



COMUNE di VAL DELLA TORRE



COMUNE di CASELETTE

Ufficio Servizi Scolastici Associati

✉ P.zza Municipio n. 1 – 10040 VAL DELLA TORRE (TO)
Uffici: ☎ 011/9680822 - 9680321 – 9680789 - 📠 011/9680947
Polizia municipale: ☎ 011/9681656 - 📠 011/9680947
C.F.: 86003470019 - P.I.: 04209220013
www.valdellatorre.gov.it
E-mail: protocollo@valdellatorre.gov.it – protocollo.comunevaldellatorre.to@pec.it

**PROCEDURA NEGOZIATA,
SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA,
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER L’ANNO SCOLASTICO 2015-2016
PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI VAL DELLA TORRE E CASELETTE
DA ACQUISIRE MEDIANTE RICORSO A COTTIMO FIDUCIARIO
(ART. 125, COMMA 11, DEL D.LGS. 163/2006 E S.M.I.)**

DISCIPLINARE DI GARA

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.) n. 628624122E
CPV: 55524000-9**

deliberazione Giunta Comunale n. 47 del 12.06.2015
determinazione a contrarre n. 18 del 17.07.2015

Sono ammessi a partecipare alla gara le ditte invitate dalla Stazione appaltante

I Comuni di Val della Torre (capofila) e Caselette, nell’ambito delle funzioni associate per i Servizi Scolastici, intendono provvedere, mediante procedura negoziata e con il sistema del cottimo fiduciario, di cui all’art. 125, comma 11, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento, previa consultazione di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagine di mercato, e con le modalità stabilite dal Regolamento Comunale “REGOLAMENTO PER L’ACQUISIZIONE IN ECONOMIA DI BENI, SERVIZI E LAVORI” all’affidamento del servizio di “REFEZIONE SCOLASTICA PER L’ANNO SCOLASTICO 2015-2016 PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI VAL DELLA TORRE E CASELETTE”, come dettagliatamente descritto nel Capitolato d’appalto.

IMPORTO A BASE D’ASTA:

- € 4,98 oltre I.V.A. 4% per gli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria di primo grado e per gli adulti
 - € 4,83 oltre I.V.A. 4% per gli alunni delle Scuole dell’Infanzia
- di cui € 0,03 per oneri per la sicurezza, per cui i **prezzi unitari a pasto soggetti a ribasso in sede di gara sono:**
- € 4,95 oltre I.V.A. 4% per gli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria di primo grado e per gli adulti
 - € 4,80 oltre I.V.A. 4% per gli alunni delle Scuole dell’Infanzia.

Il numero presunto dei pasti annui, che potrebbero essere complessivamente richiesti, è n. 16.005 per gli alunni delle Scuole dell’Infanzia e n. 25.695 per gli alunni delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di primo grado e per gli adulti, per un totale complessivo di n. 41.700 pasti, inclusi i pasti per i servizi dopo scuola.

L’importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 205.265,25 (comprensivo degli oneri per la sicurezza per € 1.251,00) oltre l’I.V.A. al 4%, per un totale presunto di € 213.475,86; tale importo risulta determinato quale prodotto dei prezzi unitari dei pasti a base di gara d’appalto moltiplicati per i numeri presunti complessivi dei pasti relativi al presente appalto per numero 41.700.

1. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura in economia, ai sensi dell'art. 125, commi 9 e 14 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del suddetto D.Lgs., determinato sulla scorta dei seguenti criteri di valutazione, così ponderati:

- **qualità del progetto di organizzazione del servizio:** **70%**
- **prezzo:** **30%**
- Non saranno ammesse offerte in aumento o pari rispetto al prezzo base di gara, offerte condizionate, offerte parziali limitate ad una sola o più parti del servizio oggetto dell'appalto, le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto, le offerte plurime ed incomplete.
- Non saranno inoltre ammesse le varianti in sede di offerta (art. 76 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).
- In caso di parità di offerte l'appalto verrà aggiudicato a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economica più bassa; nel caso che anche le offerte economiche risultino pari si procederà mediante sorteggio.
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché conveniente o idonea in relazione all'oggetto del capitolato relativo al presente appalto.
- Il Servizio Associato si riserva anche la facoltà di non procedere all'aggiudicazione definitiva a suo insindacabile giudizio e, in caso di non aggiudicazione, nessuna pretesa potrà essere avanzata.

Tutti gli elementi di carattere progettuale e gli impegni dichiarati dalla ditta in sede di gara, ai fini della valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta, obbligano la ditta che risulterà aggiudicataria a realizzarli per tutta la durata del contratto.

2. CRITERI DI INDIVIDUAZIONE DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Nel caso in cui si presentassero offerte caratterizzate da un prezzo anormalmente basso, si procederà ai sensi degli articoli 86, commi 2, 3, 3 bis e 3-ter, 87, 88 e 89, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

3. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: è necessario che il concorrente sia in possesso dei seguenti requisiti:

REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

- a) quelli previsti all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- b) quelli di cui all'art. 1 bis – comma 14, della Legge 18.10.2001, n. 383, introdotto dall'art. 1, comma 2, D.L. 210/02 convertito in Legge 266/02 (piani individuali di emersione);

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE:

Non è ammessa la partecipazione alla gara di operatori economici per i quali sussistano:

- a) le cause di esclusione di cui all'art. 38 co. 1 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) ed m-quater) del Codice;
- b) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011 (codice delle leggi antimafia);
- c) sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto, ai sensi dell'articolo 67, comma 8, del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 e s.m.i.;
- d) l'esistenza di piano individuali di emersione di cui all'articolo 1 bis, comma 14, della Legge 18.10.2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25.09.2002, n. 210, convertito, con modificazioni della Legge 22.11.2002, n. 266.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo "aggregazione di imprese di rete").

E' altresì vietato ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio, di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' infine vietato, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio, di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) (consorzi stabili), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' fatto obbligo agli operatori economici che intendono riunirsi o si sono riuniti in raggruppamento di indicare, a pena di esclusione, le quote di partecipazione al raggruppamento, al fine di rendere possibile la verifica dei

requisiti percentuali richiesti dall'art. 37, comma 13, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., nonché l'impegno ad eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto nella percentuale corrispondente; il medesimo obbligo si applica agli operatori economici che partecipano alla gara in aggregazione di imprese di rete.

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:

- a) iscrizione alla competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura od analogo registro dello Stato aderente alla U.E., in esercizio alla data di pubblicazione del presente avviso per attività coincidente con quella oggetto del servizio in appalto;
- b) 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. 23.06.2004.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

- a) essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 "Sistema di qualità";
- b) essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 22000-2005 relativa alla sicurezza alimentare;
- c) avere in proprietà o in piena disponibilità un centro di cottura esterno in grado, per strutture e autorizzazione, di soddisfare le esigenze di produzione dei pasti richiesti. Il centro deve essere posto ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 60 minuti. La tempistica di consegna è riferita al tragitto dal centro di cottura alla sede municipale del Comune di Val della Torre e deve possedere l'attestato di idoneità igienica - sanitaria, rilasciato dall'ente competente per territorio. Nel caso in cui tale centro non fosse di proprietà, occorre che la Ditta aggiudicataria ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto;
- d) aver effettuato, nel triennio antecedente la data del presente bando, servizi oggetto di gara regolarmente e senza incorrere nella risoluzione del contratto per un importo complessivo non inferiore all'importo posto a base di gara pari ad € 205.265,25 I.V.A. esclusa, di cui almeno 1 servizio di ristorazione scolastica che comporti la somministrazione di almeno 41.700 pasti annui.

4. AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato che intenda soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e di carattere economico-finanziario mediante avvalimento dei requisiti di un altro soggetto, deve altresì allegare:

- a. una sua 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'articolo 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- c. una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto 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 come associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- e. in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Tale contratto può essere redatto anche sotto forma di scrittura privata.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera e) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Nel caso di dichiarazioni mendaci, da parte dell'impresa ausiliaria, ferma restando l'esclusione del concorrente, la stazione appaltante, in relazione all'articolo 38, comma 1, lettera h), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., trasmetterà i connessi atti all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per le sanzioni previste in materia.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

Il concorrente potrà avvalersi di una sola impresa ausiliaria.

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.

La stazione appaltante trasmetterà alla succitata Autorità tutte le dichiarazioni di avvalimento indicando l'aggiudicatario.

5. MODALITÀ DI CONSEGNA E DATA PRESENTAZIONE OFFERTE

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire, entro le ore **10:30** del giorno **lunedì 24 agosto 2015**, un plico – conforme alle indicazioni di seguito indicate, indirizzato al Comune di Val della Torre – Piazza Municipio n. 1.

Il plico potrà essere:

- consegnato a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Val della Torre nei seguenti giorni ed orari:
 - lunedì e venerdì: dalle ore 8:30 alle ore 10:30;
 - martedì e giovedì: dalle ore 9:00 alle ore 12:00;
 - mercoledì: dalle ore 14:30 alle 17:00
- inviato tramite Servizio Postale a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, posta celere ovvero tramite servizio privato di corriere.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui le Amministrazioni aggiudicatrici non assumeranno responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile dall'Amministrazione postale o dal corriere privato.

Ai fini dell'accertamento del rispetto dei termini di ricevimento dell'offerta farà fede il timbro di arrivo del protocollo, posto ad opera dell'Ufficio Protocollo del Comune di Val della Torre.

Il plico predetto dovrà:

- essere chiuso ed adeguatamente sigillato e dovrà recare l'apposizione di timbro e firma sui lembi di chiusura, a pena di esclusione;
- recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente, nonché dell'oggetto e della data della gara mediante l'apposizione, in modo ben visibile, della seguente scritta:
"PROCEDURA NEGOZIATA, SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2015-2016 PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI VAL DELLA TORRE E CASELETTE DA ACQUISIRE MEDIANTE RICORSO A COTTIMO FIDUCIARIO" CIG. 628624122E.

Nota bene:

Per evitare dubbi interpretativi si precisa che per sigillo deve intendersi una qualsiasi impronta o segno atto ad assicurare la chiusura e, nello stesso tempo, confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, al fine di evitare manomissioni di sorta della busta contenente l'offerta (sia impronta impressa su materiale plastico come ceralacca o piombo, sia una striscia incollata con timbri e firme).

1) Una busta sigillata recante l'intestazione del mittente e l'indicazione "Busta n. 1) - DOCUMENTI" contenente:

- l'istanza di partecipazione alla gara di cui al punto 6.1 del presente disciplinare;
- la dichiarazione di cui al punto 6.2 del presente disciplinare;
- dichiarazione di possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008 (sistema di qualità), rilasciato da Ente di Certificazione sottoposto ad accreditamento SINCERT, di cui al punto 6.3 del presente disciplinare;
- la garanzia di cui al punto 6.4 del presente disciplinare;
- la ricevuta del versamento del contributo all'A.N.A.C. di cui al punto 6.5 del presente disciplinare;
- il modello G.A.P. di cui al punto 6.6 del presente disciplinare;
- la dichiarazione, rilasciata dall'Amministrazione appaltante, che certifichi l'avvenuto sopralluogo di cui al punto 6.7 del presente disciplinare;
- possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante idonee referenze di almeno un istituto Bancario, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta. Le Amministrazioni Comunali si riservano di verificare, anche ai fini penali, la veridicità delle dichiarazioni, procedendo all'acquisizione d'ufficio di tutte le certificazioni presso altre Pubbliche Amministrazioni attestanti quanto dichiarato dalla Ditta;
- autocertificazione di DURC;
- la documentazione dimostrante la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenza, raggiungibile in 30 minuti dal centro di cottura comunale. A tal uopo DEVE ESSERE PRESENTATA IDONEA DICHIARAZIONE che dimostri la disponibilità dell'Ente/del proprietario a far sì che il locale possa essere utilizzato temporaneamente come centro di cottura alternativo;
- le certificazioni attestanti di aver svolto servizi identici a quelli oggetto del presente disciplinare negli anni 2012, 2013 e 2014 per un importo complessivo pari almeno ad € 205.265,25;
- copia del Capitolato d'Appalto debitamente sottoscritto per accettazione in ogni pagina;
- copia del Patto di Integrità debitamente sottoscritto.

Al fine di provvedere all'adempimento degli obblighi di comunicazione di cui all'art. 79, commi 5, 5-bis, 5-ter, 5-quater e 5-quinquies, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., il concorrente singolo o raggruppato

dovrà sempre fornire all'interno del plico offerta l'indicazione di un numero di telefax, di un indirizzo di posta elettronica certificata oltreché l'indicazione del domicilio eletto per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura.

- 2) Una seconda busta sigillata recante l'intestazione del mittente e l'indicazione "Busta n. 2) - PROPOSTA PROGETTUALE", contenente:
 - la proposta progettuale di cui al punto 6.8 del presente disciplinare;
- 3) Una terza busta sigillata recante l'intestazione del mittente e l'indicazione "Busta n. 3) - OFFERTA ECONOMICA" contenente:
 - l'offerta economica di cui al punto 6.9 del presente disciplinare;
 - i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, qualora il/i dichiarante/i ricada/ricadano nell'ipotesi di cui al punto O) opzione 2 della dichiarazione di cui al punto 6.2 del presente disciplinare, riportata nell'allegato 2 al disciplinare stesso.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

6. PRECISAZIONI IN MERITO ALLA DOCUMENTAZIONE DA INSERIRE NEL PLICO

6.1 L'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, redatta in bollo, (preferibilmente sul modello allegato 1) dovrà:

- essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata - del soggetto offerente o dai legali rappresentanti/procuratori degli eventuali soggetti raggruppati;
- essere accompagnata da copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del soggetto sottoscrittore in corso di validità.

6.2 La DICHIARAZIONE sostitutiva di certificazione e contestuale dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà - in carta libera, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata – dovrà essere redatta preferibilmente sul modello allegato 2 (ed allegati 3 e 4) e, comunque, dovrà essere completa di tutti i punti nello stesso riportati e dovrà essere presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore (ai sensi degli artt. 46 e 47, D.P.R. n. 445/2000).

Nel caso di imprese in Raggruppamento temporaneo, ciascuna impresa deve compilare la DICHIARAZIONE di cui sopra. Al punto T) della medesima dichiarazione ciascuna impresa partecipante al Raggruppamento riporterà i propri servizi e la sommatoria di tutti dovrà coprire l'intero importo dell'appalto.

6.3 La DICHIARAZIONE di possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008 (sistema di qualità), rilasciato da Ente di Certificazione sottoposto ad accreditamento SINCERT.

6.4 La GARANZIA PROVVISORIA che dovrà essere dell'importo di € 4.105,31 (diconsi euro quattromilacentocinque/31), pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 75, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e nelle forme previste dal D.M. 123/2004.

Tale garanzia dovrà essere costituita, a scelta del concorrente:

- A. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato, depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- B. in contanti, con versamento presso la Tesoreria Comunale;

UNICREDIT BANCA S.p.a., Agenzia di VAL DELLA TORRE (TO), Via Roma n. 29, Codice IBAN: IT43D0200866620000000798776 causale: "REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2015-2016 PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI VAL DELLA TORRE E CASELETTE"

- C. da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 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 una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

- 6.4.1. In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico, dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario/ assicurativo o di altro soggetto, di cui al comma 3 dell'art. 75 del Codice, contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente

risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante.

6.4.2 In caso di prestazione della cauzione provvisoria sotto forma di fideiussione, questa dovrà:

- a) essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 75 del Codice);
- b) essere prodotte in originale o in copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm.ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- c) riportare l'autentica della sottoscrizione;
- d) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore, che attesti il potere di impegnare, con la sottoscrizione, la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
- e) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta della stazione appaltante, la garanzia per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- f) avere validità per almeno 180 gg. dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- g) qualora si riferiscano a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;
- h) prevedere espressamente: alla rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
 - la dichiarazione contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una garanzia fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva, di cui agli artt. 113 del Codice e 123 del Regolamento;

6.4.3. La cauzione provvisoria resta stabilita in € 4.105,31 (quattromilacentocinque/31), nella misura pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto e la cauzione definitiva nella misura di cui all'art. 113 del Codice. Ai sensi dell'art. 40, comma 7, del Codice, qualora il concorrente sia in possesso della certificazione del sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, la cauzione provvisoria è stabilita in € 2.052,66 (duemilacinquantadue/66) nella misura pari a 1% (un per cento) dell'importo complessivo dell'appalto e la cauzione definitiva, come determinata ai sensi dell'art. 113, comma 1, del Codice, è ridotta del 50%.

6.4.4. Si precisa che:

- a) in caso di partecipazione in RTI orizzontale, sensi dell'art. 37, comma 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;
- b) in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione, in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
- c) in caso di partecipazione in consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 34, comma 1, del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio;

6.4.5. La mancata presentazione della cauzione provvisoria ovvero la presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate costituirà causa di esclusione;

6.4.6. Ai sensi dell'art. 75, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione;

6.4.7. All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la garanzia globale di esecuzione, di cui all'art. 129, comma 3, del Codice, nelle forme e con le modalità indicate dagli artt. 129 e ss. del Regolamento.

6.5 Il VERSAMENTO del contributo di € 20,00 (venti/00) all'Autorità, effettuato con le modalità dallo stesso Ente previste per l'anno 2015.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.

6.6 II MODELLO G.A.P. debitamente compilato.

6.7 L'ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dello stato dei luoghi, i **concorrenti dovranno effettuare** accurata visita dei luoghi in cui si svolgeranno i lavori, con l'assistenza del **Responsabile dei Servizi Scolastici Associati – Laura TUBERGA** – o altro personale dallo stesso delegato. Tale sopralluogo è fissato improrogabilmente per il **giorno giovedì 23 luglio 2015, alle ore 14:30** con **appuntamento** presso il Palazzo comunale di Val della Torre e, successivamente, presso l'Istituto Comprensivo di Caselette – Strada Contessa n. 86.

Entro le ore 12:00 del giorno del sopralluogo la ditta concorrente dovrà inviare a mezzo mail all'indirizzo protocollo@valdellatorre.gov.it, richiesta di partecipazione al sopralluogo indicando: nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuare il sopralluogo. Ciascun concorrente può indicare al massimo due persone. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da più concorrenti. Qualora si verifichi ciò la seconda indicazione non è presa in considerazione e di tale situazione è reso edotto il concorrente.

Il sopralluogo viene effettuato nel solo giorno stabilito dall'Amministrazione aggiudicatrice.

All'atto del sopralluogo ciascun concorrente deve sottoscrivere il documento, predisposto dall'Amministrazione aggiudicatrice, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Si precisa che la verifica dell'avvenuto sopralluogo sarà effettuata d'ufficio prima della seduta di gara.

6.8 La PROPOSTA PROGETTUALE dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore, e dovrà:

1. - consentire il riscontro dell'impegno delle ditte partecipanti alla gara a **rimborsare al Comune di Val della Torre (capofila) il costo del canone per l'anno scolastico 2015-2016 della licenza d'uso del software per la gestione informatizzata del servizio refezione e riscossione delle rette per una somma pari a netti € 3.905,00 oltre I.V.A. 22%**. Tale impegno dovrà essere dettagliato e sottoscritto.

2. - prevedere:

A- **SOSTITUZIONE presso il centro cottura** del forno (*) (rif. art. 1, comma 2, lett. a.1) con **FORNITURA A NUOVO** di 1 forno - con base - a vapore con più funzioni, almeno 6 piani, profondità 80

B- **FORNITURA ED INSTALLAZIONE** (comprese opere murarie) **presso il locale confezionamento pasti della Scuola Primaria/Secondaria di primo grado di Caselette** di 1 cappa aspirante per cuocipasta

C- **FORNITURA**, come MIGLIORIA (rif. art. 1, comma 2, lett. a.2) di:

presso il centro cottura:

- 1 tritacarne (°)
- 1 tagliaverdure elettrico (°)
- 1 pelapatate elettrico (°)

derivanti dalla sostituzione di beni, ormai obsoleti, di proprietà del Comune di Val della Torre.

presso il centro cottura:

- 1 cappa per il locale lavaggio (attualmente in comodato)
- 1 planetaria
- 1 risottiera

presso il locale confezionamento pasti della Scuola Primaria/Secondaria di primo grado di Caselette:

- 1 cuocipasta (attualmente in comodato)

che rimarranno di proprietà dei due Comuni al termine dell'appalto.

Quanto sopra descritto alle lett. B) e C) dovrà essere fornito con arredi/attrezzature **A NUOVO**.

Quanto sopra descritto alla lett. C) non venga offerto come miglioria deve essere, obbligatoriamente, fornito in comodato.

3. - prevedere la **FORNITURA**, come **COMODATO** (rif. art. 1, comma 2, lett. a.3) di:

presso il centro cottura:

- 1 affettatrice (^)

derivante dalla sostituzione di bene, ormai obsoleto, di proprietà del Comune di Val della Torre

- 1 armadio termico
- 1 frigorifero per scongelare
- 1 congelatore.

4. - proporre miglierie per l'integrazione:

- degli alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco o che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;

- dei prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica, tipici e tradizionali, - in conformità all'art. 59, comma 4, della legge 488/99 - e da produzione integrata che prevede un utilizzo ridotto di pesticidi);
 - dei prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale;
 - degli alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali garantite) ed altre connotazioni locali; rispetto a quelli già inclusi nell' "Allegato – 3 Tabelle merceologiche e caratteristiche della merce".
- L'impegno della Ditta in tal senso dovrà essere dettagliato con l'indicazione delle caratteristiche dei prodotti oggetto di integrazione.

5. - indicare le modalità di espletamento del servizio tramite una relazione tecnica dettagliata che consenta un'analisi qualitativa del servizio secondo i criteri qui di seguito indicati:

– **5.1:** Personale:

a) Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto:

- organico, oltre al cuoco (responsabile del contro cottura), dedicato all'espletamento del servizio, livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansioni, livello, monte ore lavoro giornaliero;
- addestramento e curricula del personale impiegato.

b) Programma di formazione ed aggiornamento del personale impiegato.

c) Ogni altro elemento utile al fine della valutazione dell'organizzazione e della tutela dei lavoratori.

– **5.2:** Organizzazione del servizio:

a) Procedure di gestione delle non conformità e reclami in tempi e modi definiti;

b) Indicazioni sulle competenze dei laboratori di analisi interni o esterni utilizzati per l'esecuzione delle analisi su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Dettagli tecnici ed organizzativi relativi al piano di campionamento per analisi;

c) Progetto relativo alle informazioni fornite agli utenti sulle prestazioni del servizio (caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, orari, informazioni salutistiche, ecc.);

d) Progetto di controlli sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e della gestione delle non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità;

e) Organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (rifornimento e rotazione dei prodotti deperibili e non deperibili presso il centro cottura ed i refettori, in relazione allo spazio utile disponibile, confezionamento pasti presso la cucina, organizzazione oraria, mezzi impiegati, etc.);

6. - prevedere proposte migliorative del servizio.

Il progetto di organizzazione del servizio, comprese le migliorie, di cui alla succitata proposta progettuale non deve essere superiore a venti facciate in formato A4 (debitamente riunite con cucitrice e numerate), con caratteri leggibili (stile: esempio arial, grandezza della dimensione del carattere 11, interlinea singola) e deve essere rigorosamente articolato, come sopra riportato, in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami contenuti nella documentazione presentata.

Eventuali schede tecniche degli arredi, delle attrezzature, etc. sono esclusi dal computo delle venti facciate.

La proposta progettuale dovrà:

- essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata - del soggetto offerente o dai legali rappresentanti/procuratori degli eventuali soggetti raggruppati;
- essere accompagnata da copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del soggetto sottoscrittore in corso di validità.

Il concorrente, qualora ne ricorra la fattispecie, in sede di proposta progettuale dovrà dichiarare e motivare quali parti di detta offerta costituiscano segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13, comma 5, lettera a), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. In carenza di detta segnalazione esse saranno integralmente accessibili ai terzi.

6.9 L'OFFERTA ECONOMICA contenuta nella busta n. 3, è da redigersi compilando preferibilmente l'Allegato A, e deve comunque essere completa di tutte le parti in esso contenute; dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale, sui prezzi dei singoli pasti posti a base di gara soggetti a ribasso, e dovrà essere scritta in lingua italiana e resa legale mediante l'assolvimento dell'imposta di bollo.

Nel caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.

L'offerta dovrà, **a pena di esclusione:**

- essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata - del soggetto offerente o dai legali rappresentanti/procuratori degli eventuali soggetti raggruppati;

- essere chiusa in un plico sigillato con ceralacca o nastro adesivo e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'intestazione del mittente, l'oggetto della gara e la dicitura **"BUSTA 3) – OFFERTA ECONOMICA"**.

Si precisa che eventuali correzioni dovranno essere espressamente e specificamente confermate e sottoscritte.

Qualora il concorrente ricada nell'ipotesi di cui al punto O) opzione 2 della dichiarazione di cui al punto 6.2 del presente disciplinare, riportata nell'allegato 2 al disciplinare stesso, all'offerta economica dovranno essere allegati i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Non è ammessa la revisione del prezzo indicato in sede di offerta economica, che sarà pertanto fisso per l'intera durata del contratto.

Nelle singole buste non dovrà essere inserita altra documentazione.

7. MODALITÀ SVOLGIMENTO GARA

La **prima seduta** di gara si terrà il **giorno martedì 25 agosto 2015 – alle ore 9:30** in una sala del Palazzo Comunale, piano 1°, in Val della Torre, Piazza Municipio n. 1, in seduta pubblica.

In tale seduta la Commissione procederà a verificare la rispondenza della documentazione e dei requisiti, presentati dai partecipanti, a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel Capitolato d'appalto, nonché alla relativa esclusione o ammissione alla gara dei soggetti partecipanti.

La Commissione procederà in particolare a verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti minimi per partecipare alla gara, ovvero alla presentazione dei documenti dettagliatamente descritti al punto 1 del precedente punto 5.

La Commissione procederà quindi, in seduta segreta, all'apertura dei plichi contenenti la PROPOSTA PROGETTUALE procedendo a:

- riscontrare l'impegno, dettagliato e sottoscritto, delle ditte partecipanti alla gara a rimborsare e fornire quanto precedentemente descritto ai punti 1), 2) e 3) del precedente punto 6.8.
- attribuire i punteggi ai singoli progetti secondo i seguenti criteri, **per punti max 70/100 da attribuirsi al progetto di organizzazione del servizio costituente la proposta progettuale:**

		Punteggio Parziale	Punteggio Totale
6.8 - 2.C	Migliorie arredi ed attrezzature		Max punti 35/100
Migliorie arredi ed attrezzature che rimarranno di proprietà dei Comuni al termine dell'appalto. <i>Quanto sotto descritto non venga offerto come miglioria deve essere, obbligatoriamente, fornito in comodato presso il centro cottura:</i>			
	- 1 tritacarne (°)	Max punti 5/100	
	- 1 tagliaverdure elettrico (°)	Max punti 5/100	
	- 1 pelapatate elettrico (°)	Max punti 5/100	
derivanti dalla sostituzione di beni, ormai obsoleti, di proprietà del Comune di Val della Torre, nonché:			
	- 1 cappa per il locale lavaggio (attualmente in comodato)	Max punti 3/100	
	- 1 planetaria	Max punti 6/100	
	- 1 risottiera	Max punti 6/100	
<u>presso il locale confezionamento pasti della Scuola Primaria/Secondaria di primo grado di Caselette:</u>			
	- 1 cuocipasta (attualmente in comodato)	Max punti 5/100	
Quanto sopra descritto dovrà essere fornito con arredi/attrezzature A NUOVO.			
6.8 – 4.	Migliorie "Allegato – 3 Tabelle merceologiche e caratteristiche della merce"		Max punti 2/100
	Progetto per l'integrazione: <ul style="list-style-type: none"> – degli alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco o che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina; – dei prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica, tipici e tradizionali, - in conformità all'art. 59, comma 4, della legge 488/99 - e da produzione integrata che prevede un utilizzo ridotto di pesticidi); – dei prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale; – degli alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali garantite) ed altre connotazioni locali; rispetto a quelli già inclusi nell' "Allegato – 3 Tabelle merceologiche e caratteristiche della merce". L'impegno della Ditta in tal senso dovrà essere dettagliato con l'indicazione delle caratteristiche dei prodotti oggetto di integrazione		
6.8 - 5.1	Personale		Max punti 10/100
	a) Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto: <ul style="list-style-type: none"> – organico, oltre al cuoco(responsabile del centro cottura), dedicato all'espletamento del servizio, livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansioni, livello, monte ore lavoro giornaliero; – addestramento e curricula del personale impiegato 	Max punti 5/100	
	b) Programma di formazione ed aggiornamento del personale impiegato	Max punti 3/100	
	c) Ogni altro elemento utile al fine della valutazione dell'organizzazione e della tutela dei lavoratori.	Max punti 2/100	

6.8 - 5.2	Organizzazione del servizio		Max punti 20/100
	a) Procedure di gestione delle non conformità e reclami in tempi e modi definiti	Max punti 5/100	
	b) Indicazioni sulle competenze dei laboratori di analisi interni o esterni utilizzati per l'esecuzione delle analisi su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Dettagli tecnici ed organizzativi relativi al piano di	Max punti 3/100	
	c) Progetto relativo alle informazioni fornite agli utenti sulle prestazioni del servizio (caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, orari, informazioni salutistiche, ecc.)	Max punti 2/100	
	d) Progetto di controlli sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e della gestione delle non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità	Max punti 4/100	
	e) Organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (rifornimento e rotazione dei prodotti deperibili e non deperibili presso il centro cottura ed i refettori, in relazione allo spazio utile disponibile, confezionamento pasti presso la cucina, organizzazione oraria, mezzi impiegati, etc.)	Max punti 6/100	
6.8 - 6	Proposte migliorative del servizio		Max punti 3/100

La Commissione si riunirà in una **nuova seduta pubblica il giorno giovedì 27 agosto 2015 alle ore 10:00**, e dopo aver reso noto l'esito della valutazione dei progetti, procederà all'apertura delle buste contenenti l'OFFERTA ECONOMICA ed all'attribuzione dei punteggi come segue:

OFFERTA ECONOMICA

MAX punti 30 su 100

di cui:

- all'offerta economica più bassa è attribuito il punteggio massimo di 30/100;
- mentre alle altre offerte economiche viene attribuito il punteggio risultante dalla seguente formula:

$$X = \left(\frac{\text{ribasso da valutare}}{\text{massimo ribasso offerto}} \right) \times n. \text{ 30 punti.}$$

In nessun caso verrà accettata l'offerta economica pari o in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara.

Al termine dell'attribuzione dei punteggi si procederà alla verifica della presenza di offerte che abbiano ottenuto un punteggio pari o superiore a 24 punti per il prezzo ed un punteggio per il progetto di organizzazione del servizio pari o superiore a 56. **Nel caso in cui risultino offerte anomale, le giustificazioni verranno trasmesse al responsabile del procedimento per le successive verifiche.**

Terminate le suddette operazioni la Commissione stilerà la **graduatoria finale**, ottenuta sommando per ciascuna Ditta il punteggio ottenuto per la proposta progettuale al punteggio ottenuto per l'offerta economica.

Qualora taluno dei concorrenti alla gara ricada nell'ipotesi di cui al punto O) opzione 2 della dichiarazione di cui al punto 6.2 del presente disciplinare, riportata nell'allegato 2 al disciplinare stesso, la Commissione di gara, in una nuova seduta pubblica appositamente convocata, procederà ad effettuare la verifica della documentazione prodotta confermando l'ammissione o procedendo alla necessaria esclusione.

Le operazioni di gara si concludono con l'aggiudicazione provvisoria, dichiarata in seduta pubblica, alla ditta che abbia ottenuto il maggior punteggio totale.

Sulla base delle risultanze delle operazioni di gara e dopo il controllo del possesso dei requisiti prescritti, il Segretario comunale, con propria determinazione, provvederà all'aggiudicazione definitiva ed efficace dell'appalto.

Il contratto non potrà essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Il contratto verrà stipulato, a pena di nullità, con atto notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica, secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione aggiudicatrice, in conformità a quanto previsto all'art. 11, comma 13, del D.Lgs. n. 163/2006, come modificato dall'art. 6, comma 3, del D.L. n. 179/2012, convertito con modificazioni in L. 17 dicembre 2012 n. 221.

Alle sedute pubbliche di gara possono rilasciare dichiarazioni a verbale esclusivamente i soggetti muniti di idonei poteri di rappresentanza degli offerenti.

I soggetti che assistono alle sedute di gara sono tenuti all'identificazione mediante produzione di documento di identità ed alla registrazione della presenza.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata all'esito positivo della verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara e delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

8. PERIODO DECORSO IL QUALE GLI OFFERENTI HANNO FACOLTÀ DI SVINCOLARSI DALLA PROPRIA OFFERTA

I concorrenti sono vincolati dal momento della scadenza di presentazione dell'offerta mentre il Comune di Val della Torre sarà impegnato definitivamente soltanto quando, a norma di legge, tutti gli atti conseguenti e necessari all'espletamento della gara abbiano conseguito piena efficacia giuridica.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta dopo 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, qualora l'appalto non sia stato aggiudicato entro tale termine per fatto addebitabile alla stazione appaltante.

9. CONTROLLI

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni la Stazione Appaltante potrà procedere, a campione, a verifiche d'ufficio anche per i concorrenti non aggiudicatari.

10. OBBLIGHI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

Nei confronti dell'aggiudicatario si procederà al controllo del possesso dei requisiti.

Il mancato riscontro ad una eventuale richiesta di documenti entro il termine assegnato o la mancanza dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara comporteranno la decadenza dall'affidamento, l'escussione della relativa garanzia provvisoria e la segnalazione del fatto all'Autorità per i provvedimenti di cui all'art. 6, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

In tal caso i servizi saranno affidati al concorrente che segue nella graduatoria espletati i controlli di rito.

L'aggiudicatario dovrà, a pena di revoca dell'affidamento:

- **presentare cauzione definitiva** negli importi e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.
La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile dei Servizi Scolastici Associati al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.
- La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- **provvedere al versamento delle spese contrattuali**;
- **addivenire**, ai sensi di legge, alla **stipulazione del formale contratto**, redatto in forma di atto pubblico amministrativo ai sensi del vigente Regolamento dei contratti.

Nel caso in cui il soggetto affidatario si avvalga di un'impresa ausiliaria, il contratto di cui al punto e) del paragrafo 4 "AVVALIMENTO" dovrà essere prodotto in forma di atto pubblico o scrittura privata autenticata.

Il mancato adempimento a quanto richiesto ai precedenti punti comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

In caso di inadempimento ai suoi obblighi l'aggiudicatario incorrerà nella decadenza da ogni suo diritto, l'aggiudicazione sarà risolta ed il Comune sarà sciolto da ogni impegno, restando salva per l'Amministrazione Comunale, oltre l'incameramento della cauzione, ogni azione di risarcimento danni, come pure la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, dopo l'espletamento dei controlli di rito.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

In caso di fallimento del mandatario, ovvero qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia la stazione appaltante può proseguire il rapporto d'appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante potrà recedere dall'appalto (art. 37, comma 18, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

In caso di fallimento di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto all'esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi ancora da eseguire.

Sarà a carico del soggetto affidatario del servizio ogni tassa presente o futura che disposizioni di legge inderogabili non pongano espressamente a carico della stazione appaltante.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

L'aggiudicazione e l'esecuzione del servizio sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in relazione all'art. 2, comma 3, del capitolato d'appalto.

11. SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di refezione scolastica né di quello di trasporto dei pasti.

È consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello di derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature come descritto all'art. 24 previo accordo con i competenti Uffici Tecnici comunali.

Il subappalto, di cui al precedente comma 2, deve essere preventivamente autorizzato dai Comuni.

12. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario non potrà cedere a terzi, neppure parzialmente, il contratto, a pena di nullità.

Qualsiasi atto diretto a nascondere l'eventuale cessione fa sorgere nell'Amministrazione il diritto alla risoluzione del contratto senza ricorso ad atti giudiziari, con incameramento della cauzione ed eventuale risarcimento dei danni.

13. CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Torino, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

14. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Saranno causa di esclusione dalla gara:

- mancanza dei requisiti di cui: all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. – (Requisiti di ordine generale); all'art. 9, comma 2, lett.c) del D.Lgs. 8/06/2001, n. 231;
- il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nella **apposita e distinta** busta interna debitamente sigillata con ceralacca o nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura, recanti l'oggetto della gara, il nominativo dell'offerente, la dicitura "BUSTA n. 3 – Offerta economica".

15. DOCUMENTAZIONE IN BOLLO – REGOLARIZZAZIONE

Si precisa che in caso di mancata apposizione dell'imposta di bollo sull'istanza e/o offerta, l'Amministrazione procederà d'ufficio all'invio del documento all'Agenzia delle Entrate per la regolarizzazione.

16. INFORMAZIONI SULL'APPALTO 2014-2015

Al fine di consentire alla Ditta partecipanti di conoscere l'attuale situazione dell'organico attualmente in forza, per l'espletamento dell'appalto 2015-2016, si precisa quanto segue:

I. Organico personale

1. Comune di Val della Torre

NR OPERATORI	MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE
1	Cuoco	3	35,00
1	Cuoco	4	18,25
1	Aiuto cuoca	5	25,00
1	Addetto servizi mensa	6S	12,00
1	Addetto servizi mensa	6S	15,00

2. Comune di Caselette

NR OPERATORI	MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE
1	Addetto servizi mensa	6S	10,50
1	Addetto servizi mensa	6	12,00
1	Addetto servizi mensa	6	6,00
1	Addetto servizi mensa	6S	12,50
1	Addetto servizi mensa	6S	15,00

2. Ditta Appaltatrice

CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede legale in VIA TOSARELLI 318 – 40055 CASTENASO (BO), subentrata dal 01.01.2015 a MARANGONI s.r.l. con sede legale in Via Castello 12/A - 12060 GRINZANE CAVOUR (CN).

3. ATTUALI PREZZI CORRISPOSTI (comprensivi dell'incremento Istat)

- € 4,17 comprensivi degli oneri di sicurezza, oltre I.V.A. 4%, per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia;

- € 4,33 comprensivi degli oneri di sicurezza, oltre I.V.A. 4%, per gli alunni delle Scuole Primarie e Secondaria di primo grado e per gli adulti.

17. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO ED INFORMAZIONI GARA

Responsabile del procedimento: Laura Tuberga – Responsabile dei Servizi Scolastici Associati (Responsabile dell'Area Servizi Generali ed Istruzione del Comune di Val della Torre).

Si fa presente che rispetto all'anno scolastico 2014-2015 il servizio mensa sarà attivo solo più per una classe della Scuola Secondaria di primo grado (riferimento alla tabella di cui al comma 6 dell'articolo 3 del Capitolato d'Appalto).

Le informazioni inerenti il presente appalto, possono essere richieste **esclusivamente in forma scritta** (mediante e-mail o fax) entro il termine perentorio di **giovedì 30 luglio 2015, ore 12:00** all'indirizzo: sig.ra **Laura Tuberga c/o Comune di Val della Torre – Piazza Municipio, 1 – 10040 Val della Torre (TO)** Telefono: +039 011 9680789 / 011 9680321 / 011 9680822 int. n. 5 FAX 011 9680947 e-mail: segreteria@valdellatorre.gov.it.

Le risposte ai chiarimenti saranno pubblicate, entro due giorni dalla ricezione, sul sito del Comune di Val della Torre nell'opportuna sezione Bandi di Gara.

Le Amministrazioni Comunali non assumono responsabilità alcuna ove il comportamento del concorrente sia tale da non consentire il rispetto del suddetto termine.

18. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. n.196 del 30/06/2003 si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di gara per quanto oggetto del presente disciplinare, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 al quale si rinvia.

19. CONSULTAZIONE BANDO E RISULTATO GARA

Il presente disciplinare di gara, il capitolato d'appalto, e i relativi allegati sono reperibili sul sito internet: www.valdellatorre.gov.it; nell'opportuna sezione Bandi di Gara.

Il risultato della gara sarà consultabile sullo stesso sito, nei giorni successivi alla gara, e sul sito dell'osservatorio regionale degli appalti.

20. PROCEDURE DI RICORSO

Avverso il presente disciplinare di gara può essere presentato ricorso nei modi e nei termini fissati dagli articoli dal 243-bis al 246 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dal D.Lgs. n. 53/2010, presso il Tribunale Amministrativo Regionale.

Val della Torre li, 18 luglio 2015



IL RESPONSABILE DEI SERVIZI SCOLASTICI ASSOCIATI
Laura TUBERGA

