

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE
SCUOLE E NIDI D'INFANZIA**

**SEZIONE 1
MODALITA' DI GARA**

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto. Caratteristiche dei servizi. Normativa applicata. Procedura di scelta del contraente. Prestazioni principali e secondarie
 - 1.1 - Oggetto dell'appalto
 - 1.2 - Caratteristiche dei servizi
 - 1.3 - Normativa applicata
 - 1.4 – Modalità di gara
 - 1.5 – Prestazioni principali e secondarie
 - 1.6 – Obbligo di erogazione del servizio a soggetti terzi
- Art. 2 – Durata. Prezzi a base d'asta. Valore stimato del contratto
 - 2.1 – Durata del contratto
 - 2.2 – Prezzi unitari a base d'asta
 - 2.3 – Elenco dei lotti e valore presunto dell'appalto
 - 2.4 – Sistema informatico di gestione dei pasti
- Art. 3 – Tipologia dell'utenza – sopralluoghi – DUVRI
 - 3.1 – Utenza
 - 3.2 – Sopralluoghi
 - 3.3 – Adempimenti in materia di sicurezza – DUVRI
- Art. 4 – Soggetti ammessi a partecipare. Raggruppamenti temporanei di concorrenti e consorzi. Avvalimento
 - 4.1 – Soggetti ammessi a partecipare
 - 4.2 - Raggruppamenti temporanei e consorzi
 - 4.3 – Avvalimento
- Art. 5 – Modalità e requisiti di partecipazione
 - 5.1 – Busta n.1 – documentazione amministrativa
 - 5.1.1 – Istanza e dichiarazioni
 - 5.1.2 – Garanzia
 - 5.1.3 – Contributo AVCP
 - 5.1.4 – Sicurezza sul lavoro
 - 5.2 – Busta n. 2 – offerta tecnica (solo per i lotti 1-8)
 - 5.3 – Busta n. 3 – offerta economica (busta n. 2 per lotto 9)
- Art. 6 – Criteri per l'aggiudicazione
 - 6.1 – Modalità di valutazione del prezzo
 - 6.2 – Modalità di valutazione dell'offerta tecnica
- Art. 7 – Aggiudicazione – Efficacia e stipula del contratto
- Art. 8 – Deposito cauzionale definitivo
- Art. 9 – Divieto di cessione del contratto – subappalto
- Art. 10 – Adeguamento del prezzo
- Art. 11 – Rendicontazione – pagamenti
- Art. 12 – Responsabilità e assicurazioni
- Art. 13 – Penali
- Art. 14 – Risoluzione del contratto
- Art. 15 – Spese di appalto, contratto ed oneri diversi
- Art. 16 – Fallimento o morte del gestore
- Art. 17 – Domicilio e Foro competente
- Art. 18 – Trattamento dei dati personali
- Art. 19 – Allegati sez.1
- Art. 20 – Chiarimenti
- Art. 21 – Responsabili

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA

SEZIONE 1 MODALITA' DI GARA

1. Oggetto dell'appalto. Caratteristiche dei servizi. Normativa applicata. Procedura di scelta del contraente. Prestazioni principali e secondarie.

1.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto le seguenti tipologie di servizio:

- 1) **pasti veicolati presso le scuole dell'obbligo del territorio cittadino;**
- 2) **fornitura delle derrate e preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine delle scuole e nidi d'infanzia cittadine;**
- 3) **fornitura delle sole derrate crude per pasti e merende da preparare presso cucine di scuole e nidi d'infanzia cittadine nelle quali la preparazione dei pasti è effettuata con personale interno;**
- 4) **fornitura delle sole derrate crude per pasti, merende e colazioni da preparare presso il laboratorio "Città di Torino" di Loano (SV) ove la preparazione dei pasti è effettuata con personale interno.**

I plessi scolastici oggetto dell'appalto, situati nel territorio delle città di Torino sono quelli elencati nell'allegato 1a al presente capitolato.

Il laboratorio "Città di Torino" di Loano è ubicato in Loano (SV) Via Aurelia 446

L'appalto è suddiviso in **8 lotti**, corrispondenti ciascuno ad una o due Circoscrizioni cittadine più un ulteriore lotto (numero 9) corrispondente alla struttura di Loano.

I concorrenti possono aggiudicarsi uno o più lotti. In ogni lotto riferito alla Città di Torino sono presenti sia scuole dell'obbligo sia scuole e nidi d'infanzia; pertanto l'aggiudicatario deve essere in grado di effettuare i servizi di cui ai punti 1, 2 e 3, che non sono in ogni caso separabili.

Nell'unica struttura presente a Loano possono avvicinarsi utenti delle scuole per l'infanzia, primarie e secondarie.

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

1.2 Caratteristiche dei servizi

a) pasti veicolati presso le scuole dell'obbligo.

I pasti vengono preparati presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria (nel seguito 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.

Il servizio comprende la **preparazione, il confezionamento, la veicolazione** e la **distribuzione** dei pasti presso le scuole dell'obbligo nonché le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici dei locali utilizzati.

La gestione delle suddette attività è a totale carico dell'I.A.

Nel seguito del capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: "A) pasti veicolati".

b) fornitura delle derrate e preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine delle scuole e nidi d'infanzia.

Il servizio prevede la gestione autonoma da parte dell'IA delle cucine di cui sono dotati i plessi scolastici per la preparazione dei pasti freschi per i bambini nelle scuole e nidi d'infanzia.

Il servizio **comprende** altresì la pulizia ed il riassetto delle cucine e il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie in dotazione.

Nelle scuole dell'infanzia statali, l'I.A. deve provvedere altresì alle attività di apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto senza costi aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale (nel seguito A.C.).

Con riferimento alle scuole dell'infanzia e nidi comunali, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento dell'esecuzione del contratto, con preavviso di almeno 15 gg., che l'IA provveda a tali adempimenti con proprio personale senza costi aggiuntivi a carico dell'A.C..

L'IA è inoltre tenuta a garantire prontamente il servizio veicolato, su richiesta dell'A.C., in caso di inagibilità e/o indisponibilità delle cucine nelle scuole e nidi d'infanzia, alle medesime condizioni economiche del pasto preparato in loco. In tale evenienza, il servizio non comprende nelle scuole comunali la distribuzione dei pasti e gli adempimenti successivi inerenti pulizia, riassetto e rigovernatura, qualora non siano stati assegnati, come sopra indicato, alla I.A.. Tali adempimenti sono invece sempre a carico dell'IA. nelle scuole d'infanzia statali.

Nel seguito del capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: "B) pasti preparati in loco".

c) Fornitura delle sole derrate crude per pasti e merende da preparare presso cucine in cui la preparazione dei pasti è effettuata con personale interno.

In alcuni plessi scolastici cittadini (scuole/nidi d'infanzia), specificatamente indicati nell'allegato 1a la preparazione dei pasti è fatta da personale interno. In questi casi l'IA. è tenuta alla fornitura delle sole derrate crude in quantità idonea a produrre i pasti e le merende (previsti nei plessi oggetto del servizio e di qualità identica a quelle fornite per il servizio "B – pasti preparati in loco").

Con riferimento al lotto 9 - struttura di Loano – viene richiesta analoga fornitura riferita alla colazione, pranzo, merenda e cena.

Nel seguito del capitolato si farà riferimento a questo servizio con la denominazione: "C - derrate crude".

Nel caso di eccezionale necessità derivante dall'impossibilità di utilizzo delle cucine nelle scuole/nidi d'infanzia, l'IA dovrà erogare, a seguito di richiesta dell'AC, il servizio di pasti veicolati alle medesime condizioni economiche previste per i pasti preparati in loco per le scuole del preobbbligo dello stesso lotto. Previa comunicazione dell'A.C. detti pasti dovranno essere fatturati alla medesima oppure dovrà essere fatturato all'A.C. il costo delle derrate e alla ditta che gestisce la cucina del plesso scolastico la differenza tra il costo del pasto fornito e il costo delle derrate.

La richiesta di pasti veicolati potrà essere eccezionalmente formulata anche per il laboratorio di Loano – lotto 9 -; in tale evenienza, per il pranzo e le cene e le merende sarà corrisposto il prezzo previsto a base di gara per il pasto preparato in loco, mentre le colazioni saranno retribuite 1/5 del prezzo del pasto.

1.3 Normativa applicata

La gara oggetto del presente capitolato è disciplinata dalle disposizioni del Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (nel seguito CUA – Codice unico appalti) approvato con D.lgs 163/2006 e s. m. i..

1.4 Modalità di gara

La gara avrà luogo mediante **procedura aperta**, ai sensi dell'art. 55, comma 5 del CUA, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per i lotti da 1 a 8, ai sensi dell'art. 83 del CUA, e mediante il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'articolo 82 comma 2, per il lotto 9, e con le modalità previste dal presente capitolato speciale e dal Regolamento per la disciplina dei contratti della Città di Torino, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale in data 22 dicembre 2008 in quanto compatibili.

1.5 Prestazioni principali e secondarie

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 comma 2 D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la prestazione principale è **costituita dalla fornitura derrate, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione (ove richiesto) dei pasti.**

Sono da intendersi prestazioni secondarie le seguenti attività a carico delle I.A. indicate nella sezione 2 del capitolato:

- le attività di manutenzione di locali e attrezzature;
- gli acquisti di beni e materiali di consumo funzionali all'esecuzione del servizio;
- i servizi di pulizia, di derattizzazione e disinfestazione;
- gli altri oneri a carico dell'IA. previsti nella sez. 2 del capitolato.

1.6 – Obbligo di erogazione del servizio a soggetti terzi

L'IA è obbligata, su richiesta del Servizio di Ristorazione Scolastica, a erogare sul territorio cittadino i servizi di cui al punto 1.2, alle stesse condizioni economiche e contrattuali (queste ultime in quanto compatibili), ad altri soggetti che forniscono servizi scolastici/assistenziali, formalmente comunicati dall'A.C.. A tale scopo dovranno essere stipulati appositi accordi negoziali tra l'IA. e il soggetto terzo che prevedranno comunque l'individuazione di soggetti diversi per l'elaborazione delle diete speciali e per quanto concerne controlli e verifiche del servizio, indicandone le relative modalità, non applicandosi la parte della sezione 2 relativa a tali aspetti.

2. Durata. Prezzi a base d'asta. Valore stimato del contratto

2.1 Durata del contratto

Per le scuole cittadine (lotti da 1 a 8) l'affidamento ha durata triennale (anni scolastici 2013/14, 2014/15, 2015/16) con decorrenza settembre 2013 e scadenza 31 agosto 2016, con possibilità di un ulteriore affidamento ai sensi e nei modi di cui all'art. 57, comma 5 D.Lgs 163/06 s.m.i. per il periodo massimo di due anni fino al 31 agosto 2018, previa comunicazione scritta dell'A.C..

Il servizio dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico nonché durante il periodo estivo, a favore delle attività estive promosse dal Comune.

Per la struttura di Loano – lotto 9 - il servizio inizia il 1 ottobre 2013 e termina il 30 settembre 2014, con possibili sospensioni del servizio nel corso dell'anno in base alla programmazione del servizio di soggiorno da parte dell'A.C., e con possibilità di un ulteriore affidamento per il massimo di 4 anni ai sensi e nei modi di cui all'art. 57, comma 5 D.Lgs 163/06 s.m.i

Nel caso in cui l'aggiudicazione non avvenisse in tempo utile per consentire l'inizio del servizio dal mese di settembre 2013 (oppure ottobre 2013 per il lotto 9), come sopra riportato, la decorrenza iniziale del rapporto contrattuale sarà differita del tempo necessario al perfezionamento dell'affidamento, senza posticipare tuttavia la scadenza finale del rapporto, con conseguente riduzione della durata e del valore complessivi del servizio. La suddetta data di inizio servizio è pertanto da intendersi indicativa, compatibilmente con il completamento delle operazioni di gara, anche relative ai controlli dei requisiti delle imprese aggiudicatrici. Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate agli aggiudicatari, ai quali verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, il servizio esclusivamente svolto.

Le date esatte di inizio e fine del servizio nonché eventuali variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio stesso saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione nella persona del Direttore dell'Esecuzione del Contratto individuato nel presente capitolato. In ogni caso l'IA deve essere in grado di fornire il servizio durante tutto l'anno compreso il periodo estivo.

Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

La fornitura dei pasti avviene di regola dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Per la struttura di Loano il servizio deve essere garantito, in determinati periodi dell'anno (da giugno ad agosto), anche il sabato e la domenica nonché durante le festività infrasettimanali.

2.2 Prezzi unitari a base d'asta

Tipologia pasto	Prezzo unitario a base d'asta IVA esclusa - euro
pasti veicolati (servizio A) e preparati in loco (servizio B)	4,75
merenda per pasto preparato in loco (servizio B) o in derrata cruda (servizio C)	0,28
derrate crude per pasto (servizio C)	1,88

Per quanto riguarda la struttura di Loano, il costo della derrata per il pranzo e la cena è il medesimo ossia quello per le derrate crude per pasto; le derrate crude relative alle colazioni verranno retribuite con 1/5 del prezzo di aggiudicazione delle derrate crude per pasto.

Per pasto, merenda, sia nel caso di "servizio A – pasti veicolati", sia nel "servizio B - pasti preparati in loco", sia nel "servizio C – derrate crude", sono da ricomprendersi anche i pasti, le merende per diete speciali e menu' alternativi specificati alla successiva Sezione 2. Lo stesso vale anche per le colazioni fornite alla struttura di Loano.

La composizione dei pasti e delle merende con le relative grammature sono specificate nell'allegato n.ro 2c della sez 2 - tabelle dietetiche -, comprendenti anche le colazioni fornite alla struttura di Loano.

2.3 Elenco dei lotti e valore presunto dell'appalto

Tenuto conto dei dati relativi all'utenza presunta, come più dettagliatamente descritto nell'allegato 1a, la base d'asta, IVA esclusa, per ogni lotto è la seguente:

lotto	Circ.	IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE DI GARA, IVA ESCLUSA	n.ro complessivo presunto servizio A – pasti veicolati	n.ro complessivo presunto servizio B – pasti preparati in loco	totale numero presunto pasti servizio A + B	n.ro complessivo presunto servizio B – merende preparate in loco	n.ro complessivo presunto servizio C – derrate crude per pasto	n.ro complessivo presunto servizio C – derrate crude per merenda
1	1e 8	14.362.396,30	1.987.694	953.817	2.941.511	799.839	78.567	66.279
2	2	12.189.723,63	1.535.575	960.869	2.496.444	811.869	50.013	36.672
3	3	16.275.399,45	2.034.058	1.312.277	3.346.335	1.131.864	29.895	25.656
4	4	11.324.446,17	1.454.207	868.670	2.322.877	739.509	38.916	37.698
5	5	17.370.603,12	2.235.848	1.331.127	3.566.975	1.162.665	49.215	33.576
6	6	14.480.466,06	1.925.083	1.052.597	2.977.680	923.367	37.233	28.380
7	7	10.097.395,32	1.293.376	753.216	2.046.592	652.146	90.936	80.433
8	9 e 10	15.241.766,51	1.903.649	1.210.161	3.113.810	1.027.011	77.076	66.801
tot. Parziale 8 LOTTI		111.342.196,56	14.369.490	8.442.734	22.812.224	7.248.270	451.851	375.495
lotto	sede		n.ro complessivo presunto derrate per colazioni	n.ro complessivo presunto derrate per pranzo	n.ro complessivo presunto derrate per merende	n.ro complessivo presunto derrate per cene		
9	LOANO	77.616,00	15.840	19360	19360	15840		
tot generale		111.419.812,56						

Pertanto il totale complessivo del valore presunto dell'appalto (lotti da 1 a 9) ammonta a € 111.419812,56 IVA esclusa.

Si precisa che l'efficacia del contratto che si andrà a stipulare è limitata agli importi di seguito indicati, IVA compresa, per ciascun lotto:

lotto	Impegno di spesa limitato IVA compresa
1	11.071.061,17
2	9.411.946,88
3	12.543.120,59
4	8.740.633,32
5	13.391.261,97
6	11.223.462,92
7	7.802.354,71
8	11.733.983,58
9	76.153,00
tot	85.993.978,14

L'estensione dell'efficacia del contratto per la restante spesa per ogni lotto è subordinata al reperimento del finanziamento nei termini e nei tempi stabiliti dalla normativa vigente e alla conseguente approvazione dei relativi impegni di spesa. Non sarà pertanto riconosciuto all'I.A. alcun indennizzo, rimborso o risarcimento del danno in caso di mancato finanziamento della restante somma.

Al contratto che verrà stipulato verrà dunque conferita efficacia limitatamente al finanziamento sopra indicato con riserva di estensione dell'efficacia in relazione agli ulteriori impegni di spesa che verranno approvati.

L'A.C., al fine di consentire eventuali sperimentazioni alternative al servizio A – pasti veicolati, si riserva la facoltà di ridurre la quantità di pasti erogati in ciascun lotto con particolare riferimento alle scuole secondarie di primo grado.

Gli importi dei lotti e il numero e la tipologia dei pasti presunti giornalieri sono da intendersi indicativi; l'ammontare definitivo sarà determinato, in fase di esecuzione del contratto, in virtù dei pasti effettivamente confermati come previsto all'art. 11.

Detti importi non costituiscono pertanto impegno per l'Amministrazione, 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.

Il corrispettivo dovuto al fornitore sarà determinato, per ogni lotto, esclusivamente dal n.ro di pasti, di ogni tipologia, effettivamente confermati (registrati mediante il supporto informatico di cui al successivo punto 2.4) moltiplicato per il prezzo unitario al netto del ribasso d'asta.

2.4 Sistema informatico di gestione dei pasti.

Per i lotti 1-8, al fine di garantire il puntuale monitoraggio del numero dei pasti effettivamente fruiti dall'utenza, l'IA dovrà disporre di uno specifico sistema di gestione informatica (software) progettato in base alle specifiche esigenze del servizio, in grado di elaborare appositi reports analitici e riassuntivi (almeno mensili) circa il numero di pasti effettivamente erogati in ogni plesso, che dovranno contenere almeno le informazioni indicate nell'allegato 1f.

Il riscontro delle suelencate informazioni con i dati in possesso della Direzione Servizi Educativi saranno oggetto di controlli effettuati dal Direttore dell'esecuzione del contratto e costituiranno presupposto essenziale per la liquidazione dei corrispettivi dovuti all'aggiudicatario.

3. Tipologia dell'utenza - sopralluoghi - DUVRI

3.1 Utenza

a) scuole dell'obbligo

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni delle scuole primarie e secondarie di I grado che frequentano classi a tempo pieno o modulari, da personale, insegnante e non, delle scuole nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

b) Scuole e nidi dell'infanzia (preobbligo)

L'utenza è costituita da bambini iscritti ai nidi d'infanzia, compresi i lattanti, e alle scuole d'infanzia e dal personale, insegnante e non, delle scuole nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

c) struttura di Loano

L'utenza è costituita da bambini delle scuole dell'obbligo e del preobbligo e dal personale, insegnante e non, delle scuole nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

3.2 Sopralluoghi

Con riferimento ai lotti 1-8, al fine di consentire la corretta formulazione dell'offerta, si ritiene opportuno che l'impresa concorrente provveda ad effettuare dei sopralluoghi nei plessi scolastici (visitando per ogni lotto una scuola del preobbligo e una scuola dell'obbligo) allo scopo di prendere conoscenza della tipologia dei locali (cucine, refettori e locali annessi), delle attrezzature ed arredi utilizzati presso le sedi scolastiche oggetto di erogazione del servizio e di ogni altra circostanza che possa influire sul contenuto dell'offerta.

Al fine di consentire l'effettuazione di tali sopralluoghi è pertanto facoltà dell'impresa che intenda concorrere contattare il responsabile del procedimento, entro i 20 giorni antecedenti alla scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara e relativa offerta, al numero tel. 011/4427565 o con fax al 011/4427564, che provvederà a comunicare le modalità e le date dei sopralluoghi che si concluderanno comunque entro i 2 giorni antecedenti alla scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara e relativa offerta.

Al sopralluogo dovrà presenziare il legale rappresentante dell'impresa o incaricato da lui delegato formalmente a mezzo specifica delega indicante il ruolo del delegato ricoperto all'interno dell'impresa, producendo autocertificazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante della certificazione di iscrizione alla Camera di Commercio dell'impresa rappresentata e copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante e del delegato.

3.3 Adempimenti in materia di sicurezza – DUVRI

Con riferimento ai lotti 1-8, ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i, si precisa che i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a € 0,00, poiché è da intendersi che la eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel DUVRI e nei suoi documenti integrativi.

Si allega il Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle Interferenze (D.U.V.R.I) – allegato 1d - recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto; tale documento deve essere

sottoscritto, previo opportune ed eventuali variazioni da concordare con le imprese aggiudicatrici, tra i datori di lavoro delle parti prima della firma del contratto.

L'I.A. sarà tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI citato mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede oggetto del contratto a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato, come indicato nel DUVRI medesimo. In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro o suo delegato dell'impresa esecutrice del servizio.

Con riferimento alle scuole comunali, dove vi è coincidenza tra ente committente e ente datore di lavoro, il documento di integrazione sarà sottoscritto per conto dell'A.C. da parte del preposto (responsabile pedagogico del plesso scolastico) appositamente incaricato e formato in proposito dal datore di lavoro comunale.

Per le scuole statali, in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, la predetta integrazione dovrà essere effettuata ad opera dei datori di lavoro o loro delegati della scuola statale e dell'impresa esecutrice del servizio e dei subappaltatori.

In sede di offerta le ditte partecipanti dovranno presentare apposita dichiarazione attestante l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro, utilizzando il facsimile di cui all'allegato 1e, che costituirà parte integrante del DUVRI.

Nei casi di semplice fornitura di derrate e per il lotto 9, le cui attività sono riconducibili a quelle previste dall'art. 26 comma 3 bis del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., non è necessaria la stesura del DUVRI e la conseguente quantificazione degli oneri della sicurezza volti ad eliminare le interferenze, oneri che sono pertanto pari a 0. Restano comunque fermi gli altri obblighi previsti dal predetto art. 26 commi 1 e 2 a carico dei datori di lavoro interessati.

4. Soggetti ammessi a partecipare. Raggruppamenti temporanei di concorrenti e consorzi. Avvalimento.

4.1 Soggetti ammessi a partecipare

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, singoli o raggruppati, di cui all'art. 34 del D.lgs 163/2006 con l'osservanza di quanto disposto dallo stesso art. 34 e dai successivi artt. 35, 36 e 37.

4.2 Raggruppamenti temporanei e consorzi

E' ammessa la presentazione di offerta da parte dei soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti) ed e) (consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile) del D. Lgs. 163/2006 anche se non ancora costituiti, con le modalità di cui all'art. 37 del medesimo D. Lgs. In tal caso l'offerta dovrà:

- essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti;
- contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Nell'offerta dovranno essere specificate le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della Civica Amministrazione, nonché nei confronti dell'eventuale subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di prestazioni secondarie la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità del mandatario.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio di concorrenti a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 sono tenuti ad indicare, in sede di offerta (se non già dichiarato in istanza), per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

4.3 Avvalimento

In materia di avvalimento si applicano le disposizioni di cui all'art. 49 del CUA.

Come previsto dall'art. 49 c.2 lett. c) CUA l'impresa ausiliaria dovrà dichiarare in particolare il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento indicandoli in modo dettagliato, al fine di consentirne un'adeguata verifica; l'impresa ausiliaria sarà soggetta alla dimostrazione di tali requisiti messi a disposizione dell'impresa avvalente.

5. Modalità e requisiti di partecipazione

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno presentare offerta in plico sigillato contenente a sua volta n. 3 buste sigillate per i lotti da 1 a 8 e n. 2 buste sigillate per il lotto 9, contenenti la documentazione come di seguito esplicitato:

5.1 Busta n. 1 – documentazione amministrativa

5.1.1. Istanza e dichiarazioni

Istanza di partecipazione alla gara, in lingua italiana, redatta in bollo o in carta semplice per i soggetti esenti indirizzata al "Sindaco della Città di Torino", sottoscritta dal legale rappresentante della ditta e corredata da copia fotostatica di documento di identità del sottoscrittore o dei sottoscrittori, formulata secondo le prescrizioni previste nel bando di gara, che si richiamano integralmente, indicante espressamente i lotti per i quali s'intende partecipare, contenente le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, e successivamente verificabili:

Requisiti di idoneità professionale e generali

- a) di essere iscritti nel registro C.C.I.A.A., con indicazione della denominazione, ragione sociale, sede legale e oggetto dell'attività, partita IVA o codice fiscale, nominativi e generalità degli amministratori e legali rappresentanti;
- b) di non trovarsi in alcuna delle circostanze previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 (possesso dei requisiti di ordine generale);

Requisiti di capacità tecnica e professionale

c) Servizi prestati:

Per i lotti da 1 a 8: elenco, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, dei principali servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto (gestione di servizi di ristorazione collettiva sia tramite veicolazione sia con produzione dei pasti in loco) realizzati favore di Enti Pubblici o Aziende private dal 1 settembre 2009 al 31 agosto 2012 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 nel periodo sopra evidenziato (1/09/2009 – 31/08/2012) di un numero di pasti non inferiore a quello del lotto cui si concorre indicato nella tabella di cui all'art. 2.3, per ciascuna delle seguenti tipologie di pasto : a - pasti veicolati e b - pasti preparati in loco.

Per il lotto 9 – Loano - elenco, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, delle forniture di derrate per pasto o analoga fornitura realizzati dal 1 settembre 2009 al 31 agosto 2012 a favore di Enti Pubblici o Aziende private, con il rispettivo importo, numero di pasti, data e destinatario.

Dall'elenco, pena l'esclusione dalla gara, deve risultare la fornitura di derrate complessiva in tale periodo (1/09/2009 – 31/08/2012) per un numero di pasti non inferiore a quello indicato per la struttura di Loano al precedente art. 2.3.

I requisiti sono richiesti in riferimento al/ai lotto/i ai quali l'operatore economico intende partecipare. In caso di partecipazione a più lotti, i concorrenti dovranno comprovare il possesso della somma dei requisiti di ciascun lotto.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di impresa, il presente requisito dovrà essere posseduto, con riferimento ad ogni lotto, nella misura minima del 60% da parte dell'impresa capogruppo e nella misura minima del 20% per la/le impresa/e mandante/i.

d) **Certificazione di qualità**

possesso, ai sensi dell'art. 43 D. lgs. 163/06 s.m.i., di Certificazione di Qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI EN ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi della vigente normativa 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.

In caso di subappalto o di raggruppamento temporaneo o di consorzio, l'impresa subappaltatrice o mandante o consorziata deve essere in possesso di certificazione di qualità in relazione alle attività svolte.

Altre dichiarazioni

e) di garantire, in caso di aggiudicazione, la disponibilità del centro di cottura e del magazzino idonei allo svolgimento del servizio secondo quanto stabilito dall'art. 7;

f) di essere in possesso, o di impegnarsi a possedere in caso di aggiudicazione, di polizze di assicurazione con i requisiti indicati al successivo art. 12;

g) di garantire, in caso di aggiudicazione, la disponibilità di una sede operativa e di un referente dell'Azienda nel territorio del Comune di Torino o Comuni limitrofi;

h) di conoscere e accettare senza riserve tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'Appalto e nei relativi allegati;

i) di avere valutato nella determinazione dei prezzi offerti tutti gli oneri da sostenere per assicurare una regolare e puntuale esecuzione del servizio nel rispetto delle condizioni tutte previste dal capitolato speciale e relativi allegati, nonché delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria;

l) che il prezzo offerto è stato determinato tenendo conto degli oneri previsti per l'adozione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro in attuazione nei D.Lgs 81/2008 e s.m.i., nonché del costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, del settore merceologico oggetto delle prestazioni dell'appalto;

m) indicazione delle prestazioni che il concorrente intende eventualmente subappaltare a terzi con specificazione della quota percentuale rispetto all'ammontare complessivo del lotto, nel rispetto del limite di cui all'art. 9;

n) *(in alternativa)* **a) di non essere** in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con nessun partecipante alla presente procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente; *oppure* **b) di essere** a conoscenza della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovino, con il concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile ma di aver formulato autonomamente l'offerta; *oppure* **c) di non essere a conoscenza** della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovino, con il concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

o) di impegnarsi a corrispondere ai lavoratori impiegati per l'esecuzione del presente affidamento trattamenti retributivi minimi non inferiori a quelli determinati dal Ministero del Lavoro tenuto conto dell'art. 86 c. 3 bis del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i

Per le comunicazioni da parte della Civica Amministrazione dovranno essere indicati nell'istanza di partecipazione:

- a. indirizzo di posta elettronica certificata al quale inviare le comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5, D.Lgs. 163/2006;
- b. il numero telefonico ed il numero di fax;
- c. numeri di posizione INPS ed INAIL. Indicazione delle sedi zonali di competenza degli Enti Previdenziali e dell'Agenzia delle Entrate. In caso di più posizioni INPS e INAIL, occorrerà indicare quella in cui ha sede l'attività principale dell'impresa;
- d. numero della partita I.V.A./codice fiscale;
- e. codice attività conforme ai valori dell'Anagrafe Tributaria;
- f. indicazione della sede del servizio provinciale competente, indirizzo, n. telefonico e fax, per le funzioni di collocamento, per verificare l'ottemperanza alla disciplina del lavoro dei disabili.

I concorrenti dovranno autorizzare la Civica Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata durante la procedura, qualora un concorrente eserciti la facoltà di accesso agli atti. Si precisa che qualora un concorrente intenda opporsi alle richieste degli altri concorrenti di accesso agli atti, a causa della sussistenza, nei documenti presentati per la partecipazione alla gara, di segreti tecnici o commerciali, egli deve presentare una apposita comunicazione in busta chiusa riportante la dicitura "Contiene dichiarazione ex art. 13, c. 5, D.Lgs. n. 163/06" con la quale manifesta la volontà di non autorizzare l'accesso agli atti, atteso che le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta economica o dei giustificativi di prezzo, costituiscono segreti tecnici e commerciali. In tal caso nella predetta dichiarazione il concorrente deve precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti in base all'art. 98 del D.Lgs. 10/02/2005, n. 30 (Codice della Proprietà Industriale). La busta in questione sarà poi, per tutta la durata della gara, conservata sigillata ed utilizzata solamente in seguito, innanzitutto in occasione delle comunicazioni da inviare ai concorrenti relativamente agli atti accessibili. Il giudizio di congruenza delle ragioni addotte per giustificare il diniego spetta comunque all'Amministrazione non potendosi accettare motivazioni palesemente pretestuose o inconferenti. In assenza della dichiarazione di cui sopra, l'Amministrazione consentirà l'accesso, fatto salvo il differimento di cui all'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, ai concorrenti che lo richiedono.

La Stazione Appaltante escluderà dalla partecipazione alla presente gara i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal D.Lgs 163/2006, dal D.P.R. 207/2010 e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta tecnica ed economica o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte. Nessun rimborso o compenso spetterà ai concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara.

5.1.2 Garanzia

Originale comprovante il versamento della garanzia a corredo dell'offerta pari al 2% dell'importo presunto a base di gara per ogni lotto.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La medesima deve essere costituita con le modalità di cui all'art. 75 commi 2 e 3 del D.Lgs. 163/2006.

L'importo della garanzia, ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico deve dichiarare il possesso del requisito o documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia deve essere corredata da:

- impegno del garante a rinnovare la garanzia, per ulteriori sessanta giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della Civica Amministrazione, nel corso della procedura;
- impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006;
- espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- eventuale dichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante il possesso del requisito di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 che consente all'offerente di fruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione. Nel caso di partecipazione alla gara di Associazione Temporanea di Imprese o Consorzi costituenti, tutte le imprese raggruppate o consorziate dovranno possedere il suddetto certificato o effettuare la predetta dichiarazione per usufruire della riduzione; inoltre la polizza o fideiussione mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria dovrà essere necessariamente intestata a (o sottoscritta da) tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento.

Lo svincolo della garanzia nei confronti delle ditte non aggiudicatrici avverrà nei termini previsti dall'art. 75 comma 9 del Codice Unico degli Appalti.

Qualora non si proceda al perfezionamento dell'affidamento per fatto dell'aggiudicatario, la garanzia sarà incamerata a titolo di risarcimento danni.

5.1.3 Contributo AVCP

Originale della ricevuta comprovante in versamento del contributo all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (istruzioni contenute sul sito internet: www.avcp.it) secondo le specifiche indicazioni del bando di gara;

5.1.4 Sicurezza sul lavoro

Dichiarazione della ditta circa l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi dell'art. 3.3, redatta utilizzando il facsimile di cui all'allegato 1e.

Ai sensi dell'art. 46 del D. Lgs 163/2006, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti integrazioni o chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Il controllo sul possesso dei requisiti appena indicati sarà effettuato in corso di gara con le modalità di cui all'art. 48 del D.lgs 163/2006.

5.2 Busta n. 2 – offerta tecnica (solo per i lotti 1-8)

Dichiarazione di disponibilità ad aderire ai progetti di interesse della Città indicati al successivo art. 6.2. A tal fine i concorrenti dovranno utilizzare l'allegato 1b "Facsimile offerta tecnica" compilando tutti i campi richiesti ed esprimendo la propria volontà di aderire o meno alle proposte migliorative indicate nell'allegato medesimo.

5.3 Busta n. 3 – offerta economica (busta n. 2 per lotto 9)

Offerta economica, in busta sigillata senza altri documenti, a firma del legale rappresentante, redatta in conformità al fac-simile allegato al presente capitolato (**allegato n.ro 1c**) ; **la medesima dovrà essere formulata esprimendo, per i lotti 1 - 8, per ciascuna tipologia di pasto a base di gara, il prezzo unitario in euro e la percentuale di ribasso con arrotondamento alla seconda cifra decimale (sia in cifre sia in lettere). Per il lotto 9 è richiesto il solo prezzo unitario (sia in cifre sia in lettere).**

Le offerte economiche redatte in modo imperfetto o condizionate non saranno prese in considerazione. Inoltre non sono ammesse offerte al rialzo.

In caso di raggruppamenti temporanei o di Consorzi, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Il prezzo unitario offerto, al netto di IVA, per ciascuna delle tipologie di pasto compensa interamente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

6. Criteri per l'aggiudicazione

In ogni calcolo relativo ai punteggi di cui al presente articolo si provvederà all'arrotondamento ai tre decimali.

L'aggiudicazione, per il lotto 9 sarà effettuata in base al criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del CUA, con riferimento alla voce di prezzo merenda in derrata cruda (servizio C) e derrate crude per pasto (servizio C).

Il punteggio che sarà assegnato al concorrente sarà determinato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti per ciascuna delle 2 tipologie di pasto a base di gara, secondo la seguente ponderazione:

Tipologia pasto	Punti
merenda in derrata cruda (servizio C)	6
derrate crude per pasto (servizio C)	94

Il punteggio parziale massimo, per ciascuna tipologia di pasto, sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo le seguenti formule:

Punteggio 1	Merenda in derrata cruda (servizio C):
	Prezzo più basso offerto * 6 / prezzo preso in considerazione
Punteggio 2	derrate crude per pasto (servizio C):
	Prezzo più basso offerto * 94 / prezzo preso in considerazione
PUNTEGGIO TOTALE	
	Somma (punteggio 1 + punteggio 2)

Si precisa che qualora l'offerta presentata per merenda in derrata cruda (servizio C) e derrate crude per pasto (servizio C) fosse pari ad euro 0,00 l'offerta medesima sarà considerata ai soli fini dell'aggiudicazione come pari ad euro 0,01.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento sugli importi a base di gara.

Con riferimento ai lotti 1-8 cui si riferisce la restante parte dell'art. 6, l'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del CUA.

La Commissione, composta nel rispetto di quanto previsto dall'art. 84 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i., operando con le modalità di cui all'art. 83 comma 4, del citato decreto, avrà a disposizione 100 punti da assegnare tra i seguenti parametri:

- Prezzo fino a 70 punti.
- Offerta tecnica fino a 30 punti.

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi, in attuazione del punto II dell'allegato P del DPR 207/2010 utilizzando la formula:

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

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Con riferimento all'offerta tecnica i coefficienti V(a)_i sono determinati, trattandosi di elementi quantitativi, attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

Con riferimento al prezzo si applicherà la seguente formula:

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

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

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

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

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

$$X = 0,85$$

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

6.1 Modalità di valutazione del prezzo

Il punteggio relativo all'elemento prezzo sarà determinato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti per ciascuna delle 3 tipologie di pasto a base di gara, secondo la seguente ponderazione:

PUNTEGGIO MASSIMO	Punti 70
Tipologia Pasto	punti
pasti veicolati (servizio A) e preparati in loco (servizio B)	68,8
merenda per pasto preparato in loco (servizio B) o in derrata cruda (servizio C)	1,1
derrate crude per pasto (servizio C)	0,1

Come sopra indicato, con riferimento a ciascuna tipologia di pasto, il punteggio parziale massimo sarà assegnato applicando la seguente formula:

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

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

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

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

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

$$X = 0,85$$

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

Non sono ammesse offerte economiche in aumento sugli importi a base di gara.

6.2 Modalità di valutazione dell'offerta tecnica.

Come sopra indicato, la valutazione dei singoli elementi costituenti l'offerta tecnica, indicati nel prosieguo, sarà effettuata attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{\text{max}}$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

1) Mezzi di trasporto ecologici – massimo punti 5

Impegno ad utilizzare, con riferimento ad ogni lotto, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate crude, mezzi di trasporto ecologici alimentati a GPL, metano o elettrici. Ogni mezzo verrà considerato come unità indipendentemente dal numero e dalle tipologie di consegne che il mezzo stesso potrà effettuare nella stessa giornata.

Lotto	Numero massimo mezzi considerati
lotto 4	5
lotto 7	
lotto 1	6
lotto 2	
lotto 6	
lotto 3	7
lotto 5	
lotto 8	

2) Fornitura di cucine a gas - massimo punti 3

Impegno alla fornitura e installazione – nelle sedi indicate dall’A.C. - di cucine a gas a quattro fuochi e dotate di forno, in possesso dei requisiti previsti dall’art. 6.1 della Sez 2 del capitolato d’appalto e dall’allegato 2h “caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi”.

Alla disponibilità a fornire cucine a gas verrà attribuito il punteggio secondo la formula sopra indicata e nei limiti indicati nella tabella sottostante:

Lotto	Numero massimo cucine a gas tenuto in considerazione
lotto 4	12
lotto 7	
lotto 1	15
lotto 2	
lotto 6	
lotto 3	18
lotto 5	
lotto 8	

3) Fornitura di linee self service – massimo punti 7

Impegno alla fornitura e installazione – nelle sedi indicate dall’A.C. - di linee self service con riscaldamento a secco, complete di tutti gli elementi, in possesso dei requisiti previsti dall’art. 6.1 della Sez 2 del capitolato d’appalto e dall’allegato 2h “caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi”.

Alla disponibilità a fornire linee self service verrà attribuito il punteggio secondo la formula sopra indicata e nei limiti indicati nella tabella sottostante:

Lotto	Numero massimo linee self service tenuto in considerazione
lotto 4	10
lotto 7	
lotto 1	13
lotto 2	
lotto 6	
lotto 3	16
lotto 5	
lotto 8	

Con riferimento ai punti 2 e 3 si precisa che gli elettrodomestici offerti come miglioria dovranno essere installati in aggiunta a quelli che l’IA è già obbligata ad installare ai sensi della sez. 2 del capitolato, al fine di migliorare l’efficienza - anche dal punto di vista del consumo energetico – delle attrezzature presenti nelle scuole.

Le forniture dovranno avvenire secondo le richieste che verranno formulate dall’A.C. e con le modalità indicate nella sez. 2, per metà (con arrotondamento in eccesso) entro il primo anno di vigenza dell’appalto e per l’ulteriore metà entro il secondo anno.

4) Migliorie relative a prodotti alimentari - massimo punti 12

Disponibilità alla fornitura dei seguenti prodotti:

Prodotto	Punteggio per prodotto	
4.1	olio extravergine di oliva DOP proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord da utilizzare per il condimento a crudo (non per cottura)	2
4.2	solo nelle scuole del preobbligo, una volta al mese, biscotti confezionati in Italia secondo la normativa vigente, i cui ingredienti, per almeno il 25%, provengano da commercio equo e solidale	2
4.3	ananas da coltivazioni biologiche provenienti da commercio equo e solidale	1,5

4.4	fagiolini e spinaci surgelati, anche non biologici, preparati previa cottura a vapore rapida (100° C per 4 minuti)	3
4.5	solo nelle scuole del preobbligo, uova biologiche fresche - codice 0 - di filiera interamente piemontese	1,5
4.6	solo nelle scuole dell'obbligo, una volta al mese, con turnazione ogni tre mesi del tipo di formaggio: Toma piemontese D.O.P., Bra piemontese D.O.P., Raschera piemontese D.O.P.	2

Alla disponibilità ad offrire ciascuno degli elementi sopra indicati verrà attribuito il punteggio secondo la formula sopra indicata.

All'offerta dell'elemento sarà attribuito coefficiente pari a 1, viceversa alla mancanza di offerta sarà attribuito coefficiente pari a 0.

5) Migliorie su imballaggi - massimo punti 3

		Punteggio per miglioria
5.1	Disponibilità ad utilizzare nei centri di cottura e magazzini contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia (conformemente alla norma UNI EN 13429/2005)	2
5.2	Disponibilità a utilizzare tovaglioli, salviette e carta igienica a marchio Ecolabel	1

Alla disponibilità ad offrire ciascuno degli elementi sopra indicati verrà attribuito il punteggio secondo la formula sopra indicata.

All'offerta dell'elemento sarà attribuito coefficiente pari a 1, viceversa alla mancanza di offerta sarà attribuito coefficiente pari a 0.

7. Aggiudicazione – Efficacia e stipula del contratto

L'Amministrazione procederà alla valutazione della congruità delle offerte nei modi e ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 e nei modi di cui agli artt. 87, 88 e 89 del medesimo decreto.

Nel caso di offerte valutate complessivamente con punteggio identico, si aggiudicherà all'offerta con prezzo più basso; nel caso di migliori offerte uguali si procederà a sorteggio.

Con riferimento a ciascun lotto, l'Amministrazione si riserva di non procedere ad aggiudicazione nel caso di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi dell'art. 81, comma 3, D.Lgs. 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

L'efficacia dell'aggiudicazione e la stipula del contratto sono comunque subordinati innanzitutto alla verifica del possesso in capo all'aggiudicatario dei requisiti di ordine generale e speciale, nei modi e termini di cui al D.P.R. 445/2000 s.m.i., nonché agli adempimenti previsti dalla vigente normativa.

Per i lotti da 1 a 8 l'efficacia dell'aggiudicazione e la stipula del contratto è inoltre subordinata all'esito positivo della verifica dell'operatività e dell'idoneità allo svolgimento del servizio del centro di cottura e del magazzino che l'impresa aggiudicataria dovrà garantire entro il 30 aprile 2013. Detta verifica potrà essere effettuata anche mediante sopralluogo eseguito da tecnici abilitati e incaricati dall'A.C. al fine di appurare in particolare che:

- il centro di cottura e il magazzino per lo stoccaggio delle derrate siano in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza;
- detti stabilimenti siano ubicati, con riferimento ad ogni singolo lotto, in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche stabilite dall'art. 8 della sezione 2 del capitolato relativo alla conferma dei pasti giornalieri entro le ore 10,20 e la consegna dei pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo tassativamente nella fascia oraria 11-12,10; a tale proposito l'A.C. si riserva di richiedere in fase di controllo il piano di trasporto dei pasti di cui all'art. 17 della sezione 2 del capitolato;

- il centro cottura sia in possesso di requisiti strutturali e operativi tali da poter produrre nel turno produttivo del mattino (del giorno di consumo del pasto) il numero di pasti veicolati presunto giornaliero del lotto cui si intende partecipare come specificato nella seguente tabella:

lotto	circoscrizione	n.giornaliero pasti servizio A pasti veicolati
Lotto 1	CIRCOSCRIZIONE 1 e 8	4.448
Lotto 2	CIRCOSCRIZIONE 2	3.131
Lotto 3	CIRCOSCRIZIONE 3	4.607
Lotto 4	CIRCOSCRIZIONE 4	3.051
Lotto 5	CIRCOSCRIZIONE 5	4.926
Lotto 6	CIRCOSCRIZIONE 6	4.216
Lotto 7	CIRCOSCRIZIONE 7	2.837
Lotto 8	CIRCOSCRIZIONE 9 e 10	4.198

Per il lotto 9 l'efficacia dell'aggiudicazione e la stipula del contratto è subordinata all'esito positivo della verifica dell'operatività e idoneità allo svolgimento del servizio del magazzino per lo stoccaggio delle derrate oggetto di fornitura e del centro di cottura per l'eventuale veicolazione dei pasti e al possesso dei necessari requisiti strutturali, che l'impresa aggiudicataria dovrà garantire entro il 31 maggio 2013; gli stabilimenti dovranno essere inoltre ubicati in modo da garantire la consegna delle derrate crude entro le ore 8,15 con partenza dagli stabilimenti non prima delle ore 6,30. Detta verifica potrà essere effettuata anche mediante sopralluogo eseguito da tecnici abilitati e incaricati dall'A.C. al fine di appurare in particolare che il centro di cottura e il magazzino per lo stoccaggio delle derrate siano in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

In caso di esito negativo della verifica predetta si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, previo incameramento della cauzione provvisoria a titolo di risarcimento danni. In tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare la fornitura al secondo miglior offerente. Qualora, per motivi diversi, non dovesse perfezionarsi il rapporto contrattuale con il primo miglior offerente, sarà facoltà dell'A.C. affidare la fornitura al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni.

Le informazioni e le comunicazioni circa le esclusioni e l'aggiudicazione della gara saranno fornite nei modi e nei termini previsti dall'art. 79 del D.Lgs. 163/2006 a mezzo posta elettronica certificata, all'indirizzo fornito dai concorrenti. I concorrenti che intendano ricevere tali comunicazioni mediante fax dovranno richiederlo esplicitamente nell'istanza di partecipazione.

Espletati i controlli richiesti dal bando e dal capitolato, le Ditte aggiudicatarie saranno invitate alla sottoscrizione del contratto che avverrà nelle forme di legge.

8. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, l'I.A. dovrà costituire una garanzia fidejussoria definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione al netto dell'IVA, con le modalità di cui all'art. 113 del CUA.

In caso di ribasso d'asta superiore al 10% e al 20% si applicano le disposizioni di cui al comma 1 dell'art. 113.

Le firme dei rappresentanti degli istituti di Credito, delle Società di Assicurazione o degli Intermediari finanziari dovranno essere autenticate con l'indicazione della qualifica e degli estremi del conferimento dei poteri di firma.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva deve avere validità fino ad ultimazione della fornitura ed all'emissione del certificato di regolare esecuzione.

Si applica l'art. 40 comma 7 del CUA in materia di riduzione del 50% dell'importo della cauzione.

9. Divieto di cessione del contratto - Subappalto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Il subappalto è disciplinato dalle disposizioni dell'art. 118 del CUA.

Sono subappaltabili le prestazioni oggetto dell'appalto nel limite del 30% dell'importo complessivo, riferito a ciascun lotto, con esclusione delle prestazioni che ne costituiscono l'oggetto caratteristico ossia la preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni indicate al comma 2 del citato art. 118.

Per la parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi, l'aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'A.C., entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti ai subappaltatori o cottimisti, con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Al fine di consentire detto controllo il contratto di subappalto dovrà indicare il corrispettivo previsto per le singole prestazioni, l'ammontare complessivo del valore delle prestazioni presunte, la scadenza prevista per la fatturazione e i termini per il pagamento al subappaltatore. Inoltre le fatture emesse dal subappaltatore dovranno indicare specificamente i costi relativi al servizio subappaltato descrivendone analiticamente la tipologia, il periodo e il riferimento al servizio erogato al destinatario finale ossia l'A.C.. A tale proposito l'A.C. si riserva di comunicare ulteriori modalità operative cui l'IA dovrà attenersi.

10. Adeguamento del prezzo

A partire dal secondo anno di affidamento è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi e nei modi di cui agli artt. 115 D. lgs. 163/2006.

11. Rendicontazione - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione da parte degli aggiudicatari delle fatture mensili.

Per i lotti 1-8 le fatture dovranno essere corredate dai reports analitici elaborati sul supporto informatico predisposto ai sensi del precedente art. 2.4 (Sistema informatico di gestione dei pasti). L'IA dovrà emettere le fatture con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dell'A.C. con fatturazione separata dei servizi erogati in base all'utenza: pasti alunni obbligo; pasti e merende scuole dell'infanzia; pasti e merende nidi d'infanzia; pasti adulti statali - obbligo e preobbligo -; pasti adulti comunali - obbligo e preobbligo -; derrate e merende crude nidi d'infanzia. L'A.C. potrà disporre ulteriori indicazioni in proposito cui l'IA dovrà attenersi. Non saranno ammesse al pagamento le fatture prive della suddetta rendicontazione.

I pagamenti saranno in ogni caso subordinati all'esito positivo:

- dei controlli effettuati dal Direttore dell'esecuzione del contratto, come individuato nel presente Capitolato, relativamente alla corrispondenza tra i dati contenuti nei reports di cui sopra e quelli relativi ai pasti effettivamente erogati, risultanti dal sistema di prenotazione, elaborati dalla Direzione Servizi Educativi;
- delle verifiche di conformità della prestazione, coordinate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, e relativi al rispetto delle prescrizioni tecniche contenute nella sezione 2 del presente Capitolato.

Agli aggiudicatari sarà riconosciuto solo ed esclusivamente il pagamento dei pasti effettivamente confermati (e quindi ordinati) il giorno stesso dell'erogazione; i medesimi non avranno a pretendere in caso di discordanza tra il numero di pasti previsti il giorno prima dell'erogazione ed il numero di quelli confermati (e quindi ordinati) il giorno della fruizione.

Il pagamento sarà effettuato dal Comune di Torino entro il termine previsto dalla vigente normativa decorrente dalla data di ricezione della fattura e comunque, come sopra indicato, a seguito dell'esito positivo degli accertamenti delle prestazioni eseguite, in termini di qualità e quantità, rispetto alle prescrizioni del capitolato, effettuati attraverso le verifiche di conformità nel periodo di riferimento, e fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione e della correttezza contributiva (DURC). L'A.C. sospenderà inoltre il pagamento, ai sensi dell'art. 118 c. 3 CUA, nel caso del mancato adempimento di quanto previsto nell'art. 9 in merito alle verifiche dei pagamenti effettuati dall'IA ai subappaltatori.

Secondo quanto previsto dall'art. 4 c. 3 del DPR 207/2010, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

I termini di pagamento sono sospesi dal 10 al 31 dicembre di ogni anno, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento Comunale di Contabilità.

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.

12. Responsabilità e assicurazioni

1. L'I.A. è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio.
2. Durante l'esecuzione del contratto, l'I.A. è responsabile per danni derivanti a terzi – pure nella sua qualità di consegnataria di beni e locali - anche conseguenti all'operato dei suoi prestatori di lavoro e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie.
3. Per i lotti 1-8, è fatto obbligo all'I.A. di mantenere l'A.C. sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzate da terzi danneggiati.
4. Grava altresì sull'I.A. l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:
 - a) Apposita polizza assicurativa ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione; la copertura deve risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, salvo quanto previsto al comma 5 che segue.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, la Città di Torino, eventuali subappaltatori e subfornitori.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

 - RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
 - danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
 - danni a terzi a seguito di incendio;
 - danni a terzi da inquinamento accidentale;
 - danni a cose trovatisi nell'ambito di esecuzione dei lavori.
 - b) Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, la Città di Torino.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.
5. Fermo restando, per la RCT, il massimale minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, qualora l'I.A. risulti aggiudicatario di più lotti, il predetto massimale sarà riparametrato sul numero di pasti complessivi (somma dei pasti veicolati e preparati in loco come indicati nella tabella di cui all'art. 2.3) risultanti dalla sommatoria dei lotti. Il massimale dovrà pertanto, essere aumentato di euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per ogni 300.000 (trecentomila) pasti eccedenti il numero dei pasti del lotto con maggior numero di pasti di cui l'I.A. risulti aggiudicatario, con il massimo assoluto di euro 10.000.000,00 (diecimilioni/00). Si precisa che in caso di un numero di pasti intermedio, il massimale sarà riparametrato in eccesso (es. 350.000 pasti: il massimale di euro 5.000.000,00 sarà aumentato di 1.000.000,00).
6. Si precisa, infine, quanto segue:
 - Le polizze di cui al comma 4 dovranno contenere clausola di vincolo in favore della Città di Torino, per tutta la durata dell'appalto;

- Le polizze di cui al comma 4 dovranno essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità;
- Qualora l'I.A. disponga di polizze stipulate in precedenza, conformi a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al comma 4 corredando le medesime di appendice di vincolo in favore della Città di Torino, per tutta la durata dell'appalto.
- I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'I.A.

13. Penali

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità al presente Capitolato e relativi allegati, nonché alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune di Torino, 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 tipologia esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto e inadeguatezza delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- utilizzo prodotti di pulizia non rispondenti ai requisiti di legge ed a quelli stabiliti dall'allegato n 2d –
Prodotti di pulizia e attività di pulizia -;
- formazione personale non adeguata e non verificata;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
- mancata o incompleta esecuzione degli interventi di manutenzione.

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.

Fermo restando quanto previsto dall'art. 145 c. 5 DPR 207/2010, come richiamato dall'art 298 c 1 dello stesso decreto, l'entità delle singole penali varia da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00 rapportate alla gravità dell'infrazione.

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 l'I.A. non provvedesse al pagamento delle penali o non si potesse procedere come indicato all'art. 11, 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, purchè tempestivamente comunicate. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Torino si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

14. Risoluzione del contratto

Fermo restando quanto previsto dall'art. 297 DPR 207/2010, 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;
- 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 dall'art. 9;
- o) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione 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.

15. Spese di appalto, contratto ed oneri diversi

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Aggiudicatario, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che sarà rimborsata alla Ditta stessa da parte dell'Amministrazione.

16. 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. 140 D.lgs 163/06 s.m.i..

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.

17. Domicilio e Foro competente

A tutti gli effetti del presente appalto, il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Torino.

18. 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. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata sia cartacea. In relazione ai suddetti dati, l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

Salvo i dati relativi all'erogazione delle diete per esigenze particolari rispetto alle quali l'I.A. viene designata "responsabile esterno del trattamento dei dati personali", ai sensi della vigente normativa anche comunale, 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.

19. Allegati sezione 1

Gli allegati della sezione 1 sono i seguenti:

- elenco scuole e numero pasti (all. 1a)
- facsimile offerta tecnico-qualitativa (all. 1b)
- facsimile offerta economica (all. 1c)
- DUVRI (all. 1d)
- facsimile dichiarazione della ditta circa l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro (all. 1e)
- indicazioni reports analitici e riassuntivi (all. 1f)

20. Chiarimenti

Eventuali chiarimenti in merito al contenuto del capitolato potranno essere richiesti via fax al Responsabile del Procedimento al n. 011/4427564; le risposte ai chiarimenti di particolare interesse per tutti i partecipanti saranno pubblicati all'indirizzo web <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/bandi/> fino a cinque giorni antecedenti la scadenza del bando.

21. Responsabili

Responsabile del procedimento: Patrizio Raule

Direttore dell'esecuzione del contratto: Lotti 1-8: Filippo Valfrè

Lotto 9: Danila Debenedetti

IL DIRIGENTE
Dott. Filippo Valfrè