

Determinazione direttore Area n. 456 del 15 ottobre 2018

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
COMUNI DI
ALPIGNANO E VAL DELLA TORRE
Provincia di Torino**

**DISCIPLINARE DI GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (ASILO
NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE, CENTRI ESTIVI) E
MENZA DIPENDENTI COMUNALI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**PERIODO 1 GENNAIO 2019 – 31 AGOSTO 2015
CIG 7649140E00**

PARTE I – Amministrazione aggiudicatrice, referenti e contatti

Articolo 1. Amministrazione aggiudicatrice

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA COMUNI DI ALPIGNANO E VAL DELLA TORRE presso il COMUNE DI ALPIGNANO

Viale Vittoria, 14

10091 ALPIGNANO (TO) – ITALIA

Telefono: 011/968 27 36

Fax: 011/968 25 40

Codice NUTS: ITC11

Indirizzo internet: www.comune.alpignano.to.it

Indirizzo e-mail: protocollo.alpignano@legalmail.it

Estremi identificativi dell'appalto:

determinazione direttore Area Servizi alla Persona n. 456 del 15 ottobre 2018

CIG: 7649140E00

Categoria del servizio: servizi alberghieri e di ristorazione, Allegato IX del Decreto Legislativo 50/2016

CPV: 55512000-2

Responsabile del Procedimento: Marinella Gambaiani, direttore Area Servizi alla Persona

Articolo 2. Referenti e contatti

Per le informazioni relative alla gara, la documentazione a corredo, il sopralluogo, gli operatori economici possono contattare l'Area Servizi alla Persona, tramite il seguente indirizzo e-mail: marinella.gambaiani@comune.alpignano.to.it, oppure contattare il numero telefonico 011/968 27 36.

Tutta la documentazione è comunque reperibile sul sito web del Comune di Alpignano, www.comune.alpignano.to.it, nella sezione “L'Amministrazione/Atti e Pubblicazioni/Bandi di Gara”.

In tale sezione sono pubblicati il Bando di gara, il Capitolato speciale d'appalto, il Disciplinare di gara, gli allegati, la modulistica.

PARTE II – Normativa di riferimento, procedure di aggiudicazione e importo dell'appalto

Articolo 3. Normativa di riferimento e procedure di aggiudicazione

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta, secondo quanto disposto dagli articoli 60 e 95 del Decreto Legislativo 50/2016.

Il servizio è previsto nell'allegato IX del Decreto Legislativo 50/2016, con specifico riferimento all'articolo 144, il quale dispone al comma 1:

“I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice e della qualità della formazione degli operatori”.

Articolo 4. Procedure di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95, comma 3 lettera a) del Codice dei Contratti, e sarà valutata secondo i seguenti parametri:

- fattori diversi di qualità del servizio (offerta tecnica): massimo 70 punti
- prezzo (offerta economica): massimo 30 punti

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi compositivi dell'offerta tecnica come indicato di seguito nel presente disciplinare.

Articolo 5. Durata dell'appalto

La durata è stata stabilita in anni 7, dal 1 gennaio 2019 al 31 agosto 2025, oltre ad eventuale rinnovo di anni 2 (due), ai sensi dell'articolo 63 del Codice dei Contratti, di anni 2, ad esclusiva valutazione, da parte dell'Amministrazione, della convenienza di tale opzione, se ritenuta di pubblica utilità. Tale rinnovo potrà avvenire solo ed esclusivamente se l'aggiudicatario abbia rispettato tutti i criteri di qualità richiesti e se non vi siano state contestazioni durante il servizio.

Inizio dell'appalto: 1 gennaio 2019 – termine: 31 agosto 2025.

Articolo 6. Descrizione e oggetto dell'appalto

L'appalto di servizi ha come oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'asilo nido, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, i centri estivi, la mensa dipendenti e volontari del servizio civile, gli eventuali pasti a domicilio per cittadini in difficoltà, questi ultimi qualora richiesti espressamente dai locali Servizi Sociali, con preparazione dei pasti presso il Centro Cottura (cucina centralizzata) di proprietà del Comune di Alpignano sito presso la scuola primaria Giacomo Matteotti. E' richiesta altresì la fornitura, in occasione di eventi culturali, celebrazioni, manifestazioni, gemellaggi, di rinfreschi. E' inoltre richiesta la ristrutturazione del Centro Cottura comunale e la fornitura di procedura informatizzata per la rilevazione delle presenze e la gestione degli incassi delle rette della refezione scolastica.

Articolo 7. Luoghi di esecuzione

Il servizio di refezione dovrà essere fornito nei seguenti punti della città:

- asilo nido don Minzoni, Via Baracca 14
- scuola dell'infanzia Borello, Via Ex Internati 7
- scuola dell'infanzia Gobetti, Via Baracca 16
- scuola dell'infanzia Rodari, Via Pianezza 49
- scuola primaria Gramsci, Via Cavour 45 (attualmente chiusa per lavori)
- scuola primaria Matteotti, Via Caduti per la Libertà 28
- scuola primaria Turati, Via Colgiansesco 3
- mensa dipendenti, Via Boneschi 26
- centri estivi: plessi Borello e Matteotti

Le sedi per la refezione sono suscettibili di variazione nel corso dell'appalto. In questo caso sarà dato congruo termine per riorganizzare il servizio.

Articolo 8. Valore dell'appalto e importo a base di gara

Il valore complessivo dell'appalto ammonta a € **6.890,000** IVA esclusa, ed è determinato dalla fornitura di 150.000 pasti presunti all'anno, per il periodo indicato al capo precedente, per un costo a singolo pasto a base di gara di € **5.30**. Quindi detta somma prevede l'eventuale periodo di ulteriore affidamento ai sensi del già citato all'articolo 63 del Codice dei Contratti. L'importo complessivo è comunque da ritenersi indicativo. L'ammontare definitivo sarà determinato in fase di esecuzione del contratto e comunque sulle prestazioni effettivamente erogate dall'appaltatore.

Il prezzo a base di gara è quindi di € **5,30** a pasto, IVA esclusa. I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono pari a € 0,01 a pasto, come stabilito dall'articolo 26 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, ed ammontano quindi ad € **13.000,00** per tutta la durata dell'appalto, compreso l'eventuale rinnovo.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a pasto posto a base di gara. Dette offerte eventualmente pervenute determineranno l'esclusione del concorrente dalla gara stessa.

Articolo 9. Finanziamento

Il finanziamento del servizio avverrà con risorse proprie di bilancio del Comune di Alpignano.

Articolo 10. Subappalto

Amnesso per il servizio di pulizia dei refettori se non effettuato in proprio.

Articolo 11. Validità dell'offerta

L'offerta sarà valida per 180 giorni dalla data di esperimento della gara d'appalto.

PARTE III – Informazioni per la partecipazione e le candidature

Articolo 12. Soggetti ammessi alla gara

sono ammessi a partecipare alla gara:

- operatori economici con idoneità individuale di cui all'articolo 45, comma 2 lettere a), b) e c) del Decreto Legislativo 50/2016
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui all'articolo 45 comma 2 lettere d), e), f) e g) del Decreto Legislativo 50/2016
- operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni previste dall'articolo 49 del Decreto Legislativo 50/2016

I consorzi di cui all'articolo 45 comma 2 lettere b) e c) sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati concorrono.

I soggetti con sede in altri Stati europei sono ammessi a partecipare alla gara con le modalità previste dagli articoli 83 comma 1 lettera a) (requisiti di idoneità professionale) e 49 (condizioni relative all'AAP e ad altri accordi internazionali) mediante la produzione di documentazione equipollente secondo le normative vigenti nei rispettivi Paesi.

Non è ammessa la partecipazione di concorrenti per i quali sussistano:

- cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Decreto Legislativo 50/2016
- condizioni previste dall'articolo 53 comma 16-ter del Decreto Legislativo 165/2001 o che siano incorsi in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Articolo 13. Requisiti di partecipazione

1) Requisiti di ordine generale (art. 80 D. Lgs. 50/2016)

- insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'articolo 80 comma 1 del Decreto Legislativo 50/2016 relativa sia alla ditta concorrente che a tutti i soggetti di cui al comma 3 del predetto articolo
- insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'articolo 80 comma 2, 4 e 5 del Codice dei Contratti

2) Requisiti di idoneità professionale (at. 83 D. Lgs. 50/2016)

- i concorrenti dovranno essere iscritti al registro delle imprese C.C.I.A.A., ovvero in analogo registro di appartenenza per il tipo di attività richiesto per la presente gara. In caso di partecipazione di cooperative o consorzi di cooperative, è richiesta l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico ai sensi del Decreto Ministeriale 23 giugno 2004 ("Istituzione dell'albo delle cooperative") o secondo le modalità vigenti nello Stato di appartenenza.

3) Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 83 comma 4 D. Lgs. 50/2016)

i requisiti dovranno essere attestati da:

- dichiarazione di aver conseguito, nell'ultimo triennio, nel settore oggetto della gara, un fatturato pari ad almeno il 50% di quello della presente procedura
- produzione di idonee referenze bancarie rilasciate da almeno un istituto bancario datate successivamente alla pubblicazione del presente disciplinare, dalle quali risulti che l'impresa concorrente ha sempre ottemperato ai propri impegni con regolarità e che risulta in possesso della capacità economica e finanziaria per sostenere il servizio oggetto dell'appalto.

4) Requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 83 comma 6 D. Lgs. 50/2016)

i requisiti dovranno essere attestati da:

- elenco dei principali servizi analoghi svolti nell'ultimo triennio con indicazione degli importi e dei committenti, da cui risulti anche che tali servizi sono stati svolti a regola d'arte
- possesso di certificazioni di qualità della serie ISO 9001:2008 o ISO 9001:2015.

In caso di subappalto dovrà essere allegata copia del certificato di qualità della ditta cui l'impresa affidataria ha affidato la parte del servizio relativa alla pulizia dei refettori.

- conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 193/2007 che ha recepito i principi comunitari di cui al Regolamento CE 852/2004 in materia di sistema di autocontrollo HACCP.

Tutti i requisiti di cui sopra potranno essere dichiarati compilando il modello DGUE allegato al presente disciplinare.

Articolo 14. Clausola sociale

Con riferimento all'articolo 50 del Codice dei Contratti, e considerata la particolare natura del servizio da appaltare, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, del predetto articolo 50 e dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 81/2015.

L'aggiudicatario, pertanto, si impegna ad assorbire alle proprie dipendenze gli addetti che già operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, se il numero dei lavoratori e le loro qualifiche risultano armonizzabili con l'organizzazione offerta dal concorrente vincente per l'esecuzione del servizio.

Il passaggio dovrà essere immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio precedentemente maturata al momento del trasferimento da un'impresa all'altra.

Articolo 15. Modalità di presentazione delle candidature e criteri di ammissibilità delle offerte

Il plico contenente la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e quella economica dovranno essere presentate presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Alpignano, Viale Vittoria n. 14, entro le ore 12,00 del giorno a pena di esclusione.

Il plico potrà essere inviato mediante posta, a mezzo di raccomandata AR, mediante corriere privato, mediante agenzia di recapito o consegnato a mano direttamente presso l'Ufficio Protocollo.

Si evidenzia che, in tutti i casi sopra elencati, faranno unicamente fede la data e l'ora di arrivo/consegna all'Ufficio Protocollo e non quella dell'eventuale spedizione.

L'Ufficio Protocollo del Comune di Alpignano osserva il seguente orario:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 12
- martedì e giovedì dalle ore 9 alle ore 12 e dalle ore 15.30 alle ore 17.30

Non saranno presi in considerazione plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche qualora la consegna tardiva fosse stata causata da eventi indipendenti dalla volontà del mittente. Questi non saranno aperti, verranno conservati agli atti dell'ufficio ma non considerati validi per la partecipazione alla gara.

Il plico dovrà essere contrassegnato su tutti i lembi di chiusura e sigillato con nastro , in adesivo o ceralacca e dovrà recare all'esterno la scritta:

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA (ASILO NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA,
SCUOLE PRIMARIE, CENTRI ESTIVI) E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

PERIODO 1 GENNAIO 2019 – 31 AGOSTO 2015

I plichi dovranno contenere all'interno 3 buste, anch'esse controfirmate su tutti i lembi e sigillate con nastro adesivo o ceralacca, recanti il nome e/o il logo del mittente e le diciture:

- **BUSTA A – istanza di partecipazione e documentazione amministrativa**
- **BUSTA B – fattori diversi di qualità del servizio – offerta tecnica**
- **BUSTA C – offerta economica**

Il contenuto delle singole buste dovrà essere – a pena di esclusione – il seguente:

BUSTA A – istanza di partecipazione e documentazione amministrativa:

1. **Istanza di partecipazione**, in bollo, come da modello allegato al presente disciplinare, con contestuale dichiarazione resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445 del 28 dicembre 2000, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o procuratore (in questo caso dovrà essere allegata la procura speciale in originale) della ditta, unitamente a fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

L'istanza di partecipazione dovrà riportare, a pena di esclusione, le seguenti dichiarazioni:

- di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea d'impresa o consorzio, oppure di non partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipi alla gara medesima già in associazione o consorzio
- di impegnarsi a mantenere l'offerta valida ed impegnativa per 180 giorni dalla data di presentazione
- di aver preso conoscenza, e di accettare integralmente, quanto riportato nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto, in tutti i documenti ad essi allegati, o richiamati, prendendo atto e accettando le norme che regolano la procedura di gara, di aggiudicazione e di esecuzione del contratto che ne deriva, nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte e di rispettare tutti i requisiti in essi indicati
- di essere a conoscenza di quanto disposto dall'articolo 34 comma 35 del Decreto legge 18 ottobre 2012 convertito nella legge 221/2012 in merito al rimborso delle spese di pubblicazione della gara
- di aver preso atto della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla sua esecuzione
- di aver considerato e valutato tutte le condizioni che incidono sulle prestazioni oggetto del servizio e che potranno influire sulla determinazione dell'offerta, di aver considerato e valutato le condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per aumento dei prezzi e dei costi che dovessero intervenire durante tutta la durata dell'appalto, rinunciando fin d'ora espressamente ad avanzare qualsiasi azione o eccezione.

Nell'istanza dovrà essere riportato, ai sensi del già citato DPR 445/2000, quanto segue:

- denominazione, ragione sociale, indirizzo sede dell'impresa, numero di Partita IVA
- requisiti di carattere generale di ammissione alla gara ai sensi dell'articolo 80 del Codice dei Contratti ed in particolare:
 - a) inesistenza delle cause di esclusione di cui al predetto articolo 80 relativa alla società concorrente e a tutti i soggetti di cui all'articolo 80 stesso, comma 3
 - b) inesistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 comma 2, 4 e 5 del Codice dei Contratti
 - di non trovarsi in nessuna delle ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione
 - di aver correttamente adempiuto agli obblighi di sicurezza e salute dei lavoratori previsti dal Decreto Legislativo 81/2008
 - (trascrivere una delle due seguenti voci, a seconda della via percorsa dall'azienda):
 - a) di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001 n. 383 e al Decreto Legge 2010/2002 così come modificato dalla Legge 266/2002

oppure

- b) di essersi avvalsi di piani individuali di emersione del lavoro sommerso ma che periodo di emersione concluso
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, nel rispetto delle norme e procedure previste dalla vigente normativa in materia, e di essere in regola con gli obblighi dei pagamenti dei contributi previdenziali e assistenziali
- di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Alpignano che, nel corso del triennio precedente la cessazione del rapporto di lavoro, abbiano esercitato nei propri confronti poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione Comunale stessa
- (barrare la voce che interessa):
 - di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti ai sensi del Decreto Legislativo 214/1990, il rilascio, da parte della stazione appaltante, di copia della documentazione presentata

oppure

- di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la partecipazione alla gara, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico-commerciale

- di impegnarsi ad iniziare il servizio immediatamente dopo l'aggiudicazione della gara, anche nelle more della stipulazione e sottoscrizione del contratto
- l'inesistenza, rispetto ad un altro qualsiasi partecipante alla gara, di forme di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o di qualsiasi relazione, anche di fatto, e di aver formulato l'offerta autonomamente, o l'inesistenza di situazioni di controllo o come controllante o come controllato e conseguentemente dichiara (barrare la casella interessata):
 - di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente
 - di essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente
- Diritto al lavoro delle persone disabili (barrare la casella rispondente):
 - (per le imprese che occupano piu' di 15 dipendenti): dichiara la propria condizione di non assoggettabilita' agli obblighi di assunzione di cui alla Legge 68/1999, avendo alle proprie dipendenze n. _____ dipendenti

oppure

- (per le imprese da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000): dichiara la propria condizione di non assoggettabilita' agli obblighi di assunzione di cui alla Legge 68/1999 non avendo effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000

oppure

- (in tutti gli altri casi): la persistenza dell'assolvimento agli obblighi di cui alla Legge 68/1999

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad esibire idonee polizze assicurative così come previsto dal Capitolato speciale d'appalto e dal presente disciplinare
- di osservare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i. con l'obbligo di comunicare ai sensi dell'articolo 3 comma 7 della Legge stessa gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati all'attività in oggetto entro 7 giorni dalla loro accensione nonché entro lo stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi

- che l'impresa acconsente, ai sensi della Legge 196/2003 e del GDPR 679/2018, al trattamento dei dati personali, anche con strumenti informatici, per motivi esclusivamente legati alla procedura di aggiudicazione
- l'intenzione o la non intenzione di avvalersi dei requisiti di un'impresa terza ai fini dell'attestazione della capacità economico-finanziaria o tecnico-organizzativa, ai sensi dell'articolo 89 del D. Lgs 50/2016
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Alpignano, allegato al presente disciplinare
- i requisiti e le capacità di ammissione ai sensi dell'articolo 83 comma 1 del Codice dei Contratti e specificamente:
 - a) capacità economica e finanziaria ai sensi dell'articolo 83 comma 4 del Codice dei Contratti
 - b) capacità tecniche e professionali ai sensi dell'articolo 83 comma 6 del Codice dei Contratti
 - di impegnarsi, nel rispetto della clausola sociale di cui all'articolo 50 del Codice dei Contratti, ad assorbire il personale in servizio nel precedente appalto

Si precisa inoltre che:

- le attestazioni di cui al presente paragrafo, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazione di imprese e Gruppi Europei di Interesse Economico (GEIE), devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta
- le attestazioni devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio è stato costituito e concorre
- le attestazioni di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016 devono essere rese da ciascuno dei soggetti di cui al comma 3 dello stesso articolo. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 del DPR 445/2000, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione. Le false dichiarazioni comportano sanzioni penali ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000 e costituiscono causa di esclusione dalla partecipazione a questa e a successive gare.

Per i Raggruppamenti Temporanei d'Impresa (RTI) o i Consorzi già costituiti, all'istanza andrà allegata copia dell'att notarile di costituzione con conferimento del mandato collettivo speciale con rappresentanza ad un soggetto componente qualificato come mandatario, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, ed una dichiarazione del legale rappresentante del raggruppamento o del Consorzio dalla quale risulti per quale consorziati si partecipi alla gara, le attestazioni della parte di servizio e di rischio in carico a ciascuno dei componenti, l'impegno a non modificare il raggruppamento.

Per i Raggruppamenti Temporanei d'Impresa da costituirsi, si dovrà esibire una dichiarazione del legale rappresentante di ciascuno dei componenti il raggruppamento attestante che, in caso di aggiudicazione, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicarsi quale capogruppo mandatario e che si conformeranno alla disciplina prevista dall'articolo 48 del D. Lgs. 50/2016.

Soccorso Istruttorio

In attuazione dell'articolo 83 comma 9 del D. Lgs. 50/2016, si evidenzia che la mancanza, la incompletezza o le irregolarità essenziali delle dichiarazioni sostitutive dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016, comporteranno l'obbligo del concorrente che vi ha dato causa a sanare le mancanze entro 3 giorni dalla richiesta da parte della stazione appaltante. Trascorso inutilmente tale termine, il concorrente sarà escluso dalla gara. In caso di irregolarità non essenziali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante ne richiede la regolarizzazione immediata.

2. Garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 93 del D. Lgs 50/2016 di importo corrispondente al 2% dell'importo presunto dell'appalto riportato nell'articolo 3 del capitolto speciale d'appalto e ammontante quindi ad € 137.800,00.

In presenza dei requisiti e delle certificazioni indicate nell'articolo 93 del D. Lgs 50/2016 tale importo potrà essere ridotto del 50% (certificazioni del sistema di qualità UNI CEI EN 45000 , della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 e della serie UNI CEI ISO 9000).

In caso di RTI orizzontale, GEIE, Consorzi ordinari o Aggregazione di imprese, il diritto alla riduzione di cui sopra è riconosciuto solo se tutte le imprese facenti parte del gruppo sono in possesso della certificazione.

In caso di RTI verticale, nel caso in cui solo alcune delle imprese fossero in possesso della certificazione, il raggruppamento può beneficiare della riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del gruppo.

In caso di Consorzi previsti dall'articolo 45 comma 2 lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016, il diritto alla riduzione è riconosciuto nel caso in cui la certificazione sia posseduta dallo stesso Consorzio.

In caso di RTI, GEIE o Consorzi già costituiti, la garanzia deve essere presentata dall'impresa capogruppo o dal Consorzio in nome e per conto di tutti i soggetti raggruppati o consorziati, con espressa menzione di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

In caso di RTI, GEIE o Consorzi non ancora costituiti, la garanzia deve essere intestata, in qualità di obbligati principali, a tutte le imprese raggruppande o consorziande e da queste sottoscritta.

In caso infine di Consorzi di cui al predetto articolo 45 comma 1 lettere b) e c), la cauzione dovrà essere presentata dal Consorzio ed essere intestata a quest'ultimo.

La garanzia potrà essere prestata sottoforma di:

- versamento in contanti
- polizze fidejussorie rilasciate da istituti bancari o imprese assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'articolo 106 del D. Lgs 1 settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di società di revisione iscritte all'albo previsto dall'articolo 161 del D. Lgs 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa.

La fidejussione 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 operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta dell'appaltante.

Deve inoltre prevedere espressamente le seguenti clausole:

- validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta
- impegno del fideiussore a rilasciare garanzie per l'esecuzione del contratto qualora risultasse aggiudicatario, ai sensi dell'articolo 93 comma 8 del Decreto Legislativo 50/2016 e dell'articolo 103 del medesimo Decreto.

Nel caso di garanzia sottoforma di versamento in contanti, l'offerente dovrà procedere al versamento presso la Tesoreria del Comune di Alpignano, presso Banca UNICREDIT SpA di Via Mazzini 38, codice IBAN IT 36 E 02008 30040 000001370757. In questo caso dovrà essere esibito l'originale del versamento, che dovrà essere inserito fra i documenti amministrativi.

Se si opta per il bonifico bancario, si dovrà allegare copia, rilasciata dalla propria banca, attestante l'avvenuto bonifico sull'IBAN sopra citato. Il bonifico dovrà riportare la dicitura: *“Garanzia di cui all'articolo 93 comma 1 Decreto Legislativo 50/2016 per la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Alpignano periodo settembre 2018/agosto 2025”*.

In caso di polizza rilasciata dagli intermediari finanziari, dovrà essere prodotta copia dell'autorizzazione del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia provvisoria sarà svincolata con l'atto in cui si comunicherà l'aggiudicazione ai concorrenti non vincitori ai sensi dell'articolo 93 comma 9 del Codice dei Contratti. Qualora il servizio venisse attivato nelle more della sottoscrizione del contratto, il deposito cauzionale provvisorio dell'aggiudicatario sarà vincolato fino all'emissione del provvedimento di aggiudicazione definitiva ed efficace.

3. Versamento contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC)

Ricevuta attestante il versamento della contribuzione all'ANAC ai sensi dell'articolo 1 comma 65 e 67 della Legge 23 dicembre 2005 n. 266 e della deliberazione della stessa Autorità n. 1300 del 20 dicembre 2017 per un importo pari ad € 200,00 secondo le modalità stabilite dall'ANAC.

La causale del versamento deve riportare il codice fiscale del partecipante ed il CIG (7649140E00).

4. Codice PASSOE generato dal sistema AVCPASS.

Il PASSOE dovrà essere in stato “generato” e non “in lavorazione”. Per ottenerlo, tutti i soggetti interessati a partecipare alla gara devono essere registrati al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale AVCP (Servizi ad accesso riservato), presso:

<http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziAccessoRiservato> e procedendo secondo le istruzioni ivi contenute.

Il concorrente, dopo aver effettuato registrazione ed autenticazione al sistema AVCPASS, inserisce il CIG della gara a cui intende partecipare. Il sistema quindi genererà un codice PASSOE da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

La mancata produzione del PASSOE non costituisce motivo di esclusione dalla gara, tuttavia dovendo la stazione appaltante ricorrere al sistema per la verifica dei requisiti, ai concorrenti che non abbiano prodotto il PASSOE verrà richiesto di procedere, entro un breve termine, alla registrazione o alla produzione di quanto mancante.

5. Avvalimento

Il concorrente, ai sensi dell'articolo 89 del Codice dei Contratti, potrà ricorrere all'istituto dell'avvalimento per integrare i propri requisiti tecnici ed economici avvalendosi di quelli di un'altra impresa.

E' tuttavia vietato:

- avvalersi di più di una impresa ausiliaria
- che più concorrenti di avvalgano della stessa impresa
- che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei suoi requisiti

6. Attestazione di avvenuto sopralluogo.

E' previsto il sopralluogo del Centro Cottura e dei singoli refettori. L'impresa concorrente potrà concordare la visita contattando l'Ufficio Scuola comunale (011/968 27 36).

L'attestazione dell'avvenuto sopralluogo da allegarsi alla documentazione di gara verrà rilasciata subito dopo la visita.

7. Referenze bancarie.

E' necessario presentare idonee referenze bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del Decreto Legislativo 385/1993 che riportino data successiva a quella di pubblicazione del presente disciplinare di gara, dalle quali risulti che l'impresa concorrente ha sempre fatto fronte agli impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto della gara.

8. DGUE (art. 85 del Decreto Legislativo 50/2016)

Redatto in conformità al modello allegato, da compilare in tutte le sue parti, fatta eccezione per la parte 1[^], consistente in una autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare che l'operatore economico soddisfa le seguenti condizioni:

- non si trova in una delle situazioni di cui all'articolo 80 del Codice dei Contratti
- soddisfa i criteri di selezione definiti a norma degli articoli 83 e 87 del Codice

Se più operatori economici partecipano alla procedura in raggruppamento o sotto forma di consorzio ordinario, deve essere presentato un DGUE per ognuno degli operatori economici.

In caso di consorzio stabile, anche gli operatori economici per cui il consorzio concorre dovranno presentare un DGUE distinto.

Ad esso dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia conforme all'originale della procura.

BUSTA B – fattori diversi di qualità del servizio – offerta tecnica

Gli elaborati inseriti in questa busta dovranno essere redatti su carta formato A4, carattere Times New Roman corpo 12, ed ognuno non potrà superare le 30 pagine (15 fogli se f/r, tabelle, prospetti, rendering esclusi),

La busta B (offerta tecnica – **max punti 70** -) dovrà contenere:

1. Progetto ristrutturazione del Centro Cottura comunale

Detto progetto dovrà essere dettagliato e contenere le proposte di migliorie che l'impresa intende apportare, a propria cura e spese, all'interno del Centro Cottura. I lavori dovranno essere eseguiti nell'arco temporale di durata dell'appalto, durante i periodi di chiusura (vacanze di Natale, di Pasqua, o estive).

2. Progetto organizzativo e di gestione

Il progetto dovrà illustrare l'organizzazione del servizio, personale compreso, con evidenza dei mezzi utilizzati, contenitori, cronoprogramma della fornitura.

3. Derrate alimentari, modalità di approvvigionamento, fornitori, sistema di qualità

Descrizione della tipologia di derrate di cui ci si fornirà per la preparazione, garanzie sui fornitori ed evidenza di eventuali penalità/sostituzione degli stessi in caso di anomalie e/o contestazioni, tracciabilità, biologico, Km 0.

4. Piano di autocontrollo.

Il piano dovrà evidenziare anche il piano delle analisi, della tipologia e della frequenza della campionature.

5. Gestione degli imprevisti

Con evidenza delle modalità di gestione delle emergenze, delle modifiche del servizio in caso di necessità, delle procedure di trattamento delle non conformità rilevate.

6. Gestione del personale

Dovranno essere evidenziati le professionalità ed il numero delle persone impiegate nell'esecuzione dell'appalto, sia di cucina che nei punti di refezione.

7. Proposte menù ed attività migliorative

Dovranno essere evidenziate, con riferimento ai menù-tipo allegati, eventuali proposte migliorative o innovative delle offerte alimentari, nonché proposte di attività che coinvolgano non solo scuole, studenti e insegnanti, ma anche le famiglie, con particolare riferimento all'informazione.

8. Proposta di gestione, in collaborazione con il Comune di Alpignano, del progetto "Aggiungi un Posto a Tavola"

E' richiesta una proposta ben definita di gestione del recupero degli alimenti non serviti. Il Comune di Alpignano intende organizzare il recupero di tali alimenti presso il locale di Via Boneschi 26 dedicato alla mensa dipendenti, sia facendolo consumare in tale luogo, sia distribuendolo in idonei contenitori, secondo le indicazioni che darà la locale ASL TO3.

9. Proposta di gestione informatizzata della rilevazione delle presenze e dei pagamenti.

BUSTA C – offerta economica

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di 30.

Dovrà essere compilata, secondo il modello allegato, con l'indicazione chiara del prezzo offerto, IVA esclusa, indicando anche il ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto a base di gara di € 5,30 IVA esclusa, indicando le cifre in numero e in lettere.

L'offerta economica dovrà essere presentata in bollo e sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore dell'offerente, non deve contenere abrasioni e/o cancellazioni nonché correzioni affinché non possano essere avanzate obiezioni su una eventuale errata interpretazione delle offerte. Le cifre indicate, sia per il prezzo che per la percentuale di ribasso, non dovranno riportare discordanze fra il numero scritto e la sua forma in lettere, pena esclusione del concorrente. Il ribasso offerto dovrà avere al massimo 2 decimali e dovrà tenere conto di tutti i fattori che concorrono alla sua formazione, con particolare riguardo all'incidenza dei costi del personale e delle derrate di qualità.

Il punteggio conferito alle offerte economiche verrà calcolato secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 30}{\text{prezzo offerto}}$$

Il servizio verrà affidato al concorrente che avrà totalizzato il punteggio più alto sommando quelli relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica.

In caso di parità di punteggio, l'appalto verrà affidato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa.

Articolo 16. Modalità di svolgimento della gara

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti idonea o conveniente in relazione alle richieste di cui al capitolato d'appalto, secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 12 del Decreto Legislativo 50/2016
- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè la stessa presenti i requisiti richiesti dal capitolato e dal disciplinare di gara
- sospendere, bandire nuovamente o non aggiudicare l'appalto con idonee motivazioni
- non stipulare il contratto successivamente all'aggiudicazione, se nel frattempo si fossero verificate circostanze che lo motivino

Le operazioni di gara sono presiedute dal Presidente della Commissione, nominato dalla Stazione Appaltante.

A) Svolgimento

La Commissione giudicatrice verrà nominata ai sensi dell'articolo 77 del Codice dei Contratti.

In seduta pubblica, il giorno 6 dicembre 2018, presso la sede dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Alpignano, Via Boneschi 26, Palazzo Movicentro, il Presidente della Commissione di Gara, accertata la regolarità della costituzione della Commissione stessa, dichiarerà aperta la gara e verificherà il numero dei plichi pervenuti entro il termine previsto, escludendo immediatamente eventuali buste arrivate oltre il termine stesso.

A questa seduta potranno partecipare i rappresentanti degli operatori economici interessati, o loro delegati.

Si procederà quindi all'apertura, in ordine cronologico di arrivo, dei plichi pervenuti regolarmente e si verificherà la presenza, al loro interno, delle buste A, B e C ai fini dell'ammissibilità alla gara.

Si provvederà quindi immediatamente alla dichiarazione, messa a verbale, dell'ammissibilità o meno delle ditte.

Il Presidente procederà quindi all'apertura delle buste A – sempre in ordine cronologico di arrivo dei plichi – e all'esame del suo contenuto.

In base al numero di plichi pervenuti, il Presidente può decidere di proseguire ad oltranza all'apertura delle buste, ovvero a procedere con sedute successive, facendolo annotare a verbale. Nel secondo caso, le buste saranno custodite sotto chiave presso gli uffici dell'Area.

Nel caso di positiva verifica della documentazione amministrativa contenuta nelle buste A, sarà possibile procedere all'apertura delle buste B.

Gli operatori offerenti potranno essere presenti all'apertura delle buste B, ma non alla valutazione del loro contenuto, che verrà in una o più sedute riservate.

Successivamente, terminata la valutazione sull'offerta tecnica, il Presidente convoca la seduta per l'apertura delle buste C.

Prima dell'apertura, inoltre, il Presidente comunica i punteggi attribuiti alle offerte tecniche degli operatori ammessi.

Procede quindi all'apertura delle buste C e comunica ufficialmente le offerte pervenute e l'attribuzione del punteggio secondo la formula sopariportata.

La Commissione procederà quindi alla somma dei punteggi ottenuti dai concorrenti compilando, se necessario, una graduatoria, e alla verifica di eventuali offerte anomale.

Seguirà quindi la proposta di aggiudicazione.

B) Offerte anomale

La valutazione delle eventuali offerte anomale avverrà secondo l'articolo 97 del Decreto Legislativo 50/2016. In caso di presenza di offerta anormalmente bassa, il candidato verrà escluso in quanto la stessa verrà ritenuta non congrua.

C) Adempimenti successivi

Successivamente alle verifiche di cui sopra, verrà richiesto all'aggiudicatario di fornire, entro 10 giorni lavorativi successivi alla ricezione della comunicazione, i seguenti documenti:

- dichiarazione, in base a quanto previsto dalla Legge 136/2010, che attesti gli estremi del conto corrente dedicato all'appalto oggetto della presente procedura, corredato dalle generalità (nome, cognome e codice fiscale), delle persone autorizzate ad operare su detto conto
- documento comprovante la costituzione di garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 103 del Codice dei Contratti a garanzia degli impegni contrattuali. La fideiussione bancaria o la polizza dovranno 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, la sua operatività a semplice richiesta scritta dell'Ente aggiudicante e il versamento entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta
- eventuale copia autentica del mandato collettivo speciale e irrevocabile con rappresentanza all'impresa capogruppo (se non già prodotto in precedenti fasi), con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione della prestazione che ciascuna componente svolgerà. Il mandato speciale e l'atto costitutivo dell'eventuale consorzio dovranno contenere espresso impegno delle singole componenti al puntuale rispetto degli obblighi ex Legge 136/2010 e s.m.i.
- dichiarazione che attesti il nome del responsabile del contratto

Articolo 17. Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del Decreto Legislativo 50/2016. La Commissione prenderà in esame le varie voci dell'offerta osservando i seguenti criteri:

- **valutazione economica**

Viene a questa riservato un punteggio massimo di 30.

La formula per l'attribuzione dei punti è quella indicata alla voce che contempla la formazione della Busta C (offerta economica)

- **valutazione tecnica della qualità del servizio**

Viene a questa riservato un punteggio massimo di 70. Al fine di garantire la qualità del servizio, verranno escluse le offerte che non raggiungeranno 40 punti su 70.

I sottopunteggi di questa valutazione saranno i seguenti:

- a) Progetto dettagliato di ristrutturazione del centro cottura **punti 20**
Dovranno essere previsti interventi sostanziali e l'eventuale implementazione delle attrezzature e delle strumentazioni.
La descrizione non potrà superare le 30 pagine (15 fogli o 30 facciate), tabelle, prospetti e rendering esclusi:
migliorie strutturali **max punti 15**
nuove strumentazioni **max punti 5**
- b) Partecipazione al progetto "Aggiungi un Posto a Tavola" **punti 15**
La descrizione della co-gestione del progetto e le proposte attuative non potranno superare le 30 pagine (15 fogli o 30 facciate), tabelle, immagini e rendering esclusi
organizzazione del servizio **max punti 10**
fornitura delle attrezzature e dei contenitori **max punti 5**
- c) Gestione informatizzata della rilevazione delle presenze degli utenti (sia delle scuole che della mensa dipendenti) e gestione degli incassi per conto del Comune (anche con sistema prepagato) senza costi aggiuntivi per gli utenti o per l'Amministrazione appaltante **punti 15**
dotazione strumentale per la rilevazione e la trasmissione informatizzata delle presenze **max punti 10**
gestione dell'utenza e controllo degli incassi **max punti 5**
- d) Proposte di educazione alimentare e migliorie del servizio **punti 10**
Le proposte dedicate ai bambini, agli alunni, agli studenti e alle loro famiglie non potranno superare le 30 pagine (15 fogli o 30 facciate), tabelle, fotografie, immagini escluse
descrizione dell'approvvigionamento delle derrate e sistema di qualità **max punti 4**
gestione degli imprevisti **max punti 3**
proposte di nuovi menù e altre attività migliorative sull'educazione alimentare **max punti 3**
- e) Organizzazione del personale **punti 10**
Descrizione dell'organizzazione del personale sia interno alla cucina, sia di quello in servizio presso i refettori, con specifica dei piani di formazione e di aggiornamento dello stesso, della gestione delle emergenze, del coinvolgimento dello stesso nel buon andamento del servizio
progetto organizzativo e di gestione **max punti 2**
piano di autocontrollo **max punti 2**
gestione numerica del personale **max punti 2**
formazione del personale **max punti 4**

Tutti gli elaborati, tranne le tavole, le immagini, i rendering, dovranno essere redatti su fogli formato A4, con font Times New Roman corpo 12.

Articolo 18. Sopralluogo

Per partecipare alla gara sarà necessario effettuare il sopralluogo presso il Centro Cottura comunale ed eventualmente nei diversi punti di somministrazione.

Il sopralluogo potrà essere effettuato accompagnati da uno o più impiegati del Comune (Ufficio Scuola e/o Ufficio Manutenzioni), su richiesta al direttore dell'Area Servizi alla Persona Marinella Gambaiani (011/968 27 36), marinella.gambaiani@comune.alpignano.to.it), con il quale concorderanno data e ora di accesso alle strutture.

-

Articolo 19. Trattamento e custodia dei dati

Per poter partecipare alla procedura, i concorrenti dovranno fornire alcuni dati e alcune informazioni che rientrano nell'ambito di applicazione del Decreto Legislativo 196/2003, nonché in quello del nuovo Regolamento Europeo GDPR 679/2018.

Ai sensi e per gli effetti di tale normativa, alla stazione appaltante compete l'obbligo di fornire loro alcune informazioni riguardanti l'utilizzo di tali dati.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati si previsa che gli stessi vengono acquisiti ai fini della partecipazione e dell'eventuale aggiudicazione del servizio, in ottemperanza alle vigenti normative. I dati vengono acquisiti, oltre che a tali fini, anche per la stipula e l'esecuzione del contratto; potranno infine essere trattati anche per fini di studio e di statistica.

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa; tuttavia il rifiuto di fornirli potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla gara e potrebbe determinare la sua esclusione o la decadenza dall'aggiudicazione.

Di norma i dati forniti non rientrano tra quelli classificabili come “sensibili” e “giudiziari” ai sensi dell'articolo 4 comma 1 lettere d) e e) del Decreto Legislativo 196/2003.

Il loro trattamento verrà effettuato dalla stazione appaltante in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza, e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia.

Ai sensi del Regolamento Europeo GDPR 679/2018, si comunica che il responsabile del trattamento dei dati (DPO) è Stefano PAOLI – stefano.paoli@centrostudentilocali.it – studiopaoli.s@pec.it.