COMUNE DI BRANDIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@brandizzo.com

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NELL'ASILO NIDO, MENSA DIPENDENTI COMUNALI

CIG 6743138582

(Approvato con Det. n. 409 del 6.10.2016 e con Det. n. 21 del 10.10.2016 C.U.C. e rettificato con Det.n.22 del 15.11.16 CUC)

SEZIONE 1 - DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad impresa di ristorazione specializzata delle seguenti due diverse e distinte tipologie di servizio:

1) **Pasti veicolati per le scuole dell'obbligo (primarie e secondaria), scuole dell'infanzia del Comune di Brandizzo, oltre alla mensa dipendenti c.li.**
2) **Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per asilo nido.**

I plessi scolastici oggetto dell'appalto, situati nel territorio del Comune di Brandizzo, sono quelli elencati nel successivo art. 5 della presente sezione del capitolato.

Si specifica chi i concorrenti dovranno essere in grado di effettuare entrambi i servizi, che non sono in ogni caso separabili.

Trattandosi di "servizio pubblico" il medesimo non potrà subire sospensioni e/o interruzioni.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

1) Pasti veicolati per le scuole dell'Obbligo, dell'Infanzia e mensa dipendenti c.li, preparati presso il centro di cottura **dell'Impresa Aggiudicataria (nel seguito denominata I.A.)**, per le seguenti utenze:

1.a) ***Scuole dell'obbligo*** *(scuole Primarie e Secondaria di 1° grado) e* ***Scuole dell'Infanzia****:* Servizio di preparazione, confezionamento (presso centro di cottura dell'I.A.), veicolazione e distribuzione dei pasti, oltre alla merenda per la scuola Infanzia (comprendente: ricevimento pasti, predisposizione refettorio, preparazione dei tavoli, gestione self-service o scodellamento per le scuole dell'Infanzia), nonché l'affidamento della rigovernatura delle stoviglie in dotazione, delle pulizie e del riassetto dei refettori (comprendente: pulizia pavimenti e riordino dei tavoli, gestione rifiuti con differenziazione) e dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti. Si precisa che per i locali lavaggio annessi ai refettori è prevista a carico dell'I.A. la manutenzione dei medesimi locali e delle attrezzature in essi contenute (si veda Sezione 2, Prescrizioni Tecniche , titolo1 del presente capitolato).

I pasti vengono preparati presso il centro di cottura dell' I.A. e sono trasportati in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con il sistema del legame fresco-caldo.

1.b) ***Dipendenti Comunali****:* Servizio di preparazione, confezionamento (presso centro di cottura dell'I.A.), veicolazione e consegna pasti presso locale mensa dipendenti, con ritiro finale contenitori di trasporto. È inoltre compresa la pulizia e il riassetto del refettorio (comprendente: pulizia pavimento e riordino dei tavoli). La distribuzione dei pasti è a carico degli stessi dipendenti C.li.

Nel seguito del capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: ***"1) Pasti veicolati Scuola Obbligo e Infanzia"***. La tipologia dei medesimi è specificata nel successivo art. 5.

2) Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per asilo nido, consistente in:

2.a) Gestione Cucina C.le Asilo Nido (in via Morandi 5): comprendente: personale, gestione cucina interna, pulizia, mantenimento struttura, pagamento utenze, manutenzione(si veda Sezione 2, Prescrizioni Tecniche , titolo1 del presente capitolato);

2.b) Utenza Asilo Nido: fornitura delle derrate crude per preparazione, confezionamento, porzionatura dei pasti, delle merende e colazioni presso la cucina C.le interna, prima indicata, compresa la rigovernatura delle stoviglie in dotazione. La distribuzione dei pasti e la pulizia dei refettori sarà effettuata dal personale dello stesso asilo nido.

Qualora, per cause straordinarie o temporanea inagibilità della cucina C.le, si verifichi l'esigenza di pasti veicolati per l'Asilo nido, l'I.A.**,** dovrà provvedere alla fornitura con le stesse modalità previste per le scuole dell'obbligo, attenendosi a quanto previsto dal presente capitolato.
Nel seguito del capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: ***"2) Pasti preparati in loco per Asilo Nido"****. La tipologia dei medesimi è specificata nel successivo art. 5.*
Si specifica che tutte la attività che non sono espressamente attribuite all'Amministrazione Comunale (in seguito indicata come A.C.) saranno a totale carico dell'I.A.

ART. 3 - <u>STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO</u>
Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 4 - <u>DURATA DEL CONTRATTO</u>
Il servizio di cui al presente capitolato avrà una **durata di anni 3**, decorrerà dal **01.01.2017** o da data successiva che l'Amministrazione Comunale si riserva di comunicare, e terminerà il **31.12.2019**, (precisamente per gli anni scolastici 2017 - 2017/18, 2018/19), secondo il calendario di funzionamento successivamente descritto.
L'I.A deve essere in grado di fornire il servizio nel periodo compreso tra il 01/09 ed il 31/07 di ciascun anno. La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.
L'Amministrazione C.le, alla scadenza dei primi tre anni, valuterà la possibilità per un eventuale ripetizione di servizi analoghi per altri 3 anni, ai sensi dell'art.63 (Procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara) comma 5) del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i, con procedura negoziata senza bando con la stessa Impresa aggiudicataria, laddove ravvisi un preminente interesse pubblico e l'operato della ditta stessa sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo appalto e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza dell'operato prestato dall'Impresa Aggiudicataria, nel corso del triennio appena trascorso.
La ripetizione di servizi analoghi che saranno oggetto del contratto a cui si potrà procedere con successiva procedura negoziata con la Ditta sono gli stessi indicati nel presente capitolato speciale e nel bando di gara.
Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle eventuali attività estive promosse dal Comune, nonché le possibili variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio, saranno di volta in volta comunicate dall'A. C.
Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.
L'A.C. si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario, nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica, o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'I.A.

ART. 5 - <u>TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEI PASTI</u>
Le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti confezionati sono suddivisi in 7 refettori (di cui 2 nello stesso edificio della cucina comunale). I suddetti refettori ed il numero presumibile di pasti giornalieri per tutti gli utenti sono elencati nella tabella che segue.

5.1) Scuole dell'Obbligo
L'utenza del servizio di ristorazione è costituito da alunni delle scuole Primarie e Secondarie di 1° grado che frequentano classi a tempo pieno o modulari, da personale insegnante e non, delle scuole nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
5.1.a) <u>Scuole Obbligo - Primaria</u>: Pasti presunti l'anno complessivi: n. 54.600
- Preparazione pasti presso: Centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria.
- n. 2 scuole:
  - "Don Milani" in via N. Cena 2:
    - pasti presunti anno : n. 31.500 di cui:
    - pasti per bambini presunti giornalieri: n. 185;
    - pasti per adulti presunti giornalieri: n. 9;
  - "B. Buozzi" in via Matteotti 4:
    - pasti presunti anno : n. 23.100 di cui,
    - pasti per bambini presunti giornalieri: n. 136;
    - pasti per adulti presunti giornalieri: n. 9.
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nelle due scuole.
- Distribuzione a carico I.A.

- Impianto di distribuzione Self-Service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione: 5 la settimana, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione anno: 162.
- Orario di inizio refezione: ore 12,30.
- Periodo 15 settembre – 15 giugno.
- Tipologia: Menù n.1 Scuole Obbligo.

5.1.b) <u>Scuola Obbligo - Secondaria 1° Grado</u>: Pasti presunti l'anno: n. 9.200

- Preparazione pasti presso: Centro di cottura della dell'Impresa Aggiudicataria.
- N. 1 scuola: "Martiri della Libertà" in via Alba 10.
- N. Pasti medi giornalieri per ragazzi: n. 93.
- N. Pasti medi giornalieri per adulti (Insegnanti): n. 4 circa.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella scuola.
- Distribuzione a carico I.A.
- Impianto di distribuzione Self-Service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione: 3 la settimana, giorni indicati dalla scuola.
- N. medio giorni di refezione anno: 95.
- Orario di inizio refezione: ore 13,25.
- Periodo fine settembre – 31 maggio.
- Tipologia: Menù n.1 Scuole Obbligo.

5.2) Dipendenti Comunali. Pasti presunti l'anno: n. 1.800

L'utenza è costituita da Dipendenti del Comune di Brandizzo, stabili e provvisori, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;

<u>Mensa Dipendenti Comunali</u>:

- Preparazione pasti presso: Centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria.
- N. 1 mensa: presso Centro "Sarpa" in p.zza C. Ala 6.
- N. Pasti medi giornalieri per adulti: n. 9 circa.
- Stoviglie a perdere (fornite da I.A.).
- Distribuzione a carico Dipendenti Comunali.
- Giorni di distribuzione: 5 la settimana, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione anno: 220.
- Orario di inizio refezione: ore 12,30.
- Periodo 1 settembre – 31 luglio.
- Tipologia: Menù n.1 Scuole Obbligo.

5.3) Scuole del Pre-Obbligo: Scuole Infanzia: Pasti presunti complessivi anno: N. 27.500

L'utenza è costituita da bambini iscritti alle scuole d'infanzia (ex materna) e dal personale delle scuole, insegnante e non,nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

- Preparazione pasti presso: Centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria.
- N. 2 scuole:
  - "Andersen" in via Morandi 5 (situata nello stesso edificio della cucina):
    - pasti (+merenda) presunti anni: n. 12.100 di cui,
    - pasti per bambini presunti giornalieri: n. 60;
    - pasti per adulti presunti giornalieri: n. 6;
  - "Montessori" in via Don Manassero:
    - pasti (+merenda) presunti anni: n. 15.400 di cui,
    - pasti per bambini presunti giornalieri: n. 76;
    - pasti per adulti presunti giornalieri: n. 8.
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nella cucina e nella scuola.
- Distribuzione a carico I.A.
- Giorni di distribuzione: 5 la settimana, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione anno: 185.
- Orario di inizio refezione: ore 12.
- Periodo 15 settembre – 30 giugno.
- Tipologia: Menù n.1 Scuole Obbligo (con variazioni).

5.4) <u>Asilo Nido</u>: Pasti presunti l'anno: N. 4.500 (situato nello stesso edificio della cucina)

L'utenza è costituita da bambini iscritti al nido d'infanzia, compresi i lattanti e dal personale Educativo e assistente.

- Preparazione pasti presso: Cucina Comunale in gestione all'Impresa Aggiudicataria.
- N. 1 nido: "E. Pajetta" in via Morandi 5.

- N. Pasti medi giornalieri (+ colazione e merenda) per bambini: n. 20 circa.
- N. Pasti medi giornalieri per adulti (personale nido): n. 1 circa.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella cucina.
- Distribuzione a carico del Personale ausiliario interno.
- Giorni di distribuzione: 5 la settimana, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione anno: 215.
- Orario di inizio refezione: ore 11,30.
- Periodo 1 settembre – 31 luglio.
- Tipologia: Menù n.2 Asilo Nido.

Pertanto, in base a quanto sopra scritto, è prevedibile che i quantitativi giornalieri dei pasti saranno:

- **per il Centro di cottura della Ditta circa 600;**
- **per la Cucina Comunale circa 25.**

L'ordinazione di detti pasti sarà effettuato in base alle presenze effettive che saranno comunicate dalle scuole e dal Comune al centro di cottura per il confezionamento.
È però necessario precisare che il numero dei pasti indicati, sia nel presente art. che in quello successivo, è puramente ipotetico, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e/o ad altre cause circostanti.
Le località di consegna potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'A.C. senza che l' I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.
L'A.C., al fine di consentire eventuali sperimentazioni alternative a quanto previsto dal presente capitolato, si riserva la facoltà di ridurre la quantità di pasti erogati.
Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti nelle scuole dell'obbligo saranno valutati dall'A.C., che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.
Compito dell'A.C. sarà quello di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

ART. 6 – N. PRESUNTO PASTI, PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA, VALORE PRESUNTO APPALTO

	Tipologia Utenza	N. pasti presunti anno	Prezzo unitario a base d'asta	DUVRI a pasto	Importo complessivo annuo presunto	DUVRI annuale
A) pasti veicolati	Bambini sc. Infanzia, Ragazzi Scuola obbligo : Primaria e Secondaria 1° grado, Personale scuola e Dipendenti C.li	93.100	€ 4,75	€ 0,00551	€ 442.225,00	€ 513,00
B) pasti preparati in loco	Bambini Asilo Nido e Personale	4.500	€ 4,75	€ 0,01266	€ 21.375,00	€ 57,00
TOTALI		97.600			€ 463.600,00	€ 570,00

IMPORTI TRIENNALI						
	Tipologia Utenza	N. pasti presunti per 3 anni	Importi complessivi anni 3	Costi DUVRI	Costo Finale x anni 3	
	Tot. Pasti tipo A) veicolati	279.300	€ 1.326.675,00	€ 1.539,00		
	Tot. Pasti tipo B) in loco	13.500	€ 64.125,00	€ 171,00		
	TOTALI	**292.800**	**€ 1.390.800,00**	**€ 1.710,00**	**€ 1.392.510,00**	

Pertanto l'ammontare presunto dell'appalto, per la durata triennale, assomma ad un importo complessivo a base d'asta pari ad €. 1.392.510,00+ IVA (di cui €. 1.710,00 per costi DUVRI - NON SOGGETTI A RIBASSO).
Gli importi e il numero e la tipologia dei pasti presunti sono da intendersi indicativi; l'ammontare definitivo sarà determinato, in fase di esecuzione del contratto, in virtù dei pasti effettivamente erogati.
Detti importi non costituiscono pertanto impegno per l'Amministrazione Comunale, che si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, senza che l'Aggiudicatario abbia a pretendere qualsivoglia forma di indennizzo.

Ai soli fini della determinazione delle soglie di cui all'art.35 *(Soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti)* del D.Lgs. n.50/2016, l'ammontare complessivo presunto del presente appalto, per i primi tre anni e gli ulteriori tre anni in caso di ripetizione, sarà di € 2.785.020,00 + IVA (di cui €. 3.420,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso).

Si specifica inoltre che:

- La tipologia dei pasti è precisata nel precedente art. 5.
- Nel valore dei pasti per bambini scuola Infanzia è compresa la merenda e in quello per bambini asilo nido è compresa la colazione e merenda
- Per pasti, sia nel caso di "servizio A – pasti veicolati", sia nel "servizio B - pasti preparati in loco", sono da ricomprendersi anche i pasti e le merende per diete speciali e menù alternativi specificati nella sezione 2 Prescrizioni tecniche, Titolo VI artt. 24,25, 26, 27, del capitolato.
- La composizione dei pasti e delle merende e le relative grammature sono specificate negli Allegati: A-Menù, B-Tabelle dietetiche, C-Tabelle merceologiche.
- L'I.A. dovrà provvedere ad integrare le stoviglie in dotazione nel caso di rotture o mancanze
- Ove non sia possibile, per cause di forza maggiore, utilizzare le stoviglie in dotazione, l'I.A. provvederà alla consegna del quantitativo necessario di posate e piatti a perdere. Tali stoviglie a perdere dovranno essere conformi a quanto descritto nella sezione 2 Prescrizioni tecniche, Titolo II art. 10 del presente capitolato.

Infine il corrispettivo dovuto al fornitore, sarà determinato esclusivamente dal numero di pasti, di ogni tipologia, effettivamente fruiti (registrati mediante i moduli di presenza giornalieri in dotazione in ogni scuola), moltiplicato per il prezzo unitario al netto del ribasso d'asta, come meglio precisato al successivo art. 24.

ART. 7 - PROCEDURA DI GARA E NORMATIVA APPLICATA

La gara, con le modalità previste dal presente capitolato speciale, sarà esperita con **LA PROCEDURA APERTA** di cui all'art. 60 (*procedura aperta*) del D.Lgs. 18.04.2016 n.50, (nel seguito D.Lgs.n.50/2016 o CUA Codice Unico Appalti) con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 (Criteri di aggiudicazione dell'appalto) comma 3 e art.144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs.n.50/2016, valutata in base al merito tecnico del progetto e del prezzo, con verifica dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa dichiarati.

ART. 8 - PRESTAZIONI PRINCIPALI E SECONDARIE

Ai sensi e per gli effetti dell'art.48 (*Raggruppamenti temporanei...*) comma 2, D.Lgs.n.50/2016, la prestazione principale è costituita dalla fornitura derrate, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.

Sono da intendersi prestazioni secondarie le attività di manutenzione e gli interventi di cui alla Sezione 2 Prescrizioni tecniche, Titolo I (Strutture, attrezzature e arredi), nonché tutte le attività accessorie relative a pulizia e riassetto delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti.

ART. 9 – SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici, sia in forma singola che raggruppata, ai sensi dell'art.45 (*Operatori economici*) del D.Lgs.n.50/2016 in possesso, pena esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione:

- **9.1 Requisiti di ordine generale**
  a) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 (*Motivi di esclusione)* comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D.Lgs. n.50/2016;
  b) Assenza di partecipazione plurima art.48 comma 7 D.Lgs. 50/2016.
  c) Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, o, analogo registro dello Stato aderente alla U.E. per le attività oggetto dell'appalto. *In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese, di consorzi tra imprenditori individuali e/o di consorzi ordinari di concorrenti, il requisito di cui sopra deve essere posseduto da tutte le imprese.* Per le imprese cooperative: iscrizione all'apposito Albo Nazionale delle Società Cooperative gestito dalle Camere di Commercio, per conto del Ministero delle Attività produttive, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004;
  d) **Certificazione di Qualità,** ai sensi dell'art.87 *(Certificazione di qualità)* D.Lgs.n.50/2016, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001: 2008 (con codice EA3), per i servizi oggetto del presente appalto (fornitura derrate, preparazione e confezionamento dei pasti, veicolazione).

Sono ammesse più certificazioni a copertura di tutte le componenti dell'appalto. La certificazione deve citare espressamente l'oggetto della certificazione e la sede o le sedi dello/degli stabilimenti dell'operatore economico cui si riferisce la certificazione stessa.

- **9.2 Requisiti di ordine tecnico/professionale ed economico/finanziario**

La capacità tecnica e professionale, come previsto dall'art. 83 *(Criteri di selezione e soccorso istruttorio)* del D.Lgs 50/2016, dovrà essere attestata **dichiarando**:

a) **Disponibilità di un centro di cottura** e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate (in regola con le autorizzazioni sanitarie o equivalenti previste dalla legge in materia) che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto;
b) **Capacità economica e finanziaria** adeguata all'oggetto dell'affidamento attestata da:
   b.1) Idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti/concessioni di valore economico pari almeno a € 1.000.000,00 (Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno 1 (una) referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente).
   b.2) Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2013/2014/2015) e conseguimento di un fatturato specifico annuo per servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente concessione (gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) non inferiore a € 900.000,00. (Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla capogruppo in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 20%; il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100 %). Ai sensi degli artt. 83 *(Criteri di selezione e soccorso istruttorio)* e 89 *(Avvalimento)* del D.Lgs 50/2016;
c) **Dimostrazione aver gestito servizi analoghi** a quello oggetto dell'appalto (gestione di servizi di ristorazione collettiva sia tramite veicolazione sia con produzione dei pasti in loco) nell'ultimo Triennio 2013/2014/2015, erogando un numero di pasti all'anno non inferiore n. 97.600 (un servizio all'anno con gli importi minimi indicati) senza contestazioni e revoche di contratto;
d) Disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e, comunque, delle condizioni indicate in sede d'offerta;
e) Di aver adottato un piano di autocontrollo, nel rispetto di quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04;
f) Disponibilità nel proprio organico/staff aziendale di un responsabile, in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno triennale nella medesima posizione nel servizio di ristorazione di dimensioni pari o superiori al servizio di cui trattasi, che seguirà direttamente il contratto di Brandizzo (*con indicazione di generalità complete e relativo titolo di studio e allegato curriculum)*;
g) Disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, a gestire il sistema di rilevazione gradibilità e gestione segnalazioni mensa attualmente operante, tramite video Touch Screen collocati presso le scuole primarie e secondaria, e collegato a software (gestito da ditta fornitrice) ad accesso riservato ed in remoto;
h) Assicurazione RCT per danni a persone o cose che fossero prodotti durante l'esecuzione del servizio con massimali non inferiori a quanto indicato al successivo art. 25.

ART.10 – AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei soli requisiti richiesti al precedente Art.9 punto 2) (capacità tecnico-professionale ed economico finanziaria) avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, mediante l'istituto di cui all'art.89 (*Avvalimento*) del D.Lgs. 50/2016.
A tal fine il concorrente dovrà allegare, **pena l'esclusione**:

a) una dichiarazione, verificabile, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

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

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

ART. 11 - <u>VERSAMENTO CONTRIBUTO A.N.A.C.</u>

Per la partecipazione alla presente procedura il soggetto interessato dovrà provvedere al versamento di un contributo in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C) .
L'importo del contributo dovuto è di € 140,00.
Si specifica che il soggetto interessato è tenuto al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di gara. Pertanto, al momento della presentazione dell'offerta il soggetto è tenuto a dimostrare di avere versato la somma dovuta a titolo di contribuzione. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.
La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
- codice fiscale del Comune di Brandizzo 82501690018 .
- codice identificativo di gara: C.I.G. **6743138582**

ART. 12 - <u>CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA</u>

Ai sensi dell'art 93 *(Garanzie per la partecipazione alla procedura)* del D.Lgs 50/2016, l'offerta deve essere corredata, **a pena di esclusione**, dalla cauzione provvisoria pari a **€ 27.850,20** (2% dell'importo complessivo dell' importo presunto dell'appalto triennale pari a € 1.392.510,00) resa mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario Istituto di Credito o Assicurativo o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del Decreto Legislativo 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'articolo 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998 n. 58.
I partecipanti alla presente procedura, dovendo possedere come requisito obbligatorio la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, potranno avvalersi del beneficio della riduzione del 50% dell'importo della suddetta cauzione e che pertanto risulterà pari ad e 13.925,10.
La cauzione dovrà, **a pena di esclusione**:
a) avere una validità di almeno 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
b) prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944, codice civile;
c) prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
d) prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
e) contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare in favore dell'amministrazione concedente, in caso di aggiudicazione e a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, di cui all'art.103 del D.Lgs 50/2016.

La copertura assicurativa deve tassativamente riferirsi anche alla copertura o garanzia per la sanzione pecuniaria ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs 50/2016.

La cauzione provvisoria sarà svincolata ai concorrenti non aggiudicatari, tranne al secondo classificato, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione.
Al secondo classificato ed all'aggiudicatario la garanzia provvisoria sarà svincolata dopo la stipula del contratto.
La mancata presentazione della cauzione provvisoria ovvero della presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate costituirà causa di esclusione.
L'Amministrazione è legittimata all'incameramento della garanzia provvisoria:

- in caso di mancata sottoscrizione del Contratto per fatto dell'aggiudicatario;
- in caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità morale, economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti;
- in caso di mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del Contratto, del termine stabilito;
- in caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara.

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario dovrà costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, all'atto della stipula del contratto, una **Cauzione Definitiva** pari al 10% dell'importo di aggiudicazione mediante fidejussione rilasciata da primario istituto bancario o assicurativo.
In caso di risoluzione del contratto per inadempienza della concessionaria, tale cauzione, sempre
con semplice atto amministrativo e salvo il diritto dell'Amministrazione concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni, potrà essere incamerato nelle more della definizione della controversia.
Si precisa che:

1) in caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell'art. 45 del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti, 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;
2) 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 di prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppando assuma nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
3) in caso di partecipazione in consorzio di cui al comma 2, lett. b) e c) dell'art. 45 del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

ART. 13 - <u>SUBAPPALTO</u>
Le Imprese concorrenti dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, secondo le modalità prevista dall'art. 105 *(Subappalto)* del CUA. fermo restando il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti. Si precisa in ogni caso che la I.A. sarà l'unico referente nei confronti dell'A.C. relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato.

ART. 14 - <u>SOPRALLUOGO DEI LOCALI</u>
I concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio dei locali oggetto dell'appalto (refettori e centro di cottura), al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.
Di tale sopralluogo verrà rilasciata, da parte della stazione appaltante, apposita attestazione, che dovrà essere allegata in copia alla domanda di partecipazione. Il soggetto incaricato dal concorrente della visione e del ritiro della documentazione dovrà dimostrare la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentante del soggetto che intende concorrere.
Il sopralluogo è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.
Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono inviare alla stazione appaltante (specificando all'attenzione dell'Ufficio Scuola) la richiesta di sopralluogo con le generalità dell'impresa e dell'eventuale R.T., nonché dell'incaricato che effettuerà il sopralluogo all'indirizzo di posta elettronica certificata:

protocollo.comune.brandizzo.to@legalmail.it sino a 7 giorni (naturali e consecutivi) prima della scadenza del bando di gara. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica certificata alla quale indirizzare la convocazione.
Il sopralluogo verrà effettuato in orario di ufficio e nei soli giorni stabiliti dalla stazione appaltante aggiudicatrice. Data e luogo del sopralluogo saranno comunicati all'indirizzo mail/PEC comunicato in fase di richiesta di appuntamento con almeno 2 giorni d'anticipo. All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.
Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente. Si precisa che non sono ammessi Procuratori né "dipendenti" muniti di voucher.
In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori.
In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

ART. 15 - CHIARIMENTI

15.1 È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, all'indirizzo di posta elettronica politiche.culturali@comune.brandizzo.to.it almeno 7 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

15.2. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

15.3. Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet del Comune di Brandizzo.

ART. 16 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara le ditte interessate dovranno, a pena esclusione, far pervenire al Comune di Brandizzo – Ufficio Protocollo – via Torino 121 – 10032 BRANDIZZO (To), entro il periodo previsto indicato dal Bando di gara, l'offerta redatta in lingua italiana, contenuta in un plico sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, recante in modo chiaro all'esterno la denominazione e l'indirizzo del proponente, con la seguente dicitura :

"OFFERTA PER LA GARA PUBBLICA RELATIVA AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NELL'ASILO NIDO, MENSA DIPENDENTI COMUNALI. PERIODO DAL 01/01/2017 AL 31/12/2019".

In caso di R.T.I. non ancora formalmente costituito dovrà essere riportata la denominazione di tutti i componenti del raggruppamento ed in caso di R.T.I. formalmente costituito al momento della presentazione dell'offerta, l'indirizzo dell'impresa mandataria.

16.1 Il plico contenente la documentazione e le offerte, **pena l'esclusione dalla gara,** con esclusione del soccorso istruttorio, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio previsto dal bando di gara, all'Ufficio Protocollo del Comune di Brandizzo in via Torino 121 - Brandizzo; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano del plico, allo stesso indirizzo.
L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente, intendendosi la stazione appaltante esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi di recapito rispetto alla data e alle ora sopra indicata, nonché per l'apertura del plico qualora sia privo esternamente della dicitura richiesta.

16.2 All'interno del **plico** dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, **tre distinte buste**, non trasparenti, ciascuna delle quali chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura recanti all'esterno, oltre alla denominazione ed all'indirizzo del soggetto concorrente e all'oggetto della gara, le seguenti diciture:
- "**BUSTA A - Documentazione Amministrativa"**
- "**BUSTA B - Offerta Tecnica/qualitativa"**

- "BUSTA C - Offerta Economica"

16.3 Apertura dei plichi: prima seduta pubblica presso una sala del Palazzo Municipale del Comune di Brandizzo in via Torino 121, nell'ora e nel giorno indicati nel Bando di gara; le operazioni di gara saranno aggiornate ad altra ora o a giorni successivi, in tal caso verrà pubblicato un avviso sul sito del Comune di Brandizzo che varrà, a tutti gli effetti, quale comunicazione a tutti i concorrenti.
Si precisa che in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, prevarrà quella indicata in lettere.
L'esito della procedura verrà pubblicato sul sito del Comune di Brandizzo.

16.4 Ai sensi dell'art. 83 *(Criteri di selezione e soccorso istruttorio)* comma 9 del D.Lgs 50/2016 l'omessa allegazione di un documento o di una dichiarazione previsti a pena di esclusione, può essere integrata e/o regolarizzata entro il termine non superiore a giorni 10 (dieci) assegnati dalla Stazione appaltante, con applicazione della sanzione pecuniaria dell'importo di € 1.400,00 per ogni inadempimento, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria.

ART. 17 - <u>DOCUMENTAZIONE DI GARA</u>

17.1 **Nella BUSTA "A - Documentazione Amministrativa"**, devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **<u>ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA</u>**, redatta in lingua italiana, su apposito modello, (Allegato 1**)** e disponibile presso il sito istituzionale del Comune di Brandizzo: www.comune.brandizzo.to.it , ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, resa dal titolare dell'impresa individuale o dal legale rappresentante o da un procuratore del legale rappresentante ed, in tal caso, va trasmessa copia non autenticata della relativa procura, con sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. 21, comma 1, del D.P.R. medesimo, ovverosia sottoscritta in presenza del dipendente addetto, ovvero sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, attestante:

1) Gli estremi di identificazione dell'impresa concorrente, compreso il numero di partita IVA o codice fiscale, le generalità complete del firmatario dell'offerta, e del titolare o rappresentante dell'impresa;
2) Gli estremi di iscrizione alla competente Camera di Commercio indicando:
   - oggetto dell'attività
   - numero e data di iscrizione
   - ragione sociale
   - durata della società
   - forma giuridica
   - dati anagrafici del Titolare, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari
   - i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando;
3) Di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 80 (*Motivi di esclusione)*, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D.Lgs 50/2016, indicandole specificatamente;
4) Assenza di partecipazione plurima ai sensi dell' art.48 comma 7 D.Lgs. 50/2016.
5) che la società è regolarmente iscritta:
   - all'INPS specificando la posizione, la data dell'ultimo versamento, la sede competente, il codice attività, la matricola azienda, la dimensione aziendale
   - all'INAIL specificando la posizione, la data dell'ultimo versamento, la sede competente, il codice attività;
6) Il CCNL applicato;
7) l'Agenzia delle Entrate competente del territorio;
8) Disponibilità di un centro di cottura e di magazzini per lo stoccaggio delle derrate (in regola con le autorizzazioni sanitarie o equivalenti previste dalla legge in materia). L'Impresa indicherà la località sede del centro di cottura che intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto e che, pena l'esclusione dalla gara, dovrà:
   - essere in grado di garantire la capacità produttiva necessaria per il corretto espletamento dei servizi oggetto della gara; in particolare il centro cottura deve essere in grado di produrre il numero di pasti veicolati presunto giornaliero, secondo quanto indicato nel precedente art. 5;
9) Capacità economica e finanziaria adeguata all'oggetto dell'affidamento attestata da:
   9.1) Idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia

sul piano economico di far fronte ad appalti/concessioni di valore economico pari almeno a € 1.000.000,00 + Iva; (Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno 1 (una) referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente).

9.2) Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2013/2014/2015) e conseguimento di un fatturato specifico annuo per servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente concessione (gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) non inferiore a € 900.000,00 +Iva. (Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi costituiti ai sensi degli art.. 2602 e 2612 del C.C., il requisito dovrà essere posseduto dalla mandataria/consorziata almeno per il 60%, la restante percentuale, cumulativamente dalle mandanti/consorziate, in misura minima del 20%); il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100 %). Ai sensi degli artt. 83 *(Criteri di selezione e soccorso istruttorio)* e 89 *(Avvalimento)* del D.Lgs 50/2016;

10) Elenco dei servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto (gestione di servizi di ristorazione collettiva sia tramite veicolazione sia con produzione dei pasti in loco) realizzati nell'ultimo Triennio 2013/2014/2015, con il rispettivo importo, numero di pasti erogati (suddivisi tra veicolati e preparati in loco), data e destinatario.
    Dall'elenco, pena l'esclusione dalla gara, deve risultare:
    - la produzione ed erogazione complessiva per ogni anno del triennio di un numero di pasti non inferiore a 97.600 anno;
    - l'assenza di contestazioni e revoche di contratto nei periodi indicati da parte dei committenti (su richiesta, in caso di aggiudicazione, dovrà essere fornita opportuna documentazione);
11) Di disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e, comunque, delle condizioni indicate in sede d'offerta;
12) Di aver adottato un piano di autocontrollo, nel rispetto di quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04;
13) Disponibilità nel proprio organico/staff aziendale di un responsabile, in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno triennale nella medesima posizione nel servizio di ristorazione di dimensioni pari o superiori al servizio di cui trattasi, che seguirà direttamente il contratto di Brandizzo (*con indicazione di generalità complete, relativo titolo di studio, allegare curriculum)*;
14) Disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, a gestire il sistema di rilevazione gradibilità e gestione segnalazioni mensa attualmente operante, tramite video Touch Screen collocati presso le scuole primarie e secondaria, e collegato a software (gestito da ditta fornitrice) ad accesso riservato ed in remoto;
15) Di stipulare assicurazione RCT per danni a persone o cose che fossero prodotti durante l'esecuzione del servizio con massimali non inferiori a quanto indicato al successivo art.25;
16) Di essere in regola con gli adempimenti previsti del D.Lgs 81/2008 in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
17) Di essersi recato sui luoghi di esecuzione del servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni generali e particolari che possano influire sulla sua esecuzione e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;
18) Che la parte dell'appalto che intende subappaltare a terzi è :
    - ☐ nessuna
    - ☐ trasporto pasti
    - ☐ delle derrate
    - ☐ manutenzione ordinaria
    - ☐ pulizia straordinaria dei locali
19) Di accettare il **D.U.V.R.I.** (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze predisposto dal Comune di Brandizzo - Allegato 5) che allega, sottoscritto per presa visione, alla dichiarazione;
20) Che tutti documenti sono sufficienti ed atti ad individuare completamente i servizi oggetto dell'appalto ed a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per l'erogazione dei servizi richiesti;
21) Di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di cooperative, anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli

accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e procedure previste dalla L. 19 marzo 1990 n. 55;

22) Di accettare l'eventuale consegna del servizio, sotto riserva di legge, nelle more del contratto;

Ai fini delle dichiarazioni relative ai requisiti generali di cui sopra si ricorda che la suddetta dichiarazione dovrà, a pena di esclusione, essere resa da parte dei seguenti soggetti:

- in caso di ditta individuale: titolare e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari e direttore tecnico;
- in caso di altre società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

A pena di esclusione, l'attestazione di cui all'art. 80, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), del D.Lgs 50/2016 deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del D.Lgs 50/2016 cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara.

Devono essere dichiarate tutte le condanne penali riportate nel casellario giudiziale, indipendentemente dalla loro gravità, ivi comprese quelle per le quali la persona fisica abbia beneficiato della non menzione.

Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Ai fini dell'art. 80, comma 4 del D.Lgs 50/2016, si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'articolo 48 bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, nonchè le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, deve essere presentata una dichiarazione contenente, l'impegno che le stesse imprese si conformeranno alla disciplina vigente, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati**.**

b) DICHIARAZIONE CHE NON RICORRONO LE CONDIZIONI DI CUI ALL'ART. 80 DEL D.LGS N. 50/2016 (a pena di esclusione) (Allegato 2)**.**
Le dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80 comma 3 del D.Lgs 50/2016 (titolare e direttore tecnico per le imprese individuali; soci e direttore tecnico per società in nome collettivo, soci accomandatari e direttore tecnico per le società in accomandita semplice; amministratori muniti di rappresentanza e direttore tecnico per gli altri tipi di società). La dichiarazione dev'essere resa anche dai soggetti cessati nella carica nell'anno precedente la pubblicazione del bando di gara.

c) CAUZIONE PROVVISORIA (**a pena di esclusione**) pari a **€27.850,20** (Euro ventisettemilaottocentocinquanta/20 pari al 2% dell'importo complessivo presunto della concessione) secondo le modalità indicate nell'art.12 del presente Disciplinare di gara.

d) RICEVUTA DI PAGAMENTO (a pena di esclusione) in originale, ovvero copia dello stesso corredata di dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità del dichiarante, relativa al contributo versato all'ANAC.
I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, per un importo pari ad € 140,00 (euro centoquaranta/00) scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità del 9 dicembre 2014.
La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.

e) IDONEE DICHIARAZIONI (a pena di esclusione) rilasciate da due istituti bancari, con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo della gara, attestanti il possesso di adeguata capacità economico-finanziaria.

f) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ (in fotocopia) rilasciata da Organismo di Certificazione accreditato, con riferimento alle norme UNI EN ISO 9001:2008 (con codice EA3);

g) ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DELLA STRUTTURA (a pena di esclusione) rilasciata dall'Amministrazione Comunale**;**

h) STAMPA DELLA DISTANZA CHILOMETRICA tra la sede del centro di cottura che l'Impresa intende utilizzare per la produzione dei pasti veicolati e il centro del Comune di Brandizzo (identificato ai fini della presente procedura nel Palazzo Comunale sito in via Torino 121) (*distanza massima*

*consentita 40 km.)***.** Si precisa che ai fini del calcolo della distanza tra l'indirizzo del centro cottura della Ditta farà fede l'indicazione chilometrica fornita dal sito A.C.I. (www.aci.it.) Tipologia: percorso più breve;

i) PATTO D'INTEGRITA' (L.190/2012 – Piano anticorruzione) (a pena di esclusione) allegato al presente bando, sottoscritto dal legale rappresentante (Allegato 4);

l) CAPITOLATO sottoscritto, per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante del proponente.
In caso di Raggruppamento temporaneo d'imprese non ancora costituito dovrà essere sottoscritto da tutti i legali rappresentanti; in caso di Consorzi, dal legale rappresentante del Consorzio e da quello/i della/e ditta/e consorziata/e adibita/e all'esecuzione del servizio.

m) D.U.V.R.I. predisposto dal Comune di Brandizzo sottoscritto per accettazione, in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente (Allegato 5);

n) PASSOE di cui all'art. 2, comma 3, delibera Anac. del 20 dicembre 2012 n. 111.

o) DICHIARAZIONE in merito ai flussi finanziari (Allegato 6);

In caso di avvalimento (a pena di esclusione) il concorrente dovrà allegare alla domanda:

1) Dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;
2) Dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con la quale:
   2.1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre 2011 n. 159 e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse di avvalimento;
   2.2) si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione concedente a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
   2.3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata a consorziata.
3) Originale o copia del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che deve essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata della concessione.

17.2 Nella BUSTA "B - OFFERTA TECNICA" deve essere contenuta, **a pena esclusione**, la relazione tecnico-organizzativa (*vedere successivo art.19.1– Elementi qualitativi*);
Per quanto concerne i documenti facenti parte dell'offerta tecnica, non è previsto il "soccorso istruttorio" di cui al richiamato art.83 del Codice.
La commissione di gara, potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati.
All'interno della busta o del progetto tecnico non deve essere indicato alcun prezzo.

17.3 Nella BUSTA "C - OFFERTA ECONOMICA" devono essere contenuti**, a pena di esclusione**, i seguenti documenti**:**
La busta C dovrà contenere al suo interno l'offerta economica formulata in lingua italiana come da fac-simile allegato (Allegato 3) " Offerta Economica" , opportunamente redatta in carta legale. L'offerta dovrà contenere l'indicazione della ragione sociale o del nominativo dell'offerente nonché del domicilio legale e dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare l'offerente.
Nel caso di:

- Raggruppamento temporaneo d'Imprese e di Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere firmata da tutti i Legali Rappresentanti delle Ditte raggruppate e dovrà specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.
- Consorzio stabile, l'offerta dovrà essere firmata dallo stesso Consorzio con indicazione delle imprese che effettueranno il servizio.

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, deve contenere l'indicazione del costo a pasto, espresso in cifre e in lettere, **INFERIORE ALL'IMPORTO UNITARIO PER SINGOLO PASTO DI € 4,75**, al netto degli oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI, posto a base d'asta (così come indicato al precedente art.6 del presente capitolato).
NON SARANNO AMMESSE OFFERTE IN RIALZO.
Si ricorda che nell'offerta economica devono essere indicati, **a pena esclusione**, i costi relativi alla sicurezza aziendale, di cui all'art.95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016.
Si precisa altresì che per tale omissione non è praticabile il soccorso istruttorio.

È prevista l'individuazione e la verifica delle offerte anomale ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

Inoltre ai fini della valutazione di congruità, l'Offerta Economica deve essere corredata da una ***Analisi Economica*** *degli elementi costitutivi della medesima offerta, indicante l'incidenza delle varie voci di costo che la compongono e ne giustificano il prezzo finale offerto.*
In particolare tale Analisi Economica dovrà specificare i seguenti elementi di costo, espressi in percentuale o come frazione del costo finale:

- *costi derrate alimentari*
- *costi del personale*
- *costi formazione personale*
- *costi del trasporto*
- *costi materiale di consumo e pulizia*
- *costi manutenzione*
- *costi generali*
- *utili di impresa*
- *costi della sicurezza totale, suddiviso secondo i seguenti criteri e sub percentuali:*
  - *sorveglianza sanitaria*
  - *formazione addetti in materia di salute e sicurezza del lavoro*
  - *organizzazione del servizio di prevenzione e protezione*
  - *D.P.I. e presidi di sicurezza*
  - *attività/formazione R.L.S.*

ART. 18 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, per un massimo di 100 punti. La Stazione appaltante si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e potrà altresì non procedere all'aggiudicazione qualora insorgano motivi di pubblico interesse.

- Il R.U.P. esaminerà in seduta pubblica tutti i plichi contenenti la documentazione amministrativa a corredo, determinando l'ammissione alla gara;
- Successivamente la Commissione giudicatrice valuterà in seduta riservata i progetti, assegnando i relativi punteggi;
- Si procederà in seduta pubblica all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle ditte ammesse a partecipare, aggiungendo i punti derivanti dall'offerta economica a quelli acquisiti dalla valutazione del progetto.

Il R.U.P. e la Commissione si riservano la facoltà di chiedere all'offerente le necessarie giustificazioni e, qualora non siano ritenute valide, può rifiutare l'offerta con provvedimento motivato, escludendolo dalla gara, come previsto dalla legge.
Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così suddiviso:

- **Offerta tecnica fino ad un massimo di punti 60**
- **Offerta economica fino ad un massimo di punti 40**

ART. 19 – CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo in base ai sotto indicati parametri di valutazione.

19.1 Offerta tecnica - punteggio massimo: Punti 60/100

La relazione progettuale tecnico-organizzativa, nel suo complesso non potrà superare n.60 pagine (si intende facciate) (formato A4 – formato Times New Roman – dimensione carattere 12) compreso eventuali schede tecniche. Si precisa che le pagine eccedenti tale limite non verranno prese in considerazione.
La predetta relazione deve rispettare l'indice richiesto per l'attribuzione dei punteggi ed essere firmata in tutte le pagine dal legale rappresentante della ditta.
Ogni altro documento verrà considerato come "allegato" e non verrà considerato ai fini della valutazione.
La mancata presentazione dell'offerta tecnica comporta l'esclusione dalla gara dell'offerente.
Per quanto concerne l'offerta tecnica, non è previsto il "soccorso istruttorio" di cui al richiamato art.83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

L'offerta tecnica sarà valutata come segue:

N.	Requisito	Punteggi	Sub-Requisiti	Sub punteggi
1	**Sistema organizzativo del servizio**	**Max punti 12**	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità derrate	Max 3
			Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	Max 4
			Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti	Max 2
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	Max 2
			Gestione diete speciali e menù alternativi	Max 1
2	**Piano di organizzazione del personale**	**Max punti 10**	Organico minimo garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio. La relativa tabella dovrà indicare numero, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore di tutti gli addetti. Dovrà essere indicato anche il piano organizzativo per le sostituzioni (improvvise e/o programmate) del personale.	Max 6
			Piano formazione/aggiornamento del personale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto le tematiche trattate , distinte tra le varie figure professionali (addetti alla preparazione dei pasti, addetti alla distribuzione, addetti al trasporto)	Max 4
3	**Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori agli standard previsti nel capitolato (Allegato C)**	**Max punti 12**	Introduzione di alimenti Bio: percentuale di prodotti da acquacoltura biologica, o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC -*Marine Stewardship Council* od equivalenti).	Max 2
			Introduzione di alimenti a filiera corta: Fornitura di pane prodotto da un panificatore di Brandizzo. (La Ditta dovrà presentare un accordo scritto con panificatore)	Max 4
			Introduzione di alimenti a filiera corta: Carne suini proveniente da animali allevati e macellati in Piemonte.	Max 2
			Introduzione di alimenti DOP: formaggi tipici D.O.P. piemontesi (es. Robiola DOP piemontese, Toma piemontese, Bra piemontese, Raschera piemontese) oppure di area territoriale più vasta (es. Quartirolo DOP lombardo).	Max 2
			Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte: Inserimento in menù di alcuni prodotti tradizionali da forno PAT, quali ad esempio: Grissino stirato, Rubatà, Giandujotto, Torcetti, Canestrelli, Miele del Piemonte. possibilità di inserimento in menù di. La ditta dovrà indicare per quale specifico prodotto previsto dal menù è possibile la sostituzione con un PAT, (esempio indicando che al posto di una merendina è consigliato somministrare un prodotto dolciario inserito nell'elenco dei PAT).	Max 2
N.	**Requisito**	**Punteggi**	**Sub-requisito**	**Sub punteggi**
4	**Criteri Minimi Ambientali Migliorie attrezzature/arredi/**	**Max punti 10**	Macchinari/elettrodomestici (a risparmio energetico ed idrico)	Max 4

	utensili/stoviglie La ditta concorrente dovrà elencare e descrivere le nuove attrezzature e/o arredi e/o utensili /(oltre a quelli obbligatori previsti dal capitolato) che s'impegna ad introdurre per migliorare il funzionamento del servizio, nonché a motivarne l'utilità. Le attrezzature proposte saranno valutate, oltre che per il loro peso in termini di valore commerciale, anche in base alla loro funzionalità e coerenza con la specifica organizzazione del servizio. <u>L'utilizzo di quanto sopra descritto sarà anche valutato in merito al conseguimenti delle migliorie ambientali</u>**.**		Introduzione nei vari punti di prelievo dell'acqua per il consumo nei refettori, di appositi apparati filtranti, con manutenzione ed sostituzione a carico ditta, secondo le disposizioni contenute nella scheda tecnica del costruttore da presentare. _____ Criteri adottati per l'attivazione del risparmio energetico nel sistema operativo _____ Nuovi arredi/attrezzature per migliorare la raccolta differenziata nei vari refettori. _____ Arredi , suppellettili, stovigliato (piatti in melamina, bicchieri in policarbonato, posate in acciaio) _____	Max 2 _____ Max 2 _____ Max 1 _____ Max 1 _____
5	**Progetti integrativi al servizio di ristorazione:** **- Progetti di Educazione Alimentare** **- Progetti di informazione e sensibilizzazione** I progetti dovranno contenere: 1) L'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini/ ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno in ogni caso valutate positivamente le proposte innovative e originali 2) Piano di informazione ai genitori che indichi chiaramente i materiali di comunicazione, i temi e. i contenuti della comunicazione,	**Max punti 10**	Progetti di Educazione Alimentare: **Educazione al gusto**, per avvicinare i bambini al consumo di alcuni alimenti dall'elevato valore nutrizionale ma spesso poco graditi (ad esempio Verdura, pesce alcuni formaggi) e che quindi vanno ad aumentare la quota di alimento sprecato. (Indicare contenuti, frequenza, durata) _____ Progetti di Educazione Alimentare: **"Il menù l'ho fatto io"**, Menù partecipato, vuole offrire alle Scuole un progetto per coinvolgere bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa, in un percorso sull'educazione alimentare e il consumo consapevole affrontato da più punti di vista. Il percorso dovrà coinvolgere direttamente alcune classi di Scuole primarie per costruire un "menù partecipato" proposto direttamente dai bambini. Un menù capace di coniugare gli aspetti di salute con quelli ecologici e che contribuisca a migliorare il gradimento dei pasti consumati in tutte le Scuole. _____ Progetti di Informazione e Sensibilizzazione: **Differenziare il rifiuto**, Sensibilizzazione sulle corrette modalità di raccolta differenziata del rifiuto. Studio su come migliorare le modalità operative del servizio nei refettori. (Indicare contenuti e proposte) _____ Progetti di Informazione e Sensibilizzazione: **"Tutti a piedi"** Sensibilizzazione sull'uso di mezzi alternativi all'automobile per recarsi a scuola, sia per la riduzione dell'inquinamento sia per incentivare nei bambini il movimento fisico, considerando che questo viene posto alla base delle più attuali "piramidi alimentari".	Max 4 _____ Max 3 _____ Max 2 _____ Max 1
6	**Migliorie alla gestione informatizzata del servizio di Rilevazione Gradibilità**	**Max punti 2**	Collocazione nelle due scuole dell'infanzia dei video touch screen e loro collegamento al sistema operante	Max 2
N.	**Requisito**	**Punteggi**	**Sub-requisito**	**Sub punteggi**
7	**Dilazione tempi di pagamento**	**Max punti 2**	Disponibilità ad accettare tempi di pagamento più dilazionati (senza richieste di interessi di mora) rispetto ai 30 gg. previsti per legge, nel limite massimo di 60gg. Il punteggio max verrà attribuito alla ditta che accetterà tempi	Max 2

			di pagamento più vicini possibile a detto limite massimo, alle altre punteggi direttamente proporzionali	
8	**Eventuali ulteriori proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio e senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.**	**Max punti 2**	Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente e adeguatamente descritte e dettagliate (tempi e modi di realizzazione)	Max 2

La valutazione delle offerte tecniche avverrà con la seguente metodologia:
C(a)=∑n[Wi*V(a)i]
Dove:
C(a) = Punteggio finale
n = numero totale dei Requisiti
Wi = Sub-Punteggio max
V(a)i = Coefficiente definitivo
∑n = sommatoria dei Punti definitivi riparametrati

Nello specifico per l'attribuzione dei punteggi si adotteranno le seguenti fasi:

Fase 1. Valutazione Sub-Requisiti
Ogni commissario dovrà operare sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo per le proposte di progetto, ad ogni Sub-Requisito, un giudizio a cui dovrà poi far corrispondere un Coefficiente compreso tra zero e uno, secondo la seguente tabella:

Giudizio	***Coefficiente***
1. Ottimo	1,00
2. Distinto	0,80
3. Buono	0,60
4. Discreto	0,40
5. Sufficiente	0,20
6. Insufficiente	0,00

Successivamente all'attribuzione da parte di ciascun commissario del Coefficiente ad ogni Sub-Requisito:
- calcolo della media dei Coefficienti attribuiti, ottenendo un Coefficiente definitivo per ciascun Sub-Requisito;
- moltiplicazione del Coefficiente definitivo per il relativo Sub-Punteggio, ottenendo i punti attribuiti a ogni Sub-Requisito.

Fase 2. Assegnazione Punti ai Requisiti
- Somma dei punti attribuiti ad ogni Sub-Requisito, ottenendo così i punti provvisori di ogni Requisito;
- Trasformazione in Punti definitivi dei punti provvisori di ciascun Requisito, nel seguente modo:

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

  - Conseguentemente la formula sopra indicata attribuirà al concorrente che ha ottenuto il più alto numero di Punti provvisori il Punteggio massimo previsto per quel singolo Requisito, mentre a tutti gli altri un Punteggio più basso, ma direttamente proporzionato a detto Punteggio massimo previsto;

Fase 3. Definizione del Punteggio Finale
- Somma dei Punti definitivi riparametrati relativi a ciascun Requisito, ottenendo il Punteggio finale.

N.B. Non saranno prese in considerazione offerte in cui nel progetto Tecnico-qualitativo i seguenti requisiti non raggiungano il punteggio minimo sotto indicato, anche nel caso di unico offerente:
- **Sistema organizzativo del servizio: punteggio minimo 6 (dopo somma di tutti i sub-requisiti)**
- **Piano organizzazione personale: punteggio minimo 4 (dopo somma di tutti i sub-requisiti)**

19.2 Offerta economica - Punteggio massimo punti 40/100
L'offerta economica riferita al prezzo di un singolo pasto, non dovrà essere pari o superiore a
€ 4,75 corrispondente all'importo a base d'asta, al netto dei costi per la sicurezza.

All'offerta che presenterà il prezzo a pasto più basso, verranno assegnati **40 punti .**
Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula matematica:
P= (Po x 40)/Pi
dove:
P = punteggio da assegnare
Po = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)
Pi = prezzo offerto da valutare.

L'offerta dovrà essere formulata in Euro con un numero di decimali non superiore a due.
I punteggi verranno considerati con al massimo due cifre decimali, arrotondando l'eventuale terza cifra decimale all'unità superiore se uguale o maggiore di cinque e all'unità inferiore se minore di cinque.
Tale offerta dovrà essere indicata sia in cifre che in lettere; in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta indicata in lettere.
La Commissione giudicatrice ha la facoltà, nel corso dell'esame delle offerte, di richiedere alle imprese ulteriori chiarimenti e delucidazioni sulle stesse, allo scopo di formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.

ART. 20 – COMMISSIONE GIUDICATRICE
La fase della valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche verrà affidata ad una Commissione, ai sensi del combinato disposto degli artt.77 *(commissione di aggiudicazione)* e 216 *(disposizioni transitorie e coordinamento)* comma 12 del D.Lgs. 50/2016, nominata con provvedimento del Responsabile della Centrale Unica di Committenza, successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

ART. 21 – OPERAZIONI DI GARA
Il R.U.P. e la Commissione di gara, nominata ai sensi degli artt.77 e 216 del D.Lgs. 50/2016, possono invitare i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.
La prima seduta pubblica avrà luogo presso una sala del Palazzo comunale sito in Brandizzo, in via Torino n.121, nel giorno e nell'ora stabilito dal bando di gara e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.
Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.
Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la sede della Centrale Unica di Committenza sita presso il Comune di Montanaro, in via Matteotti n. 13 Montanaro; l'ora ed il giorno saranno comunicati previa pubblicazione di avviso sui siti web dei due Comuni, almeno un giorno prima della data fissata.
Alle sedute pubbliche possono presenziare e fare dichiarazioni in nome e per conto dei proponenti i legali rappresentanti o eventuali delegati muniti di procura speciale.
Prima di procedere all'apertura delle buste, secondo l'ordine di arrivo dei plichi pervenuti entro il termine fissato, il R.U.P. verifica l'integrità e la regolarità formale degli stessi.

- **prima seduta pubblica: apertura della Busta "A: Documentazione Amministrativa"**

La fase di valutazione della documentazione amministrativa attestante il possesso dei requisiti generali, professionali, economico-finanziari, è demandata al R.U.P. che procede, quale organo monocratico, a tali valutazioni.
Il R.U.P. procede alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, al controllo della loro integrità, all'apertura degli stessi e alla verifica della presenza e dell'integrità delle buste A, B e C.
Il R.U.P. procede all'apertura della busta A, verificando che:

a) i consorziati per conto dei quali i consorzi (consorzi cooperative e artigiani e consorzi stabili) concorrenti, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma e, in caso positivo, ad escludere dalla gara il consorzio ed il consorziato;
b) nessuno dei concorrenti partecipi in più di un raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, ovvero anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano

partecipato alla gara medesima in raggruppamento, aggregazione o consorzio ordinario di concorrenti e, in caso positivo, ad escluderli dalla gara;

Il R.U.P. valuta la documentazione amministrativa attestante il possesso dei requisiti generali, professionali, economico – finanziari degli operatori economici, determinando quelli esclusi (eventualmente anche al termine del soccorso istruttorio) e quali vengano ammessi alla successiva fase di valutazione delle offerte tecniche ed economiche.

- **in seduta pubblica, apertura Busta "B" – Offerta Tecnica"**

la Commissione giudicatrice procede all'apertura della Busta B dei concorrenti ammessi e alla verifica della presenza della relazione tecnico/qualitativa del servizio di Ristorazione Scolastica.

- **in seduta riservata: esame** e **valutazione Busta "B" – Offerta Tecnica"**

la Commissione procederà, in una o più sedute, alla valutazione della Busta B di ogni offerente, analizzando le offerte tecniche ivi contenute, assegnando i relativi punteggi e verbalizzando il risultato.

È fatta salva l'applicazione del procedimento diretto al completamento e all'acquisizione di chiarimenti previsto dall'art. 77 *(commissione di aggiudicazione)* del D.Lgs n. 50/2016

- **in seduta pubblica: apertura Busta "C" – Offerta Economica"**

la Commissione giudicatrice da lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche relative ai concorrenti ammessi e procede all'apertura delle buste "C" contenenti le offerte economiche e, a seguito dei conteggi effettuati con la formula specificata al punto 19.2, darà lettura delle offerte con attribuzione dei relativi punteggi.

ART. 22 – <u>AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO</u>

La Commissione giudicatrice, a seguito dell'attribuzione dei punteggi, procederà all'approvazione della graduatoria provvisoria di gara e alla dichiarazione di proposta di aggiudicazione al concorrente primo in graduatoria che ha ottenuto il punteggio più elevato tra l'offerta tecnica e quella economica, sul totale di 100 punti. **In caso di eventuale pari-merito, l'aggiudicazione è effettuata in favore del concorrente che ha conseguito il punteggio tecnico superiore. Mentre in caso di pari-merito anche del punteggio tecnico si procederà per sorteggio**.

Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva saranno effettuate dal R.U.P. le verifiche dei requisiti elencati nell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed i controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa nei confronti dei primi due concorrenti in graduatoria.

In caso di parità di punteggio, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità prevarrà il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nella componente dell'offerta tecnica relativa al progetto organizzativo (requisito 1) , del personale (requisito 2) e alimentare (requisito 3) .

Prima della stipulazione del contratto, che avverrà in forma pubblica amministrativa, l'aggiudicatario dovrà procedere al deposito cauzionale definitivo nei modi previsti dall'art.12 del presente Disciplinare di gara.

ART. 23 - <u>REVISIONE DEI PREZZI</u>

A norma dell'art.106 *(modifica dei contratti durante periodo di efficacia)* comma 1 lettera a) D.Lgs. 18.04.2016 n.50, nel presente appalto è prevista una clausola di revisione prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto, secondo la normativa di cui all'articolo 1, comma 511, della legge 208/2015 *(Legge stabilità 2016)*.

Si procederà su richiesta formale e documentata da parte dell' I.A. o dell'A.C., alla revisione periodica dei prezzi indicizzata al valore di beni indifferenziati, quando tale indicizzazione abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo indicato al momento dell'offerta superiore al 10% e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale;

La revisione contrattuale:

- deve essere operata sulla base di una istruttoria condotta dal R.U.P. responsabile;
- deve essere basata sui c.d. costi standard (ove predisposti).

Le parti possono chiedere all'ANAC, che provvede all'accertamento, di fornire le indicazioni utili per il ripristino dell'equilibrio contrattuale o, in caso di mancato accordo, per la definizione di modalità attuative della risoluzione contrattuale finalizzate a evitare disservizi.

ART. 24 - <u>PAGAMENTI</u>

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.

L'I.A. dovrà emettere le fatture con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dell'A.C., secondo le indicazioni appositamente fornite dal servizio Comunale .
I pagamenti avverranno, dalla data ricevimento delle fatture, nei limiti previsti dalla normativa vigente, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione e della correttezza contributiva (DURC).
I termini di pagamento sono sospesi dal 10 al 31 dicembre di ogni anno, per consentire la chiusura contabile di fine anno.
Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante emissione di apposita reversale d'incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

ART. 25 – <u>ASSICURAZIONI PER DANNI A TERZI</u>
L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.
Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.
A tale scopo il medesimo dovrà aver stipulato un contratto di assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio, valido fino al rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio, per un massimale RCT di € 2.500.000,00 per sinistro blocco unico € 500.000,00 a persona.
A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT di €. 5.000.000,00 (cinque milioni) per sinistro blocco unico con primaria compagnia.
L'I.A. presenterà apposita e specifica polizza assicurativa, a garanzia del presente appalto e come unico garantito il comune di Brandizzo, appaltatore del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 26 - <u>PENALITÀ</u>
L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità al presente Capitolato e relativi allegati, nonché alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune di Brandizzo, nonché richieste di risarcimento di danni materiali e morali.
La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A, le quali devono pervenire al fine di essere tenute in considerazione entro il termine di 10 gg., decorrente dalla ricezione della contestazione.
Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi;
- mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti;
- inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi.
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.

L'elenco delle suindicate inadempienze/non-conformità è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo; l'Amministrazione si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel medesimo, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
L'entità delle singole penali potrà variare da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di €. 10.000,00 , rapportate alla gravità delle infrazioni.

In caso di reiterazione delle inadempienze e di mancata attuazione delle migliorie offerte in sede di gara, potranno essere applicate sanzioni di entità superiore, senza limite massimo, calcolate sempre in rapporto alla gravità dell'infrazione, fermo restando che l'Amministrazione potrà addivenire comunque alla risoluzione parziale o totale del contratto, ai sensi della vigente normativa.
Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non provvedesse al pagamento delle penali, l'Amministrazione potrà rivalersi mediante atto amministrativo sulla cauzione definitiva, restando impregiudicata la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ed all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni.
Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente comunicate. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Brandizzo si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti

ART. 27 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c., costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:
a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.**;**
d) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
e) preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
g) casi di grave intossicazione alimentare ove sussista la responsabilità della I.A.;
h) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
l) interruzione non motivata del servizio;
m) subappalto del servizio in violazione di quanto disposto dal precedente art. 13;
o) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara ed in particolare il venire meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nei centri di cottura e nei magazzini.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

ART. 28 - RECESSO

L'Amministrazione, nel caso di variazioni degli attuali presupposti legislativi, normativi o regolamentari in base ai quali si è proceduto all'affidamento del servizio nonché al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o per sopravvenute necessità di modifiche organizzative del servizio oggetto del presente capitolato, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente ed insindacabilmente dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 30, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimento danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara fin d'ora di rinunciare.

ART. 29 - SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, mentre l'IVA sarà a carico dell'A.C..

ART. 30 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

L'aggiudicatario si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.
In caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà ai sensi dell'art.110 D.Lgs.50/2016.
In caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ART.31 – CONTROVERSIE: GIURISDIZIONE, FORO COMPETENTE E DOMICILIO LEGALE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore, non dirimibile, sarà competente il Foro di Torino.Tutte le controversie che dovessero sorgere sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte ai sensi dell'art. 133, comma 1 lett. b) del D.Lgs 2 luglio 2010 n. 104.

A tutti gli effetti l'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale in Brandizzo presso la sede del Palazzo Comunale in via Torino 121 a Brandizzo.

ART. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 *(Codice in materia di protezione dei dati personali)*

- i dati personali, forniti e raccolti in occasione della presente gara, saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- il conferimento dei dati previsti dal bando e dal presente capitolato, è obbligatorio ai fini della partecipazione, pena l'esclusione;
- i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente dell'Amministrazione concedente, ai soggetti aventi titolo ai sensi della legge 241/90 e D. L.gs 267/2000, ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità prevista dalla legge;
- il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, atti a garantirne la sicurezza e la riservatezza e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla procedura di gara.

Nell'espletamento del servizio, gli operatori addetti devono astenersi dal prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza e di qualsivoglia dato personale soggetto a tutela, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad informare i propri dipendenti, circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio.

Il Responsabile Settore Politiche Educative e Culturali
del Comune di Brandizzo
operante presso la C.U.C.
istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo
Sig. Fabrizio Minetti