



## COMUNE DI CASALBORGONE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Bruna 14 - 10020 Casalborgone

Cod.fisc. 82500490014 - P. IVA 01946730015

Tel. 011-9174302 Pec: casalborgone@postemailcertificata.it F



### **GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI  
CASALBORGONE (TO)**

**ANNI SCOLASTICI DAL 2022/2023 AL 2025/2026**

**DISCIPLINARE DI GARA**

## INDICE

1.	Stazione appaltante: .....	3
2.	Responsabile Unico del Procedimento: .....	3
3.	Oggetto dell'appalto. Luogo di esecuzione.....	4
4.	Descrizione del servizio .....	4
5.	Durata dell'appalto .....	6
6.	Suddivisione in lotti e varianti.....	7
7.	Cessione del contratto e subappalto.....	7
8.	Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto.....	8
9.	Modalità di finanziamento .....	9
10.	Soggetti ammessi alla gara .....	9
11.	Requisiti di partecipazione alla gara.....	10
12.	Avvalimento.....	13
13.	Presenza visione .....	14
14.	Procedura di aggiudicazione .....	14
15.	Criteri di scelta dell'offerta .....	15
16.	Vincolo dell'offerta.....	17
17.	Modalità e termini per la presentazione delle offerte.....	17
18.	Busta e documentazione amministrativa .....	17
19.	Offerta tecnica e documentazione a corredo .....	19
20.	Offerta economica e documentazione a corredo.....	19
21.	Modalità di espletamento della gara .....	19
22.	Disposizioni generali.....	21
23.	Ulteriori cause di esclusione dalla gara.....	22
24.	Trattamento dei dati personali .....	22
25.	Disposizioni finali.....	22

**PROCEDURA NEGOZIATA DA ESPERIRE AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETTERA B) DEL D.LGS. N. 50/2016 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI MEDIANTE UTILIZZO AUTONOMO DEGLI STRUMENTI TELEMATICI DI NEGOZIAZIONE MESSI A DISPOSIZIONE DA CONSIP AI SENSI DELL'ART. 37 COMMA 2 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER:**

**SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CASALBORGONE (TO)** con centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia, Via Asilo 4 e refettori nei locali attigui e presso le strutture scolastiche "M. Bazzini" in Corso Beltramo 14 e "Demetrio Cosola" Via Cavalier Gaiato 2;

**- CIG: 931582914A -**

per il seguente periodo:

**ANNI SCOLASTICI: 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026**

**1. Stazione appaltante:**

Comune di Casalborgone (TO)

P.zza Bruna 14

Tel.: 011/9174302

web: [www.comune.casalborgone.to.it](http://www.comune.casalborgone.to.it)

**2. Responsabile Unico del Procedimento:**

Geom. Marco Tricarico

Ufficio Tecnico/Manutentivo

P.zza Bruna 14 - 10020 Casalborgone (TO)

Tel.: 011/9174302

e-mail: [utc@comune.casalborgone.to.it](mailto:utc@comune.casalborgone.to.it)

PEC: [casalborgone@postemailcertificata.it](mailto:casalborgone@postemailcertificata.it)

Documentazione di gara

Il presente disciplinare ed i modelli ad esso allegati, il Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati sono disponibili in formato elettronico sul sito Internet del comune di Casalborgone [www.comune.casalborgone.to.it](http://www.comune.casalborgone.to.it).

Eventuali informazioni complementari e richieste di chiarimenti in merito alla redazione e presentazione dell'offerta dovranno essere formulate per iscritto ed inviate al Responsabile del Procedimento a mezzo PEC, indicando l'indirizzo PEC per la risposta, come individuato nel presente disciplinare, non oltre il decimo giorno antecedente la data di scadenza per la presentazione delle offerte a mezzo e-mail

[casalborgone@postemailcertificata.it](mailto:casalborgone@postemailcertificata.it)

Le relative risposte saranno inviate esclusivamente all'impresa che ha richiesto i chiarimenti, a mezzo e-mail all'indirizzo di posta elettronica indicato dalla stessa nella propria richiesta, non oltre il sesto giorno antecedente la data di scadenza per la presentazione delle offerte.

### **3. Oggetto dell'appalto. Luogo di esecuzione**

Gestione del servizio di refezione scolastica per:

**SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO - DEL COMUNE DI CASALBORGONE (TO)** con centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia, Via Asilo 4 e refettori nei locali attigui e presso le strutture scolastiche "M. Bazzini" in Corso Beltramo 14 e "Demetrio Cosola" Via Cavalier Gaiato 2;

(vocabolario comune per gli appalti 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica Categoria del servizio 17 Numero di riferimento CPC 64).

### **4. Descrizione del servizio**

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole stabiliti dall'autorità scolastica e comunicati dai singoli Enti interessati dalla gara all'inizio di ogni anno scolastico.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di cui all'articolo 4 secondo la seguente presunta articolazione dei giorni di rientro scolastico (i dati sono riferiti all'a.s. 2021/2022):

## COMUNE DI CASALBORGONE (TO)

<i>Tipologia utenza</i>	<i>N. medio utenti fruitori (a.s. 21/22)</i>	<i>Pasti veicolati SI/NO</i>	<i>Inizio-fine servizio (indicativi)</i>	<i>Gg. settimanali di servizio</i>	<i>Modalità di servizio</i>	<i>Orario pasti</i>	<i>N. pasti annui (presunto: dati da proiezione a.ss) 21/22</i>
scuola dell'infanzia	40	NO	2 <sup>^</sup> decade sett. 30 giugno	gg. 5 settim. da lunedì a venerdì	somministrazione ai tavoli	ore 12.00	8.800
scuola primaria statale -	70	SI	2 <sup>^</sup> decade sett. 1 <sup>^</sup> decade giugno	gg. 3 settim. lunedì/mercledi giovedì	somministrazione ai tavoli/self service	turni dalle ore 12:15	8.500
scuola secondaria I° grado statale	38	SI	2 <sup>o</sup> decade sett. 1 <sup>^</sup> decade giugno	gg. 4 settim. da lunedì a giovedì	self service	turni dalle Ore 13:10	6.100
<b>TOTALE A) alunni</b>							<b>23.400</b>
docenti autorizzati all'accompagnamento alunni scuola Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado	10	SI NO	2 <sup>^</sup> decade sett. 1 <sup>^</sup> decade giugno / 30 giugno	gg. 5 settim./ gg. 3 settim. gg.4 settim.	somministrazione ai tavoli/self service	orari delle rispettive tipologie di utenza	1.600
Pomeriggi Integrativi Primaria (ove istituiti)	25	SI	2 <sup>^</sup> decade sett. 1 <sup>^</sup> decade giugno	gg. 2 settim. Martedì/giovedì	somministrazione ai tavoli/self service	ore 12,15	2.000
pomeriggi Integrativi Secondaria (ove istituiti)	25	SI	2 <sup>^</sup> decade sett. 1 <sup>^</sup> decade giugno	gg. 1 settim.	somministrazione ai tavoli/self service	ore 13,10	1.000
<b>TOTALE B) altri utilizzatori autorizzati</b>							<b>4.600</b>
<b>TOTALE A) + B)</b>							<b>28.000</b>
<b>TOTALE PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO: <u>28.000</u></b>							

**Solo nell'eventualità in cui la ditta aggiudicataria aderisca alla premialità tecnica specificatamente prevista:**

<i>Tipologia utenza</i>	<i>N. medio utenti fruitori (a.s. 21/22)</i>	<i>Pasti veicolati SI/NO</i>	<i>Inizio-fine servizio (indicativi)</i>	<i>Gg. settimane di servizio</i>	<i>Modalità di servizio</i>	<i>Orari o pasti</i>	<i>N. pasti annui (presunto: dati da proiezione a.ss) 21/22</i>
centri estivi ragazzi (ove istituiti)	50	NO	3^ decade giugno/ 31 luglio	gg. 3 settim	somministrazione ai tavoli/self service	ore 12,30	1.500
asilo nido - baby parking - centro estivo	12+12	NO	settembre/luglio	gg. 5 settim	fornitura	ore 11,30	5.000
<b>TOTALE C) altri utilizzatori autorizzati</b>							<b>6.500</b>
<b>TOTALE PASTI PRESUNTI AGGIUNTIVI PER ANNO SCOLASTICO: 6.500 (NON POSTI A BASE DI GARA)</b>							

Per lo svolgimento del servizio e la descrizione più dettagliata dello stesso si rinvia a quanto stabilito nel Capitolato Speciale d'Appalto.

## 5. Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in mesi 48 decorrenti dall'inizio dell'anno scolastico 2022/2023 previsto per il giorno **12/09/2022** sulla base del calendario scolastico regionale e le esigenze delle singole Amministrazioni contraenti.

Si precisa inoltre che le attivazioni dei servizi richiesti potranno non coincidere temporalmente nell'ambito dei tre Enti e sono da considerarsi completamente indipendenti l'una dall'altra.

**In conseguenza di ciò l'importo complessivo presunto dell'appalto a base di gara è stato calcolato per la durata di n° 4 anni (anni scolastici: 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026)**

Alla scadenza dell'appalto la ditta appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la procedura di affidamento sia stata avviata, per il tempo necessario al suo espletamento.

In tal caso, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. , il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante..

Ai sensi dell'art. 32 comma 10 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 non si applica il termine dilatorio di cui al comma 9 del medesimo articolo.

In caso di urgenza la stazione appaltante potrà procedere ad affidamento anche in pendenza di contratto.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico stabilito dall'autorità scolastica, esclusi i giorni festivi e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle autorità scolastiche.

Per quanto riguarda il servizio di somministrazione pasti il calendario sarà articolato come segue:

1. cesserà a titolo indicativo nei primi giorni di giugno per la scuola primaria e secondaria ed alla fine di giugno per la Scuola dell'Infanzia e l'asilo nido/baby parking;
2. i pomeriggi integrativi seguiranno il calendario di cui al punto 1);
3. i centri estivi, di norma e se attivati, termineranno l'ultima settimana del mese di luglio di ogni anno.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque rendersi disponibile su richiesta della stazione appaltante a modificare e ad adeguarsi a variazioni del calendario scolastico e non ad oggi non definibili.

## **6. Suddivisione in lotti e varianti**

Non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti.

## **7. Cessione del contratto e subappalto**

E' fatto divieto alla ditta affidataria di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e di pulizia dei locali oggetto di appalto.

Il subappalto, pena la sua non ammissibilità, è subordinato alle seguenti condizioni:

- indicazione all'atto dell'offerta delle parti del servizio che la ditta intende subappaltare;
- impegno in caso di aggiudicazione a depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio del servizio;
- trasmissione della certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 e l'insussistenza dei divieti previsti dall'art. 10 della L. n. 31.05.1965 n. 575.

I rapporti tra appaltatore e subappaltatore sono disciplinati dal Capitolato speciale d'appalto art. 9.

## 8. Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto

L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, è di € **730.790,28** I.V.A. esclusa, di cui € **729.120,00**, valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **1.670,28** costo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze, non soggetto a ribasso d'asta.

L'importo complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente prezzo unitario a base d'asta:

PASTO	PREZZO A BASE D'ASTA
SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA – SECONDARIA – CENTRI ESTIVI E DIPENDENTI DEL COMUNI DI CASALBORGONE,	€ <b>6,51</b> + iva di cui gli oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, sono pari ad € <b>0,015</b>

Tale importo s'intende comprensivo:

- del costo contrattuale, derivante dall'applicazione del CCNL di riferimento, corrispondente ai profili degli operatori impiegati, compresi eventuali CCNL integrativi territoriali, come da tabelle emanate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, o, in loro assenza, sottoscritte dalle organizzazioni sindacali e datoriali firmatarie dello stesso CCNL;
- dei costi generali;
- dei costi derivanti da specifici adempimenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- degli utili d'impresa.

Detto importo è stato calcolato sulla base di un numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo **12/09/2022 – 31/07/2026** pari a complessivi **n°112.000**.

Il predetto quantitativo è calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2021/2022.

**Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto al valore indicato.**

Le quantità di cui sopra sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla



Riforma Scolastica) senza che la Ditta abbia titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo offerto.

Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per l'Amministrazione contraente perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e consumati.

L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016, è stimato in € **730.790,28** (I.V.A. esclusa) per un numero complessivo di n° **112.000** pasti.

## **9. Modalità di finanziamento**

L'appalto sarà finanziato con fondi propri dell'Amministrazione contraente.

## **10. Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammessi alla procedura di affidamento gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario l'istanza di partecipazione dovrà contenere l'indicazione dei soggetti qualificati come mandatario e come mandanti nonché la specificazione delle parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori raggruppati o consorziati e la percentuale di partecipazione al servizio oggetto di appalto.

In caso di raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario non ancora costituito l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i 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 qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

L'impresa che parteciperà ad un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non potrà concorrere né singolarmente né far parte di altri raggruppamenti o consorzi. In caso contrario si procederà all'esclusione sia dell'offerta individuale che di quella presentata in raggruppamento o consorzio.

E' vietata qualsiasi modificazione della composizione dell'associazione temporanea e del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di istanza di ammissione.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

È consentito, per le ragioni indicate all'art. 48 commi 17, 18 e 19 del D.Lgs. 50/2016

o per fatti o atti sopravvenuti, ai soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016, designare ai fini dell'esecuzione dei servizi, un'impresa consorziata diversa da quella indicata in sede di gara, a condizione che la modifica soggettiva non sia finalizzata ad eludere in tale sede la mancanza di un requisito di partecipazione in capo all'impresa consorziata.

È fatto divieto di partecipare alla medesima gara ai concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

La violazione delle presenti disposizioni comporterà **l'esclusione** dalla gara di tutte le offerte presentate.

## **11. Requisiti di partecipazione alla gara**

Possono partecipare alla gara gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

### A. Requisiti di ordine generale:

1. assenza delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
2. assenza di cause di esclusione di cui all'art. 1-bis, comma 14 della Legge 383/2001 e s.m.i. in materia di emersione del lavoro sommerso.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) ed g) del D.Lgs. n. 50/2016 ciascun componente del raggruppamento, consorzio, aggregazione o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale.

In caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) D.Lgs. n. 50/2016 - consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili i requisiti di carattere generale dovranno essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio.

### B. Requisiti di idoneità professionale

1. iscrizione nel Registro delle Imprese, per l'attività oggetto della gara, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede ovvero nel registro professionale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri;
2. se Cooperativa, iscrizione nell'apposito Albo delle società cooperative istituito presso il Registro Imprese della CCIAA competente;
3. se Cooperativa Sociale iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative

Sociali.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) ed g) del D.Lgs. n. 50/2016 ciascun componente del raggruppamento, consorzio, aggregazione o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di idoneità professionale.

In caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) D.Lgs. n. 50/2016- consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili - i requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio.

C. Requisiti di capacità economico - finanziaria:

1. un fatturato di impresa negli ultimi tre esercizi (2019, 2020, 2021) relativo ai soli servizi nel settore specifico oggetto di gara (ristorazione scolastica) non inferiore a €. 730.790,28 Iva esclusa (valore complessivo dell'appalto Iva esclusa);

La verifica del requisito di capacità economico finanziaria sarà effettuata mediante trasmissione alla S.A. dei bilanci dell'impresa concorrente ovvero di altra documentazione ritenuta idonea, da cui sia possibile verificare la sussistenza del requisito.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) ed g) del D.Lgs. n. 50/2016 ciascun componente del raggruppamento, consorzio, aggregazione o GEIE i requisiti di cui al punto 1 e 2 potranno essere frazionabili fra le imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio ordinario o GEIE, fermo restando, **a pena di esclusione**, l'obbligo che l'impresa mandataria possieda i requisiti nella misura minima del 60% (sessanta per cento), mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10% (dieci per cento); il requisito di cui al punto 3 dovrà essere posseduto da ogni impresa facente parte del raggruppamento o consorzio ordinario o GEIE.

In caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) D.Lgs. n. 50/2016- consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili i requisiti di capacità economico - finanziaria sono sommati con riferimento alle sole imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio (si applica l'art. 277 del DPR 207/2010).

D. Requisiti di capacità tecnico - professionale:

1. Dovrà impegnarsi, a partire dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata del contratto di appalto, ad avere in proprietà o in disponibilità un centro cottura esterno, posto entro 35 km di percorrenza stradale dalla scuola dell'infanzia di Casalborgone, per il

quale sia stato rilasciato dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria e in possesso di autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa (ex art. 2 L. n. 283/1962) o dell'attestato di Registrazione sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente e di applicare presso il centro di cottura esterno l'autocontrollo igienico HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. e possedere la relativa certificazione;

2. Possesso alla data di scadenza per la presentazione delle offerte della Certificazione del sistema di qualità Aziendale norma UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio oggetto di gara (ristorazione scolastica)
3. Aver svolto negli ultimi tre esercizi (2019, 2020, 2021) servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto (ristorazione scolastica) con indicazione per ciascuno del committente, pubblico o privato, del numero dei pasti somministrati, degli importi contrattuali (IVA esclusa), della durata. I servizi, in corso di esecuzione o regolarmente eseguiti, devono essere non inferiori, come numero complessivo di pasti, a n° 28.000 pasti/anno.

La verifica dei requisiti di capacità tecnico professionale sarà effettuata nei seguenti modi:

Per il requisito di cui alla lettera a) mediante trasmissione alla S.A. di copia del titolo di proprietà o di altro titolo che attesti la disponibilità dei locali presso cui è sito il centro di cottura e copia dell'autorizzazione sanitaria o della registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 ovvero di impegno a adempiere alla prescrizione entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto.

Per il requisito di cui alla lettera b) mediante trasmissione alla S.A. di copia del documento attestante il possesso della certificazione richiesta.

Per il requisito di cui alla lettera c) mediante trasmissione alla S.A. di copia degli attestati di regolare esecuzione o documenti equivalenti emessi da pubbliche amministrazioni ovvero copia dei contratti per la fornitura di servizi analoghi stipulati con pubbliche amministrazioni o soggetti privati.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) ed g) del D.Lgs. n. 50/2016 i requisiti di capacità tecnico-professionale dovranno essere posseduti come segue:

- i requisiti di cui ai punti a) e b) dovranno essere posseduti dall'impresa mandataria;
- il requisito di cui al punto c) potrà essere frazionabile fra le imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio ordinario o GEIE, fermo restando, **a pena di esclusione**, l'obbligo che l'impresa mandataria possieda i requisiti nella misura minima del 60% (sessanta per cento), mentre la restante

percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10% (dieci per cento).

In caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) D.Lgs. n. 50/2016 - consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili - i requisiti di capacità tecnico-professionale dovranno essere posseduti come segue:

- i requisiti di cui ai punti a) e b) dovranno essere posseduti dall'impresa designata esecutrice del servizio di cottura e preparazione dei pasti;
- il requisito di cui al punto c) è sommato con riferimento alle imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio (si applica l'art. 277 del DPR 207/2010).

I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e i requisiti di capacità economico- finanziaria e tecnico-organizzativa di cui sopra devono essere posseduti alla data di scadenza del "Termine di presentazione delle offerte".

E' fatto salvo quanto disposto dall'art. 86 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 per cui se il concorrente non è in grado per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economico - finanziaria mediante qualsiasi altro documento ritenuto idoneo dall'offerente. **Sarà ad insindacabile giudizio della stazione appaltante valutare ed ammettere o meno tale documentazione quale esaustiva dei requisiti richiesti.**

## 12. Avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economico - finanziaria e tecnico - professionale di cui all'art. 11, avvalendosi anche dei requisiti di altro soggetto.

Non è consentito, **a pena di esclusione**, che la stessa impresa ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che alla gara partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Nel caso in cui il concorrente si avvalga della facoltà di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 dovrà, **a pena di esclusione**, produrre la documentazione indicata al comma 1 dell'articolo medesimo:

1. dichiarazione dell'impresa concorrente attestante la volontà di ricorrere all'avvalimento e attestante il possesso da parte dell'impresa ausiliaria dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
2. dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si

obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

3. originale o copia autentica 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 per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria..

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al punto 3) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

In base a quanto previsto dall'art. 89, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante.

In base a quanto previsto dall'art. 89 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 in caso di dichiarazione mendace, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Inoltre trasmette gli atti all'ANAC per i provvedimenti di competenza.

### **13. Presa visione**

**E' d'obbligo la presa visione dei locali nei quali dovrà essere svolto il servizio, da concordare mediante comunicazione su piattaforma CONSIP.**

**La priorità degli appuntamenti seguirà l'ordine temporale di ricevimento della richiesta.**

**Tale attestazione di sopralluogo sarà verbalizzata e costituisce documento indispensabile da inserire nell'offerta.**

**La sua mancata presentazione è a pena di esclusione dalla gara.**

All'atto del sopralluogo per la presa visione dei locali il concorrente dovrà essere munito di:

- documento d'identità in corso di validità;
- eventuale delega a firma del legale rappresentante della ditta;
- certificato della C.C.I.A.A. per verificare la carica del soggetto all'interno dell'impresa.

### **14. Procedura di aggiudicazione**

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura negoziata da esperire ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni mediante utilizzo autonomo degli strumenti telematici di negoziazione messi a

disposizione da CONSIP ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del medesimo Decreto sulla base di parametri sia economici che di qualità.

## 15. Criteri di scelta dell'offerta

L'aggiudicazione del contratto avverrà con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri sotto indicati:

CRITERIO	PUNTI
Offerta Economica	25
Offerta tecnica	75
di cui:	
A. Utilizzo modalità di cottura che consentano un miglioramento delle caratteristiche organolettiche delle preparazioni alimentari	25
B. Implementazione sistema informatizzato iscrizioni / presenze / bollettazione / PagoPa / reportistica / solleciti / questionari di soddisfazione	25
C. Disponibilità fornitura pasti a prezzo aggiudicazione a attività in concessione e patrocinate	15
D. Piano educazione alimentare	10

Per il calcolo del punteggio da attribuirsi all'offerta economica sarà adottato il metodo "lineare semplice a punteggio assoluto" con soglia pari a 3,00 euro.

Si chiarisce fin d'ora che **il valore da inserire sulla piattaforma telematica per l'offerta economica è quello del singolo pasto.** L'importo contrattuale sarà determinato moltiplicando l'offerta per il numero previsto di pasti (112.000).

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari e, qualora venissero presentate non verranno prese in considerazione.

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà pari alla somma dei punteggi relativi alle singole migliorie di seguito dettagliate:

### **A. Utilizzo modalità di cottura che consentano un miglioramento delle caratteristiche organolettiche delle preparazioni alimentari**

Si tratta dell'utilizzo di modalità di cottura che consentano un miglioramento delle caratteristiche organolettiche delle preparazioni alimentari, prevalentemente delle carni e del pesce e precisamente:

- Cottura a Bassa Temperatura (C.B.T.),
- cottura con Roner,
- cottura sotto-vuoto.

L'adozione delle suddette modalità di cottura viene richiesta per un numero di 3 preparazioni a settimana che verranno definite con l'Asl TO4 e la ditta appaltatrice

Verranno attribuiti 25 punti in caso di adesione alla proposta di migioria e 0 punti in caso negativo.

**B. Implementazione sistema informatizzato iscrizioni / presenze / bollettazione / PagoPa / reportistica / solleciti / questionari di soddisfazione**

Si tratta dell'implementazione di un sistema informatizzato integrato per l'iscrizione online al servizio mensa, la rilevazione delle presenze, la trasmissione della prenotazione alla cucina, l'addebito dei pasti fruiti con bollettazione mensile consuntiva alle famiglie mediante sistema PagoPa, la fornitura di reportistica alle famiglie e all'Ente, il controllo degli insoluti e il relativo invio automatico di solleciti di pagamento, la somministrazione di questionari volti a capire il gradimento del servizio offerto.

La valutazione verrà effettuata mediante verifica della conformità della proposta da allegarsi all'offerta alle prescrizioni sopra indicate.

Verranno attribuiti 25 punti in caso di adesione alla proposta di migioria e 0 punti in caso negativo.

**C. Disponibilità fornitura pasti a prezzo aggiudicazione a attività in concessione e patrocinate**

Si tratta della disponibilità alla fornitura di pasti al prezzo unitario di aggiudicazione per presunti 6.500 pasti annui aggiuntivi rispetto ai pasti a base di gara per gli utenti dell'asilo nido/baby parking e loro iniziative estive (attività affidate dall'Ente in concessione) e per gli utenti dei centri estivi ragazzi (attività patrocinata dall'Ente).

Verranno attribuiti 15 punti in caso di adesione alla proposta di migioria e 0 punti in caso negativo.

**D. Piano educazione alimentare**

Si tratta dell'attuazione di un piano di educazione alimentare presso ogni plesso scolastico, con esecuzione di almeno un incontro annuo distintamente rivolto agli alunni e alle famiglie tenuto da un nutrizionista o in altre modalità che verranno concordate con l'Amministrazione.

Verranno attribuiti 10 punti in caso di adesione alla proposta di migioria e 0 punti in caso negativo.



## **16. Vincolo dell'offerta**

Il concorrente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

## **17. Modalità e termini per la presentazione delle offerte**

Le offerte dovranno pervenire nei modi previsti dalla piattaforma informatica del Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione messa a disposizione da CONSIP **entro le ore 18:00 del giorno 3 agosto 2022.**

Una volta effettuato l'accesso sul portale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) con le proprie credenziali sarà possibile accedere e rispondere alla RDO selezionando dal Cruscotto sul pulsante Negoziazioni> MePa> Richieste di offerta > o direttamente dai "Messaggi personali" selezionando la comunicazione di invito alla RDO.

Si raccomanda una attenta lettura della guida operativa "Guida alla risposta di una richiesta di offerta (RdO) da parte dell'impresa" disponibile nella sezione HELP del portale.

L'offerta e tutta la documentazione per la partecipazione dovranno essere presentate esclusivamente mediante la piattaforma informatica del Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione messa a disposizione da CONSIP.

Non verranno presi in considerazione documenti presentati con modalità diverse salvo che per provati motivi che impediscano l'utilizzo della piattaforma.

## **18. Busta e documentazione amministrativa**

La piattaforma elettronica CONSIP distingue la documentazione da presentare in amministrativa, tecnica ed economica. Nel seguito si potrà fare riferimento alle diverse categorie con il termine "busta" sebbene la procedura non preveda l'invio di una busta fisica. Si invita pertanto ad attenersi scrupolosamente alle procedura telematica ed a non inviare alcun documento in formato cartaceo o a mezzo PEC.

La documentazione amministrativa da inviare è la seguente:

1. Documento di Gara Unico Europeo debitamente compilato e sottoscritto
2. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP.
3. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, a pena di esclusione, attesta:
  - 3.1. Di avere direttamente o con delega a personale dipendente esaminato tutti gli elaborati messi a disposizione dalla Stazione Appaltante e di

averne compreso il contenuto senza riserve.

3.2. Di essersi recato sul luogo di esecuzione del servizio.

3.3. Di avere preso conoscenza delle condizioni locali e della viabilità di accesso.

3.4. Di aver verificato tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio.

3.5. Di aver giudicato il servizio stesso realizzabili, gli elaborati adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto;

3.6. Di avere effettuato una verifica della disponibilità della mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia e categoria del servizio in appalto e di aver tenuto conto nella formulazione del prezzo di eventuali integrazioni ritenute necessarie.

3.7. Di prendere atto che le indicazioni delle voci e quantità riportate nella composizione del prezzo non hanno valore negoziale essendo il prezzo convenuto a corpo e, pertanto, fisso ed invariabile.

4. *(nel caso di avvalimento)* Documentazione indicata all'articolo 12 del presente Disciplinare.

5. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. attestante:

5.1. Di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

5.2. Di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 87 del 30/12/2013e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

6. *(In caso di raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario non ancora costituito)* Impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti e indicazione del mandatario.

7. *(In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016)* Indicazione dei consorziati per i quali il consorzio concorre.

8. *(In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario)* Indicazione dei soggetti qualificati come mandatario e come mandanti nonché la specificazione

delle parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori raggruppati o consorziati e la percentuale di partecipazione al servizio oggetto di appalto.

9. Verbale di presa visione dei locali di svolgimento del servizio rilasciato dalla Stazione Appaltante.

Per quanto riguarda le dichiarazioni attinenti i requisiti generali, di idoneità professionale, di capacità economico finanziaria e tecnico professionale, nel caso di soggetti di cui alle lettere b), c), d), e) ed f) dell'art. 45 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, le stesse devono essere sottoscritte e/o redatte da tutti i soggetti puntualmente indicati all'articolo 11 del presente Disciplinare.

### **19. Offerta tecnica e documentazione a corredo**

L'offerta tecnica è generata dal sistema di negoziazione elettronico a seguito di completo inserimento delle informazioni richieste. Il modulo generato dovrà essere sottoscritto digitalmente e ricaricato sul sistema.

E' facoltà dell'offerente allegare all'offerta tecnica la documentazione ritenuta necessaria a giustificare ovvero a chiarire quanto dichiarato nell'offerta tecnica purché non comporti modifiche al servizio offerto rispetto a quello oggetto dell'appalto.

### **20. Offerta economica e documentazione a corredo**

Analogamente all'offerta tecnica, anche l'offerta economica è generata dal sistema di negoziazione elettronico a seguito di completo inserimento delle informazioni richieste. Il modulo generato dovrà essere sottoscritto digitalmente e ricaricato sul sistema.

A corredo dell'offerta economica dovranno essere prodotte le seguenti dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. che attestati:

A. di aver controllato e verificato le informazioni relative alla procedura in oggetto attraverso l'esame della documentazione fornita dalla Stazione Appaltante e di aver tenuto conto di eventuali discordanze nella formulazione dell'offerta che, riferita all'esecuzione del servizio secondo gli elaborati posti a base di gara, resta comunque fissa ed invariabile.

B. I costi per la sicurezza interna aziendale e i costi della manodopera.

E' facoltà dell'offerente allegare all'offerta economica la documentazione ritenuta necessaria a giustificare ovvero a chiarire quanto dichiarato nell'offerta stessa purché non alteri o condizioni il prezzo offerto.

### **21. Modalità di espletamento della gara**

La procedura di gara e la successiva aggiudicazione e stipula saranno svolte per mezzo delle procedure informatiche previste dalla piattaforma informatica del

Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione messa a disposizione da CONSIP.

La Stazione Appaltante darà comunicazione ai partecipanti, con congruo anticipo, delle date di apertura delle "buste".

Analogamente a quanto accade in una gara in seduta pubblica il sistema consente ai concorrenti che hanno presentato offerta di prendere visione delle informazioni degli altri partecipanti.

Ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 la congruità è valutata sulle offerte che presentano sia i punteggi per l'offerta economica che punteggi per l'offerta tecnica superiori ai 4/5 dei rispettivi punteggi massimi.

Qualora fosse necessario procedere alle valutazioni di cui al periodo precedente, in ragione dei criteri per l'offerta tecnica esclusivamente del tipo on/off, la congruità dovrà essere giustificata esclusivamente per la parte economica.

Si richiederà pertanto di fornire il metodo di calcolo del costo del pasto unitario in analogia a quanto fatto dalla Stazione Appaltante, relazionando sulle ragioni che consentono il ribasso offerto con particolare riferimento alle voci sensibilmente più basse.

Le giustificazioni dovranno pervenire **entro e non oltre 15 giorni naturali e consecutivi successivi alla richiesta**, pertanto si suggerisce di predisporli con congruo anticipo in quanto **la mancata risposta equivale a verifica negativa**.

La verifica dei requisiti è svolta sull'aggiudicatario provvisorio e sul secondo qualificato secondo le seguenti modalità:

- a) Per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale mediante il sistema AVCPass.
- b) Per i requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico professionale mediante richiesta attraverso il sistema telematico di negoziazione di CONSIP.

Nel caso di cui alla precedente lettera b) i documenti dovranno essere trasmessi, sempre utilizzando il sistema telematico di negoziazione di CONSIP, le giustificazioni dovranno pervenire **entro e non oltre 7 giorni naturali e consecutivi successivi alla richiesta**, pertanto si suggerisce di predisporli con congruo anticipo in quanto **la mancata risposta equivale a verifica negativa**. Eventuali integrazioni dovranno essere trasmesse entro 5 giorni naturali e consecutivi successivi alla richiesta.

Le richieste di chiarimento dovranno essere inoltrate sempre utilizzando il sistema telematico di negoziazione di CONSIP entro i termini indicati in sede di predisposizione della Richiesta di Offerta. La Stazione Appaltante provvederà a fornire i chiarimenti che se ritenuti di utilità collettiva saranno inviati a tutti i concorrenti.

A seguito di verifica dei requisiti con esito positivo si procederà all'aggiudicazione

definitiva ed all'invito per la stipula del contratto. L'aggiudicatario dovrà presentarsi presso il Comune per la stipula del contratto nella data indicata dalla Stazione Appaltante munito della documentazione richiesta in sede di convocazione. In caso di indisponibilità è facoltà concordare nuova data purché non superi i 15 giorni dalla prima convocazione. Decorso inutilmente tale termine la Stazione Appaltante provvederà ad aggiudicare al concorrente successivo e ad incamerare la cauzione provvisoria.

## **22. Disposizioni generali**

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto né è ammessa la presentazione di offerta sostitutiva o aggiuntiva a quella presentata.

Non è ammessa la facoltà di presentare offerta per una parte del servizio oggetto del presente appalto.

In caso di parità di punteggio, si procederà all'aggiudicazione a favore della migliore offerta economica e in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e ritenuta congrua per la Stazione appaltante.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso presenti delle irregolarità sostanziali, salva la facoltà di chiedere ai concorrenti di integrare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto delle dichiarazioni e/o della documentazione medesime, nei limiti di quanto stabilito dagli artt. 38 a 45 del D.Lgs. n. 163/2006. Tale facoltà non opera per le prescrizioni previste a pena di esclusione, previste dal Codice dei Contratti, dal relativo regolamento attuativo (DPR n. 207/2010), e da altre disposizioni di legge vigenti o quando ciò si traduca in violazione del principio di uguaglianza dei concorrenti. Saranno altrimenti escluse le offerte le cui dichiarazioni sostitutive siano incomplete in ordine all'attestazione dei requisiti generali, economico – finanziari e tecnico – professionali di cui all'art. 11 del presente Disciplinare, non siano debitamente sottoscritte da tutti gli obbligati e accompagnate da copia del relativo documento di riconoscimento.

I modelli allegati sono predisposti al fine di semplificare la redazione delle dichiarazioni richieste dal presente disciplinare. Nel caso emergessero incongruenze tra quanto in essi riportato e quanto stabilito nel disciplinare di gara, farà fede quanto riportato nel disciplinare di gara.

La Stazione appaltante sino alla formale determinazione di aggiudicazione dell'appalto si riserva la facoltà di annullare a proprio insindacabile giudizio la gara di cui all'oggetto o di non aggiudicare la gara nel caso venga meno l'interesse pubblico al servizio ovvero a non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

### **23. Ulteriori cause di esclusione dalla gara**

La mancata sottoscrizione ovvero la sottoscrizione con certificato digitale scaduto.

La palese difformità tra il documento generato dal sistema ed il documento digitalmente sottoscritto caricato dall'offerente.

La palese difformità tra la modulistica fornita dalla Stazione Appaltante e quella trasmessa dall'offerente, a meno che la predetta modulistica non contenesse errori o inesattezze, e sempre che questo comporti difformità del servizio offerto.

In tutti casi di violazione di norme del codice dei contratti, del suo regolamento di attuazione e di altre norme in ordine ai requisiti di partecipazione per i quali sia previsto espressamente l'esclusione.

### **24. Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo strettamente necessario agli adempimenti relativi alla gara. L'accesso agli atti di gara sarà consentito secondo le modalità previste dalla vigente normativa in materia di contratti pubblici.

### **25. Disposizioni finali**

Per quanto non riportato nel presente Disciplinare si fa esplicito rinvio al testo integrale del Capitolato speciale d'appalto.

Sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo tutte le controversie, ivi incluse quelle risarcitorie, relative al presente Disciplinare di gara. La giurisdizione esclusiva si estende alla dichiarazione di inefficacia del contratto a seguito di annullamento dell'aggiudicazione e alle sanzioni alternative.

L'organismo responsabile delle procedure di ricorso è il **Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte**.

Casalborgone, 08/07/2022

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Tricarico Marco  
Documento sottoscritto con firma elettronica  
ai sensi dell'art. 21 comma 2 del D.Lgs.  
82/2005