrice appositamente nominata, con atto assunto successivamente al termine di scadenza di presentazione delle offerte.

Le valutazioni saranno effettuate con riferimento ai seguenti criteri e relativi sottocriteri, con relativi punteggi massimi attribuibili:

**OFFERTA TECNICA      punti massimi 70/100**

N.	Criterio	Punteggio	Sottocriterio	Sub punteggio
1	<b>Sistema organizzativo del servizio</b>	<b>max punti 20</b>	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità derrate e di controllo	fino a punti 5
			Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	fino a punti 5
			Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti con piano di gestione delle emergenze, in caso di non funzionamento del centro di cottura indicato come principale	fino a punti 5
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	fino a punti 5

2	<b>Piano di organizzazione del personale</b>	<b>max punti 10</b>	Organico minimo garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio (compresa la vigilanza), con numero, funzioni e monte ore di ciascun addetto. Dovrà essere indicato anche il piano organizzativo per le sostituzioni (improvvisate e/o programmate) del personale.	fino a punti 6
			Piano formazione/aggiornamento del personale, con modalità organizzative, monte ore previsto, tematiche trattate, distinte tra le varie figure professionali	fino a punti 4
3	<b>Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori</b>	<b>max punti 10</b>	Individuazione degli alimenti a filiera corta previsti con il dettaglio dei fornitori	fino a punti 4
			Individuazione degli alimenti DOP previsti con il dettaglio dei fornitori	fino a punti 3
			Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, quali, a titolo di esempio, ciliegie di Pecetto, pomodoro di Cambiano, asparago di Santena e Poirino, con dettaglio dei fornitori	fino a punti 3
4	<b>Criteria Minimi Ambientali e migliorie attrezzature/ arredi/ utensili/stoviglie</b> <i>La ditta concorrente dovrà elencare e descrivere le nuove attrezzature e/o arredi e/o utensili (oltre a quelli obbligatori previsti dal capitolato) che s' impegna ad introdurre per migliorare il</i>	<b>max punti 10</b>	Introduzione di macchinari ed elettrodomestici a basso consumo energetico ed idrico ed utilizzo di suppellettili e stovigliato riutilizzabili o biodegradabili	fino a punti 4
			Nuovi sistemi o arredi funzionali a migliorare la raccolta differenziata nel refettorio ed a favorire il recupero con finalità sociale delle porzioni non distribuite di alimenti	fino a punti 3

	<p><i>funzionamento del servizio, nonché a motivarne l'utilità.</i></p> <p><i>Le attrezzature proposte saranno valutate, oltre che per il loro peso in termini di valore commerciale, anche in base alla loro funzionalità e coerenza con la specifica organizzazione del servizio.</i></p> <p><i>L'utilizzo di quanto sopra descritto sarà anche valutato in merito al conseguimento delle migliori ambientali.</i></p>		<p>Criteria adottati per l'attivazione del risparmio energetico nel sistema operativo</p>	<p>fino a punti 3</p>
5	<p><b>Gestione comunicazione con l'utenza, iscrizioni, prenotazioni, aggiornamento banca dati, pagamenti, solleciti di pagamento e morosità</b></p>	<p><b>max punti 10</b></p>	<p>Progetto di gestione informatica completo di tutti gli aspetti del processo, con funzioni migliorative ed implementazione nel tempo</p>	<p>fino a punti 6</p>
			<p>Cronoprogramma procedure e tipologia interventi per recupero crediti e morosità</p>	<p>fino a punti 4</p>
6	<p><b>Rapporto con l'utenza</b></p>	<p><b>max punti 10</b></p>	<p>Progetti di educazione alimentare per gli studenti e di informazione e sensibilizzazione per le famiglie</p>	<p>fino a punti 4</p>
			<p>Progetto di customer satisfaction: redazione carta dei servizi e proposte di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza</p>	<p>fino a punti 4</p>
			<p>Gestione dei rapporti con la Commissione Mensa</p>	<p>fino a punti 2</p>

Nello specifico, per l'attribuzione dei punteggi, verrà adottata la procedura che segue.

Ogni commissario, nel rispetto di quanto previsto dagli atti gara, dovrà valutare sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo per le proposte di progetto, ad ogni sottocriterio, un giudizio a cui dovrà poi far corrispondere un coefficiente compreso tra zero e uno, secondo lo schema seguente:

- 0,0= non valutabile
- 0,1= minimo
- 0,2= scarso
- 0,3= molto limitato
- 0,4= limitato

0,5=sufficiente  
 0,6 = discreto  
 0,7=buono  
 0,8 =ottimo  
 0,9= eccellente  
 1,0= massimo

Poi si procederà come segue:

- trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni sottocriterio da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi;
- moltiplicazione di tali coefficienti per il relativo subpunteggio, ottenendo i punti attribuiti a ogni sottocriterio;
- somma dei punti attribuiti ad ogni sottocriterio, ottenendo così i punti provvisori di ogni criterio;
- trasformazione in punti definitivi dei punti provvisori di ciascun criterio, nel seguente modo:

$$\text{Punti definitivi} = \frac{\text{Punti provvisori ottenuti dal singolo concorrente}}{\text{Punti MAX ottenuti dal migliore tra tutti i concorrenti}} \times \text{Punteggio massimo previsto}$$

La formula sopra indicata attribuirà al concorrente che ha ottenuto il più alto numero di punti provvisori il punteggio massimo previsto per quel singolo criterio, mentre a tutti gli altri un punteggio più basso, ma direttamente proporzionato a detto punteggio massimo previsto.

- somma dei punti definitivi riparametrati relativi a ciascun criterio, ottenendo il punteggio finale.

**Saranno esclusi i concorrenti che non raggiungeranno almeno 45 punti complessivi per l'offerta tecnica.**

### **OFFERTA ECONOMICA                      punti massimi 30/100**

La valutazione dell'offerta economica avviene attribuendo un coefficiente al ribasso percentuale offerto sull'importo posto a base di gara pari ad €5,35 (€ 5,40 - € 0,05 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) secondo la seguente formula:

$C_i$  (per  $A_i \leq A_{soglia}$ ) =  $X * A_i / A_{soglia}$

$C_i$  (per  $A_i > A_{soglia}$ ) =  $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

$C_i$                       = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$A_i$                       = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

$A_{soglia}$                 = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X$                         = 0,80

$A_{max}$                  = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

### **GRADUATORIA PER L'INDIVIDUAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**

La graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente, mediante l'applicazione della formula:

$$P_i = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$P_i$  = il punteggio dell'offerta i-esima

$n$  = il numero totale dei requisiti

$W_i$  = il peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$  = il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile da zero a uno

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio ottenuto come sopra.

In caso di punteggio complessivo pari si procederà all'aggiudicazione a favore del soggetto che avrà totalizzato il punteggio più elevato per l'offerta economica. In caso di ulteriore parità si procederà con sorteggio.

18. **Documentazione di gara:** La documentazione di gara è scaricabile dal sito web istituzionale [www.comune.pecetto.to.it](http://www.comune.pecetto.to.it) (sezione bandi). Sono messi a disposizione dei concorrenti i seguenti elaborati:

- capitolato speciale
- bando e disciplinare di gara con i relativi allegati

Il concorrente, partecipando alla presente procedura, dichiara di esserne perfettamente a conoscenza e di accettare tali elaborati quale documentazione idonea per la presentazione della propria offerta.

19. **Organo competente per le procedure di ricorso:** Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte con sede in C.so Stati Uniti n. 45, 10129 Torino.

## SEZIONE B - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

1. **Lingua utilizzata:** Tutta la documentazione presentata deve essere redatta in lingua italiana. In caso di aggiudicazione, tutte le comunicazioni relative alla gestione del contratto dovranno essere formulate in lingua italiana.
2. **Presentazione del plico:** L'offerta deve pervenire **entro e non oltre le ore 11.00 del giorno 13.7.2017**, all'Ufficio Protocollo del Comune di Pecetto Torinese. In caso di consegna a mano si precisa che l'Ufficio Protocollo osserva il seguente orario di apertura al pubblico: lunedì, mercoledì e venerdì 8.30-11.00; martedì e giovedì 14.00-17.00; mercoledì: 16.00-17.00. L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Centrale di Committenza e del Comune di Pecetto Torinese, ove per disguidi o per qualsiasi altro motivo, non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio di scadenza.  
Il plico, indirizzato a: Comune di Pecetto Torinese, Via Umberto I 3 – 10020 PECETTO TORINESE (TO), deve riportare all'esterno l'indicazione del soggetto concorrente (indirizzo, telefono, partita IVA) e, in caso di riunione di imprese anche da costituirsi, dell'impresa mandataria capogruppo e delle mandanti e la dicitura: "CONCESSIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA".
3. **Formazione del plico:** Il plico contenente l'intera offerta, **a pena di esclusione**, deve:
  - a. essere chiuso con ogni mezzo sufficiente ad assicurare la segretezza;
  - b. contenere all'interno le buste sotto elencate, **a loro volta chiuse**; su ciascuna busta dovrà essere indicato il nome dell'offerente e le seguenti diciture:
    - **BUSTA A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**
    - **BUSTA B OFFERTA TECNICA**

• **BUSTA C      OFFERTA ECONOMICA**

4. **Contenuto delle buste:**

La **BUSTA A** deve contenere:

1) **Istanza di partecipazione** in bollo e dichiarazione sui requisiti posseduti, accompagnata da fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore, compilata secondo lo schema di cui all'**allegato 1** al presente disciplinare, sottoscritta dal legale rappresentante o da un soggetto abilitato a rappresentare l'impresa.

**NOTA BENE:**

1. *nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, l'istanza deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;*
2. *nel caso di consorzi di cooperative, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, l'istanza deve essere sottoscritta anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;*
3. *ove espressamente indicato, la dichiarazione si rende barrando le caselle che interessano, che corrispondono alla situazione dell'operatore economico concorrente o completando gli eventuali spazi. La mancata indicazione della scelta effettuata tra le opzioni proposte equivale a mancata dichiarazione;*
4. *la mancata sottoscrizione equivale a mancata dichiarazione ed è causa di esclusione;*
5. *la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445).*

2) **Dichiarazioni** secondo lo schema di cui all'**allegato 2** rese ai sensi dell'art. 80, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, da parte del titolare e del direttore tecnico per le imprese individuali; da tutti i soci e dal direttore tecnico per le società in nome collettivo; da tutti i soci accomandatari e dal direttore tecnico per le società in accomandita semplice; da tutti i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dai membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

La dichiarazione deve essere resa anche dai soggetti cessati nella carica nell'anno precedente la pubblicazione della gara. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

3) **Deposito cauzionale di € 12.000,00** pari al 2% del valore della concessione, da costituire con uno dei seguenti modi:

a. bonifico al tesoriere comunale (Intesa San Paolo, Via Umberto I 25 – Pecetto Torinese – IBAN IT30 TO30 6930 7200 0000 0005 005)

**NOTA BENE:** in caso di bonifico si deve allegare:

1. la relativa attestazione
2. la dichiarazione rilasciata esclusivamente da un istituto bancario o da una compagnia di assicurazione, autorizzati a norma di legge, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante, conforme allo schema tipo approvato con Decreto del Ministero delle Attività Produttive in data 12/03/2004 n. 123

b. garanzia fidejussoria (fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da primaria compagnia).

**NOTA BENE:**

1. *La garanzia fideiussoria deve avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data*

di presentazione dell'offerta e deve essere conforme agli schemi di polizza previsti dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004.

2. Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente concedente, a pena di esclusione.

3. I partecipanti alla presente procedura, dovendo possedere come requisito obbligatorio la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, potranno avvalersi del beneficio della riduzione del 50%. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.

4. La cauzione dovrà contenere, a pena di esclusione, l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

**4) Certificazione di qualità** della serie UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da organismo di certificazione accreditato, riferita espressamente ai *servizi di ristorazione collettiva*, anche in fotocopia dichiarata conforme all'originale.

**5) Attestazione**, come da **allegato 4**, rilasciata dall'Amministrazione Comunale **di avvenuto sopralluogo e di presa visione dei locali inerenti il servizio** da parte del legale rappresentante della ditta, o suo delegato (munito di delega scritta in carta semplice).

Il sopralluogo è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono concordare con la stazione appaltante, fino a 5 giorni prima della scadenza per la presentazione delle offerte, data e luogo di svolgimento. All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

**6) Stampa del codice PASSOE** generato dal sistema AVCPass.

Accedendo all'apposito link sul portale ANAC, l'operatore economico, dopo la registrazione ed autenticazione al sistema AVCPass, indica al sistema il CIG della procedura di affidamento a cui intende partecipare. Il sistema genera un codice "PASSOE" da inserire nella busta.

**NOTA BENE:**

*La mancata produzione del PASSOE non costituisce causa di esclusione, in quanto il PASSOE è presupposto affinché l'operatore economico possa essere verificato attraverso il sistema AVCPass*

**7) Attestazione** del pagamento del **contributo di € 140,00** a favore di ANAC (art. 1, commi 65 e 67 della Legge n. 266/2005). I soggetti tenuti al versamento del contributo dovranno preventivamente richiedere le proprie credenziali iscrivendosi on line al "servizio di riscossione", disponibile sul sito dell'Autorità. Gli operatori economici, per effettuare il pagamento dovranno collegarsi al servizio con le credenziali e inserire il codice CIG che identifica la procedura.

Per maggiori informazioni si rimanda alle istruzioni presenti sul sito internet dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

**NOTA BENE:**

*La mancata effettuazione del pagamento è causa di esclusione dalla gara (art. 1, comma 67 della legge 23 dicembre 2005, n. 266).*

**8) Patto d'integrità (allegato 5)**, sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico.

Nel caso di offerta presentata da associazione temporanea di imprese:

- a. Deve essere presentata **da una dichiarazione sottoscritta da tutti i soggetti** che faranno parte del raggruppamento, **di impegno a costituirsi in A.T.I.** in caso di aggiudicazione della gara, con:
- indicazione del soggetto qualificato capogruppo;
  - la specificazione delle parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, con indicazione delle relative percentuali.
- b. Nel caso di offerta presentata da associazione temporanea di imprese già costituita, l'impresa mandataria capogruppo dovrà presentare, in luogo della dichiarazione di impegno, **l'atto di mandato collettivo speciale con rappresentanza** conferitole dalle imprese mandanti in forma di scrittura privata autenticata.

Nel caso di avvalimento

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei soli requisiti **di idoneità professionale, economica e finanziaria, tecnica e professionale** avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, mediante l'istituto di cui all'art. 89 (*Avvalimento*) del D. Lgs. 50/2016.

A tal fine il concorrente dovrà allegare, pena l'esclusione:

- a) una dichiarazione, verificabile, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso, da parte di quest'ultima, dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata della concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, né si trova in situazione di controllo con una delle altre imprese che concorrono alla gara;
- e) in originale o copia conforme, il 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 del contratto, ovvero, nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

La **BUSTA B** deve contenere:

**Offerta tecnica del servizio affidato in concessione**, redatta sulla base di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale, redatta in 45 fasciate (formato A4 – tipo carattere times new roman – dimensione carattere 12 – interlinea singola,) seguendo fedelmente l'ordine di contenuto indicato nella tabella per l'attribuzione dei punteggi.

Si precisa che le pagine eccedenti tale limite non verranno prese in considerazione. Ogni ulteriore documento verrà considerato come "allegato" e non verrà considerato ai fini della valutazione.

**NOTA BENE:**

- *l'offerta tecnica non sottoscritta è nulla.*

- *la mancata presentazione dell'offerta tecnica comporta l'esclusione dalla gara dell'offerente.*

La **BUSTA C** deve contenere:

**L'offerta economica**, in bollo, compilata secondo lo schema di cui all'**allegato 3** al presente disciplinare, sottoscritta dal legale rappresentante o da un soggetto abilitato a rappresentare l'impresa, scritta in cifre ed in lettere (in caso di discordanza tra numeri in lettere e in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione).

L'offerta deve essere espressa in termini di ribasso percentuale sul costo unico del pasto di € 5,40 al netto dell'I.V.A (di cui € 0,05 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso). Il numero di decimali non può essere superiore a due, con eventuale arrotondamento della terza cifra decimale all'unità superiore se uguale o maggiore di cinque e all'unità inferiore se minore di cinque.

**NOTA BENE:** *l'offerta non sottoscritta è nulla.*

### **SEZIONE C - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:**

**APERTURA PLICHI** (seduta pubblica)

La prima seduta di apertura dei plichi si svolgerà presso la sede municipale di Pecetto Torinese il giorno **13 luglio 2017 alle ore 14.00**.

Vi potranno partecipare e potranno fare dichiarazioni i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Durante la seduta di apertura plichi la Commissione giudicatrice effettuerà la verifica della regolarità formale, completezza e correttezza della documentazione (apertura delle sole buste A e B) e procederà a dichiarare l'esclusione dei concorrenti:

- il cui plico sia pervenuto fuori termine;
- nei casi di inottemperanza alla prescrizioni del presente disciplinare, tali da non consentire l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile;
- a carico dei quali sia riscontrata, a seguito di controlli effettuati la presenza di cause di esclusione o la falsità di dichiarazioni rilasciate in merito ai requisiti per la partecipazione alla presente gara.

Si precisa che le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio prevista dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, 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.

È considerata essenziale la presenza e/o la regolare sottoscrizione della seguente documentazione prevista dal presente disciplinare:

- domanda di partecipazione
- documentazione relativa alle ATI
- documentazione relativi all'avvalimento.

**VALUTAZIONE TECNICA DELLE OFFERTE:**

Sarà effettuata in una o più successive sedute riservate, da parte di apposita Commissione giudicatrice, la quale procederà alla valutazione assegnando i punteggi così come stabilito nel

presente disciplinare.

La commissione giudicatrice si riserva, a suo insindacabile giudizio, di richiedere chiarimenti e/o precisazioni con riferimento ai contenuti dell'offerta tecnica.

#### APERTURA BUSTA OFFERTA ECONOMICA (seduta pubblica):

La data e l'ora di apertura della BUSTA C saranno comunicate esclusivamente sul sito internet, almeno un giorno lavorativo precedente rispetto alla data fissata.

In tale seduta saranno resi noti i punteggi dell'offerta tecnica assegnati ai concorrenti ammessi. Si procederà quindi all'assegnazione dei punteggi all'offerta economica.

La Commissione giudicatrice, sulla base dell'offerta economica presentata dai concorrenti ammessi, procederà all'esclusione dei concorrenti le cui offerte:

- risultino espresse in modo irregolare, indeterminato o risultino sottoposte a condizioni;
- non siano sottoscritte;
- non siano sottoscritte da tutte le imprese raggruppate.

#### AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA:

La Commissione giudicatrice, ai fini dell'aggiudicazione provvisoria, procederà:

- alla formazione della graduatoria dei concorrenti non esclusi dalla gara;
- alla proposta di aggiudicazione in via provvisoria al concorrente primo in graduatoria.

La stazione appaltante procederà alla valutazione delle offerte anomale in riferimento all'art. 97 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Nel rispetto del principio di parità di trattamento tra tutti i concorrenti, potranno essere richiesti chiarimenti e precisazioni in merito ai documenti ed alle dichiarazioni presentati in sede di gara, fissando un termine perentorio per la consegna; in tal caso la procedura di gara verrà aggiornata e la data della nuova seduta pubblica verrà comunicata esclusivamente sul sito internet del Comune.

Il mancato ottemperamento alla richiesta di chiarimento comporterà, se del caso, l'esclusione dalla procedura di gara, fermi gli eventuali altri provvedimenti di legge.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, si potrà stabilire la sospensione temporanea o permanente della stessa, il rinvio a nuova data, oppure potranno essere attivate eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

### **SEZIONE D - ALTRE INFORMAZIONI**

1. Al fine di facilitare il lavoro del seggio di gara, si invitano i concorrenti a rendere le dichiarazioni direttamente sui moduli predisposti dall'Amministrazione ed allegati al presente atto.
2. Sarà onere dei concorrenti consultare il sito internet del comune per avere tempestivamente informazioni delle vicende della gara e nessuna eccezione di non conoscenza potrà essere sollevata in merito alle informazioni pubblicate sul profilo del committente.
3. Le comunicazioni e gli scambi di informazioni con gli operatori economici si svolgono attraverso Posta Elettronica Certificata (PEC) (art. 40 del D. Lgs. 50/2016). Le modifiche dell'indirizzo PEC dovranno essere tempestivamente segnalate dal concorrente. Diversamente, L'Ente declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni. In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese o consorzi, anche se non ancora costituiti, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici. In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4. Eventuali richieste di chiarimento potranno essere inviate all'indirizzo mail [amministrativo@comune.pecetto.to.it](mailto:amministrativo@comune.pecetto.to.it), fino a cinque giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non sarà fornito riscontro a quesiti pervenuti oltre tale termine e non sarà data risposta individuale. Le risposte saranno inserite, in forma anonima, esclusivamente sul sito internet [www.comune.pecetto.to.it](http://www.comune.pecetto.to.it) (sezione bandi di gara) in apposito file "**QUESITI**" che verrà aggiornato, compatibilmente con la disponibilità delle informazioni, nel più breve tempo possibile.
5. Al fine di consentire l'accesso agli atti di gara, ciascun concorrente ha l'onere di indicare, diligentemente e scientemente, se il contenuto dei documenti componenti l'offerta tecnica presentata o parte del contenuto dei medesimi documenti, costituiscono segreti aziendali o industriali (tecnici o commerciali). In tal caso, il concorrente non deve limitarsi a dichiarare che il contenuto di detta documentazione o parte del contenuto di essa è escluso dall'accesso, sulla base della formulazione di una mera motivazione generica; al contrario, la motivazione addotta, ai fini di una eventuale esclusione dell'accesso, deve essere specifica e circostanziata, nonché comprovata tramite adeguata attestazione, evidenziando alla stazione appaltante quali parti del documento saranno oggetto di mascheramento. In mancanza di motivazione a comprova della inaccessibilità del contenuto dei documenti prodotti, gli stessi saranno integralmente accessibili ai terzi, con le modalità di legge. La documentazione relativa a tale adempimento deve essere inserita nella BUSTA B.
6. Non si darà luogo a gara di migliororia, né sarà consentita in sede di gara, la presentazione di altra offerta.
7. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara, in presenza di una sola offerta, laddove la stessa non venga considerata congrua e conveniente per l'Ente
8. L'offerta vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine indicato per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dall'Ente concedente.
9. Per gli adempimenti a carico del Comune, il concorrente dovrà indicare il domicilio al quale dovranno essere inviate tutte le comunicazioni attinenti la gara, con numero di fax ed indirizzo di posta elettronica.
10. Il Comune si riserva la facoltà di revocare, in ogni momento, l'intera procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi delle predette evenienze.
11. Il Comune si riserva di procedere, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, in ogni momento e con le modalità ritenute più opportune, alla verifica del possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di gara in capo all'aggiudicatario ed agli altri concorrenti. Qualora, in base ai controlli effettuati, risultino false attestazioni in ordine ai requisiti di partecipazione richiesti per la partecipazione alla gara, si provvederà a darne comunicazione all'Autorità Giudiziaria. Nel caso che dai controlli effettuati risulti, in capo all'aggiudicatario, la mancanza di uno dei requisiti di ammissione, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare al concorrente secondo classificato.
12. Mentre con la presentazione dell'offerta l'operatore economico è immediatamente obbligato nei confronti dell'Ente ad effettuare la prestazione richiesta, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo successivamente alla sottoscrizione del contratto.

13. L'affidatario sarà invitato a presentare, oltre alle spese di contratto, i documenti di rito ed in particolare, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016:
- la cauzione definitiva conforme al D.M. 123/2004;
  - la polizza di assicurazione di cui al capitolato speciale, che deve essere esclusiva per la presente concessione, con esclusione di polizze generali già attive.
14. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 36, comma 9, del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 5, comma 2, del D.M. del 2.12.2016, le spese sostenute per le pubblicazioni obbligatorie dovranno essere rimborsate dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Pertanto, divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario sarà tenuto, entro il termine predetto, al versamento della somma che sarà comunicata dall'Ente (spese sostenute al lordo IVA). L'importo indicativo di tali spese ammonta ad € 1.800,00.
15. I dati forniti sono trattati e pubblicati ai sensi del D. Lgs. 30/6/2003 n. 196 e secondo le norme in materia di contratti pubblici. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Pecetto Torinese.
16. Di ogni comunicazione afferente lo svolgimento della gara e dell'esito finale verrà data notizia attraverso il sito web istituzionale del Comune di Pecetto Torinese.
17. Per ulteriori informazioni rivolgersi al Servizio Amministrativo (tel. 011 8609218-9).

Pecetto Torinese, 7 giugno 2017

**IL RESPONSABILE AMMINISTRATIVO**

**Dott. Bernardo Caccherano**

*firmato digitalmente*

Allegati:

- 1) istanza di partecipazione alla gara
- 2) dichiarazione che non ricorrono le condizioni di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 per soggetti indicati nel medesimo art. 80, comma 3
- 3) offerta economica
- 4) attestazione avvenuto sopralluogo
- 5) patto di integrità