

Prot. 2.228

Padova, 13.03.2013

**DISCIPLINARE DI GARA**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.**

**GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007**

**CPV 55300000  
NUTS ITD36**

**PREMESSE**

Il presente disciplinare di gara, allegato al bando, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, e ai capitolati di gara, contiene le norme integrative al bando e relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara approvata con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n.31 del 13.03.2013 prot. 2.228 dall'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista con sede in Padova – Via Sette Martiri n.33, per la procedura di aggiudicazione dell'appalto avente ad oggetto "*l'affidamento dei lavori di realizzazione di una cucina completa di attrezzature e servizi generali e la gestione del servizio di ristorazione per la durata di anni nove*".

Quanto sopra mediante apposita procedura di gara aperta, regolamentata dal D. Lgs. 12 aprile 2006, n 163 e s.m.i. recante: "**Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture**" (di seguito per brevità: Codice dei contratti e D.Lgs. 163/2006), e del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 e s.m.i. "*Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163*" - e finalizzata alla selezione di uno o più operatori economici cui affidare i lavori e i servizi in questione e da aggiudicare mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Codice dei contratti.

**ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE**

Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista  
Via Sette Martiri n.33 – 35143 Padova  
P. I.V.A. 01817020280 – C.F. 80008130280  
*Responsabile del procedimento dott. Pierluigi Donà*  
Tel. 049 871.28.22 - fax 049 871.34.33 e-mail: [info@configliachi.it](mailto:info@configliachi.it)

**Richiesta di eventuali chiarimenti**

Gli eventuali chiarimenti potranno essere richiesti al Responsabile del Procedimento, dott. Pierluigi Donà - Tel. 049-871.28.22 e-mail: [info@configliachi.it](mailto:info@configliachi.it).

L'Ente pubblicherà chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni in merito alla presente procedura sul proprio sito internet: <http://www.configliachi.it>.

**ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto le seguenti prestazioni:

A) il servizio di ristorazione per anni nove (prestazione principale) così composto: preparazione e distribuzione dei pasti per gli ospiti e i familiari degli ospiti della residenza Configliachi (Via Sette Martiri n. 33 – 35143 Padova) e della residenza Breda (Via Ippodromo 2 – 35129 Padova); preparazione e distribuzione dei pasti per la mensa dell'Istituto Configliachi; comprensivo dell'allestimento della nuova cucina con arredi ed attrezzature idonee nonché della veicolazione dei pasti;

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

B) l'esecuzione dei lavori di ampliamento per la realizzazione della nuova cucina e servizi generali – realizzazione dei nuovi spazi funzionali al piano rialzato;

## ART. 3 AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore stimato complessivo dell'appalto, I.V.A. esclusa, è pari ad € 17.392.250,71 oltre ad € 133.100,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

**N.B.** Si precisa che l'importo complessivo a base di asta è pari ad € 17.168.825,66 oltre ad euro 127.250,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, IVA esclusa, e quindi inferiore al valore stimato dell'appalto nella misura di € 223.425,05 oltre euro 5.850,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, in quanto tale importo di euro 223.425,05 oltre euro 5.850,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, riguardante le prestazioni di cui al capitolato sulle "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura dell'Istituto L. Configliachi" è stato tenuto in considerazione e viene compensato nell'importo del servizio di ristorazione di cui alla successiva lettera A) cui tali prestazioni son strettamente funzionali.

Il valore complessivo stimato dell'appalto è così composto:

### A) Servizio di ristorazione (prestazione principale)

Il valore stimato complessivo del servizio di ristorazione di cui all'articolo 2) lettera A), IVA esclusa, ammonta a € 15.159.843,00 oltre ad € 66.600,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, IVA esclusa.

### B) Esecuzione dei lavori

Il valore stimato complessivo dei lavori è pari ad € 2.232.407,69 oltre ad € 66.500,00 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

**N.B.** Si precisa che l'importo a base di asta per l'esecuzione dei lavori è pari ad € 2.008.982,66 oltre ad euro 60.650,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, IVA esclusa, e quindi inferiore al valore stimato complessivo dei lavori nella misura di 223.425,05 oltre euro 5.850,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, in quanto tale importo di euro 223.425,05 oltre euro 5.850,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, riguardante le prestazioni di cui al capitolato sulle "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura dell'Istituto L. Configliachi" è stato tenuto in considerazione e viene compensato nell'importo del servizio di ristorazione di cui alla precedente lettera A) cui tali prestazioni son strettamente funzionali. .

Categorie ed importi relativi ai lavori

CATEGORIE	IMPORTO (esclusi oneri per la sicurezza)	CLASSIFICA
OG1	€ 1.675.423,91	IV
OG 11	€ 556.983,78	III
TOTALE COMPLESSIVO	€ 2.232.407,69	

## ART. 4 - PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

La Stazione Appaltante metterà a disposizione, sul proprio sito internet: <http://www.configliachi.it>, l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno successivo la data di pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

## ART. 5 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ogni operatore economico, a pena di esclusione (cfr. determina AVCP n. 4 del 10.10.2012) dovrà, prima della formulazione dell'offerta, e comunque almeno 10 giorni prima della scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte di cui al punto IV.3.4 del bando di gara:

- esaminare tutti gli elaborati progettuali, recarsi sul luogo dei lavori, prendere conoscenza delle condizioni locali, della viabilità di accesso nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei lavori;
- visionare le aree destinate ad ospitare i servizi site in Padova – Via 7 Martiri n.33 (*Sede Configliachi*) e Via Ippodromo n.2 (*residenza Breda*).

I soggetti autorizzati ad effettuare il sopralluogo sono esclusivamente: legale rappresentante o direttore tecnico o soggetti delegati dal legale rappresentante purchè dipendenti del concorrente; è inoltre consentita la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese, purchè appartenenti allo stesso raggruppamento, anche se non costituito. Detti soggetti dovranno essere muniti di documenti idonei a comprovare i requisiti di cui sopra.

Le visite saranno concordate con l'ufficio Segreteria, previa richiesta anche telefonica al numero 049-871.28.22, e dovranno aver luogo entro il termine di quindici giorni dalla richiesta; tali visite potranno svolgersi solo alla presenza del personale autorizzato dalla Stazione Appaltante e potranno avvenire anche alla presenza di più concorrenti contemporaneamente.

Al termine del sopralluogo il RUP o il suo delegato rilascerà una attestazione di presa visione. Tale attestazione dovrà essere obbligatoriamente presentata in sede di offerta unitamente alla dichiarazione di cui al successivo articolo 14 (Busta A) lettera F (SOPRALLUOGO) punto F.2.

## ART. 6 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti elencati all'art.34 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i.

I raggruppamenti temporanei e i consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m. e i. possono partecipare anche se non ancora costituiti, in conformità a quanto disposto dall'art.37, comma 8 del D. Lgs. 163/2006.

## Art. 7 - AVVALIMENTO

E' ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art.49 del D. Lgs.163/2006 e s.m. e i. In tal caso, per quanto riguarda le dichiarazioni e la documentazione da presentare da parte dei concorrenti si rinvia a quanto espressamente indicato all'articolo 14 (Busta A), lettera B) "Istanza di ammissione alla gara", punto B.7.

## ART. 8 - LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

I luoghi di svolgimento del servizio di cui all'articolo 2 lett. A) sono:

- residenza Configliachi – Sede - Via Sette Martiri n.33 – 35143 Padova
- residenza Breda Via Ippodromo n.2 – 35129 Padova

Il luogo di esecuzione dei lavori di cui all'articolo 2 lett. B) avverrà presso la sede dell'Istituto Luigi Configliachi, Via Sette Martiri, 33 - Padova

## ART. 9 - DURATA E IMPORTO A BASE D'ASTA

### 9.1 Durata del servizio di cui all'articolo 2 lett. A):

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

Il servizio avrà durata di nove anni decorrenti dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione.

## **9.2 Durata dei lavori di cui all'articolo 2 lett. B):**

Il tempo utile per l'ultimazione dei lavori è fissato in 720 gg naturali e consecutivi, decorrenti dalla data del verbale di consegna.

## **9.3 Importo a base d'asta**

L'importo stimato a base di gara è pari ad euro 17.168.825,66 oltre agli oneri di sicurezza e all'I.V.A. così suddiviso:

<b>QUADRO GENERALE DELLA SPESA</b>	
Importo delle opere per la realizzazione della cucina soggetto a ribasso	€ 2.008.982,66
Importo dei servizi e forniture soggetto a ribasso d'asta per 9 anni	€ 15.159.843,00
<b>Totale importo a base di appalto (al netto dell'IVA)</b>	<b>€ 17.168.825,66</b>
Oneri sicurezza per i lavori, non soggetto a ribasso d'asta	€ 60.650,00
Oneri sicurezza per la gestione, non soggetto a ribasso d'asta	€ 66.600,00
Totale imponibile I.V.A.	€ 17.296.075,66
IVA 10%	€ 1.729.607,57
<b>Totale generale complessivo</b>	<b>€ 19.025.683,23</b>

In ordine all'importo per la gestione del servizio di ristorazione il calcolo è così sviluppato:  
La quantità delle Giornate Alimentari (G.A.) e/o pasti da fornire annuo è stimata in:

<b>Articolazione Servizi</b>	<b>N°ospiti medi</b>	<b>Quantità annua</b>
<b>Residenza Configliachi</b>		
Giornata alimentare	288	105120
<b>Residenza Breda</b>		
Giornata alimentare	134	48910
<b>Sede Configliachi</b>		
<b>Pasti mensa</b>		2000/anno

Il numero complessivo delle giornate alimentari previste, è di circa 154.030 annui per gli ospiti delle residenze, oltre a circa 2000 pasti annui per il personale presente nella fascia mattino-pomeriggio, dei dipendenti e/o familiari degli ospiti.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato B al Decreto n. 381 del 9 agosto 2007 della Regione Veneto.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

L'entità dei consumi è meramente presuntiva, pertanto la quantità precisata è indicativa e non impegnativa per l'Ente, potendo essa variare in relazione al numero di residenti e/o ospiti o per qualsiasi altra causa.

Articolazione Servizi	Prezzo unitario giorno	N° ospiti medi	Quantità annua	Spesa annua massima IVA esclusa
<b>Residenza Configliachi</b>				
Giornata alimentare	€ 10,90	288	105120	€ 1.145.808,00
<b>Residenza Breda</b>				
Giornata alimentare	€ 10,90	134	48910	€ 533.119,00
<b>Sede Configliachi</b>				
Pasti mensa interi	€ 3,50		1000	€ 3.500,00
Pasti mensa ridotti	€ 2,00		1000	€ 2.000,00
<b>Totale</b>				<b>€ 1.684.427,00</b>

Sviluppo della spesa del servizio di ristorazione su 9 anni complessivi:

Articolazione Servizi	Prezzo unitario giorno	N° ospiti medi	Quantità annua	Spesa annua massima IVA esclusa	Durata contratto anni	Spesa complessiva contrattuale per anni 9 IVA esclusa
<b>Residenza Configliachi</b>						
Giornata alimentare	€ 10,90	288	105120	€ 1.145.808,00	9	€ 10.312.272,00
<b>Residenza Breda</b>						
Giornata alimentare	€ 10,90	134	48910	€ 533.119,00	9	€ 4.798.071,00
<b>Sede Configliachi</b>						
Pasti mensa interi	€ 3,50		1000	€ 3.500,00	9	€ 31.500,00
Pasti mensa ridotti	€ 2,00		1000	€ 2.000,00	9	€ 18.000,00
<b>Totale</b>				<b>€ 1.684.427,00</b>		<b>€ 15.159.843,00</b>

L'importo a base di gara è stato calcolato per la durata complessiva del contratto di anni 9.

**Non sono ammesse offerte in aumento.**

## ART. 10 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA STAZIONE APPALTANTE DISTACCATO PRESSO L'AGGIUDICATARIA

La ditta concorrente in sede di predisposizione dell'offerta, dovrà tenere conto, per il servizio di ristorazione, che resteranno distaccate presso l'aggiudicataria per tutta la durata del servizio, e con oneri a suo carico, 8 unità dipendenti della Stazione Appaltante addette al servizio, come meglio specificato all'art.16 del Capitolato speciale di appalto.

## ART. 11 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

## **11.1 – Requisiti di ordine generale (art.38 d. Lgs. 163/2006 e s.m. e i.):**

1. insussistenza delle cause di esclusione di cui alle lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), ed m-quater), dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/06;
2. insussistenza dell'estensione nei propri confronti, negli ultimi 5 anni, degli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 d.lgs. 159/2011, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
3. insussistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della legge n. 383/2001 e s.m.i.;
4. insussistenza della contemporanea partecipazione alla gara, di cui al presente bando, come autonomo concorrente e/o come associato e/o come consorziato; insussistenza della contemporanea partecipazione alla gara in più di una associazione temporanea e/o in più di un consorzio, qualora si partecipi alla gara medesima in associazione o consorzio, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. n. 163/06; insussistenza della partecipazione alla gara in violazione dei divieti di cui agli artt. 36, comma 5, e 37, comma 7, ultimo periodo, del D.Lgs. n. 163/06, nonché dei divieti di cui all'art. 90, comma 8, del D.Lgs. n. 163/06;

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese, i requisiti di carattere generale devono essere posseduti a pena di esclusione da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento.

## **11.2 – Requisiti di idoneità professionale (art.39 d. Lgs. 163/2006 e s.m. e i):**

1. Per le imprese con sede in Italia, iscrizione al registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. Per le imprese con sede in altro Stato, l'iscrizione nei registri professionali o commerciali secondo quanto previsto dall'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006, con indicazione dei dati riportati nel certificato di iscrizione, integrati eventualmente con le modifiche per ipotesi sopravvenute dopo il rilascio dello stesso (es. modifica dei legali rappresentanti, delle procure, etc.). Per il gestore del servizio di ristorazione l'iscrizione al registro delle imprese deve attestare oggetto sociale inerente la tipologia di prestazione oggetto dell'appalto.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti a pena di esclusione da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento.

## **11.3 – Requisiti di ordine speciale per l'esecuzione dei lavori di cui all'art. 2 lett. B) (capacità economico finanziaria, tecnica e professionale):**

1. Attestazione rilasciata da SOA autorizzata in corso di validità per categorie e classifiche adeguate in relazione ai lavori oggetto di appalto di cui al precedente articolo 3.

Relativamente a questo requisito in caso di sub raggruppamento di imprese per l'esecuzione dei lavori trovano applicazione le disposizioni di cui all'articolo 37 d. lgs. 163/06 nonché quelle di cui all'articolo 92 DPR 207/2010, tenendo conto che la categoria OG1 è la categoria prevalente.

2. Possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale ai sensi dell'art. 90 e dell'allegato XVII del d.lgs. 81/08.

In caso di sub-raggruppamento, i requisiti come impresa esecutrice dovranno essere posseduti da ciascuna impresa esecutrice in relazione ai lavori direttamente eseguiti e i requisiti come impresa affidataria dovranno essere posseduti dall'impresa indicata come affidataria all'interno del sub-raggruppamento che abbia accettato tale individuazione.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

## **11.4 – Requisiti di ordine speciale per il servizio di cui all'art. 2 lett. A) (capacità economico finanziaria, tecnica e professionale ):**

I concorrenti dovranno dimostrare la propria capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa mediante la presentazione dei seguenti documenti e dichiarazioni:

1. dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/93 attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese il presente requisito deve essere posseduto a pena di esclusione da ciascuna impresa partecipante.

2. Dichiarazione attestante di aver realizzato nel triennio 2009/2010/2011 un fatturato globale d'impresa non inferiore a complessivi **€ 6.000.000,00** Iva esclusa.
3. Dichiarazione attestante di aver realizzato nel triennio 2009/2010/2011 un fatturato medio annuo per servizi di fornitura dei pasti non inferiore ad **€ 2.000.000,00** Iva esclusa.

Si precisa che il possesso dei requisiti di cui ai precedenti numeri 2 e 3 viene richiesto in ragione della entità e specificità dell'appalto, tenuto anche conto delle particolari esigenze dei soggetti fruitori del servizio.

In sede di dimostrazione dei requisiti di cui ai precedenti numeri 2 e 3 il concorrente dovrà esibire i bilanci o documentazione equivalente.

4. dichiarazione attestante il possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze inerenti la realizzazione del servizio di ristorazione collettiva e veicolazione pasti oggetto del presente appalto, come da normativa vigenti.

In caso di sub-raggruppamento il presente requisito dovrà essere posseduto da ciascuna delle imprese componenti il sub-raggruppamento in relazione alla attività svolta, fermo restando il possesso del requisito nel suo complesso da parte dell'intero sub-raggruppamento.

5. Piano di autocertificazione H.A.C.C.P. proprio dell'attività aziendale ai sensi del :
  - D. Lgs. 26.5.1997 n.155
  - Circolare Ministero Sanità n.21/1995
  - Circolare Ministero Sanità n.54/1997
  - Circolare Ministero Sanità n.1/1998
  - Circolare Ministero Sanità n.11/1998
  - Regolamento CE 852/04 – 853/04 – 854/04 – 882/04
  - Direttiva 2002/99
  - Direttiva 41 del 21.4.2004
  - Regolamento CE n.2073/2005
  - D.G.R. n.3710 del 20 novembre 2007;
  - Legge Regionale Veneto n.29 del 21 settembre 2007 sulla disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

In caso di sub - raggruppamento Temporaneo il requisito deve essere posseduto da tutti i componenti il sub - raggruppamento.

6. Dichiarazione attestante che nel triennio di attività 2009-2010-2011 è stato effettuato un servizio di preparazione, fornitura e veicolazione pasti non inferiore a **450.000 pasti** complessivi nel triennio a favore di Strutture residenziali socio assistenziali per anziani non autosufficienti.

Nella dichiarazione il concorrente deve indicare:

- la denominazione della/e struttura/e pubblica/che o privata/e presso cui sono stati effettuati i servizi riferiti, la sede legale, il numero di telefax;
- descrizione delle attività oggetto del servizio prestato;
- periodo di espletamento del servizio (mese e anno);
- n. Ospiti presenti in Struttura;

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

- n. pasti forniti per anno.

In sede di dimostrazione del requisito, se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, il requisito sarà attestato mediante certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, mentre nel caso di servizi erogati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. Nel caso in cui i certificati rilasciati dalle amministrazioni o dagli enti pubblici non contenessero le specifiche di esperienza esposte secondo la suddivisione di cui ai punti precedenti, il concorrente potrà produrre temporanea dichiarazione sostitutiva in attesa del rilascio dei certificati da parte delle amministrazioni o degli enti pubblici di cui si tratta, indicando di averne avanzata formale istanza.

L'omessa descrizione delle attività oggetto del servizio prestato e/o dell'anno in cui è stato prestato comporterà, come diretta conseguenza, la mancata valutazione del servizio ai fini del computo della soglia minima richiesta.

In caso di sub - raggruppamento il presente requisito dovrà essere posseduto dal sub - raggruppamento nel suo complesso.

7. Dichiarazione attestante che nel triennio di attività 2009-2010-2011 è stato effettuato un servizio di preparazione, fornitura e veicolazione pasti non inferiore a **150.000 pasti** per almeno un anno intero a favore di un unico Ente pubblico o privato gestore di una Struttura residenziale per anziani non autosufficienti, con una capienza minima di 440 posti letto.

Nella dichiarazione il concorrente deve indicare:

- la denominazione della struttura pubblica o privata presso cui è stato effettuato il servizio riferito, la sede legale, il numero di telefax;
- descrizione delle attività oggetto del servizio prestato ;
- periodo di espletamento del servizio (mese e anno);
- n. Ospiti presenti in Struttura;
- n. pasti forniti.

In sede di dimostrazione del requisito, se trattasi di servizio prestato a favore di amministrazione o ente pubblico, il requisito sarà attestato mediante certificato rilasciato e vistato dalla amministrazione o dall'ente medesimo, mentre nel caso di servizio erogato a privato, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. Nel caso in cui i certificati rilasciati dalle amministrazioni o dagli enti pubblici non contenessero le specifiche di esperienza esposte secondo la suddivisione di cui ai punti precedenti, il concorrente potrà produrre temporanea dichiarazione sostitutiva in attesa del rilascio dei certificati da parte delle amministrazioni o degli enti pubblici di cui si tratta, indicando di averne avanzata formale istanza.

L'omessa descrizione delle attività oggetto del servizio prestato e/o dell'anno in cui è stato prestato comporterà, come diretta conseguenza, la mancata valutazione del servizio ai fini del computo della soglia minima richiesta.

In caso di sub - raggruppamento il presente requisito dovrà essere interamente posseduto dalla mandataria.

## **Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti richiesti determina l'esclusione dalla gara.**

I predetti requisiti minimi di partecipazione dovranno essere dichiarati con le modalità indicate nel successivo articolo 14 (contenuto della busta "A").

## **DISPOSIZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI**

**In caso di Raggruppamento, le funzioni di mandataria dovranno essere assunte da impresa che esegua le prestazioni di preparazione e distribuzione pasti relative al servizio di ristorazione di cui al precedente articolo 2 lettera A.**

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

---

In caso di sub – raggruppamento per la prestazione del servizio di ristorazione, in sede di offerta dovranno essere indicate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti; in ogni caso la mandataria dovrà eseguire le prestazioni del servizio di ristorazione in misura non inferiore al 60% di quanto richiesto ed essere in possesso dei relativi requisiti in misura corrispondente, salvo quanto previsto dal punto 7 del precedente articolo 11.4.

In caso di sub raggruppamento per l'esecuzione dei lavori di cui all'articolo 2 lettera B), in sede di offerta dovranno essere indicate le quote di partecipazione e, conseguentemente, dei lavori che saranno eseguiti da ciascun associato.

Fatto salvo quanto diversamente previsto, i soggetti costituenti il raggruppamento devono possedere i requisiti in proporzione alla quota di partecipazione al raggruppamento.

## ART. 12 - RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti al R.U.P. dott. Pierluigi Donà - Fax 049-871.34.33 e-mail: info@configliachi.it

Tutti gli eventuali chiarimenti richiesti dovranno essere inoltrati esclusivamente in forma scritta, mediante e-mail o fax. Le richieste saranno possibili solo fino a 10 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Successive richieste di chiarimenti saranno considerate come non pervenute.

La Stazione Appaltante pubblicherà i chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni in merito alla presente procedura sul proprio sito internet: <http://www.configliachi.it> Pertanto gli operatori economici interessati a presentare offerta devono costantemente monitorare il predetto sito, fino al termine concesso per la presentazione dell'offerta.

## ART. 13 - TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati dovranno far pervenire, a pena di esclusione, entro il termine perentorio **delle ore 12.00 del giorno 06.05.2013** apposito plico, debitamente chiuso e sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, all'ufficio protocollo dell'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista – Via Sette Martiri n.33 – 35143 Padova.

Il suddetto plico sigillato dovrà riportare all'esterno la ragione sociale della ditta offerente nonché le diciture:

- Alla Direzione dell'Istituto Luigi Configliachi per i minorati della vista – Via Sette Martiri n.33 – 35143 Padova;
- Contiene **"Offerta per la gara a procedura aperta per L'affidamento dei lavori di realizzazione di una cucina completa di attrezzature e servizi generali e la gestione del servizio di ristorazione per la durata di anni nove - gara n. 4908164 CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007"**.

Il plico sopraccitato dovrà contenere tre buste distinte, denominate "A", "B" e "C" ed il cui contenuto è di seguito disciplinato, ciascuna delle quali a sua volta, a pena di esclusione, dovrà essere debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura.

Detto plico dovrà pervenire:

- per posta (tramite il servizio postale di Stato);
- a mano (tramite agenzia di recapito autorizzata e/o corriere e/o incaricato).

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo dell'Ente, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

L'orario di ricezione dell'Ufficio Protocollo è dalle ore 09.00 alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Ente ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati.

## ART. 14 - BUSTA "A"

La busta "A" con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "**Documentazione amministrativa**", dovrà contenere, a pena di esclusione dalla procedura di gara i seguenti documenti:

- A. Garanzia provvisoria a corredo dell'offerta e impegno alla costituzione della garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 113 Codice degli Appalti;
- B. L'istanza di ammissione, preferibilmente redatta utilizzando, ove presenti, gli allegati modelli e recante l'indicazione del numero di **CIG 50003714AF CUP F99D10000310007**, contenente, a pena di esclusione, le dichiarazioni di cui ai successivi punti B.1, B.2, B.3, B.4, B.5, B.6 (quest'ultima solo in caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, Consorzi o GEIE) e B.7 (quest'ultima in caso di utilizzo da parte del concorrente dell'istituto dell'avvalimento);
- C. La dichiarazione attestante le parti del servizio o i lavori che ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/06 intende subappaltare o concedere a cottimo;
- D. Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. Lgs. n. 385/93 attestanti la capacità finanziaria ed economica del concorrente;
- E. Documentazione attestante l'avvenuto versamento del contributo di **€ 200,00** a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione A.V.C.P. 21.12.2011 di attuazione dell'art.1 commi 65 e 67 L.23.12.2005 n.266, per l'anno 2012);
- F. Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dalla stazione appaltante e dichiarazione del concorrente di cui ai successivi punti F.1 e F.2;
- G. Piano di autocontrollo H.A.C.C.P proprio dell'attività aziendale (per i soli esecutori del servizio);
- H. Attestazione SOA di cui al precedente punto 11.3 numero 1 (per i soli esecutori dei lavori);
- I. Modello GAP debitamente compilato per quanto di competenza;

## **A) GARANZIA PROVVISORIA A CORREDO DELL'OFFERTA**

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, da una cauzione provvisoria, ai sensi dell'articolo 75 del D. Lgs. n. 163/06, di importo pari al 2% dell'importo a base di gara fatto salvo il beneficio di cui all'art.75, comma 7, del D.Lgs. 163/06 e s. m. e i. Si precisa che la presentazione della cauzione provvisoria configura un adempimento necessario a pena di esclusione, costituendo l'articolo 75 del d. lgs. 163/06 disposizione con contenuto immediatamente prescrittivo e vincolante (cfr. Determinazione AVCP n. 4 del 10.10.2012).

L'importo della garanzia **da prestare complessivamente sul prezzo a base di gara** è di:

€ 345.921,51 (Trecentoquarantacinquemilanovecentoventuno/51cent), pari al 2% di € 17.296.075,66

Nel caso in cui, durante l'espletamento della gara, vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte, i concorrenti dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia.

Ai sensi dell'articolo 75, comma 8, l'offerta, a pena di esclusione, deve essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia di cui all'articolo 113 del d. Lgs. 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Qualora il concorrente intenda avvalersi della facoltà di cui al comma 7 dell'art.75 del Codice dei Contratti dovrà produrre, con riferimento al servizio di cui all'art. 2 lett. A), copia conforme all'originale della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI 9000 rilasciate da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO / IEC 17000, in corso di validità, come da elenco che segue:

1. Sistema di gestione qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004
2. Sistema di Gestione per autocontrollo igienico conforme alle norme Codex Alimentarius UNI 10854-1999
3. Sistema per la sicurezza alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2005

Con riferimento alla esecuzione dei lavori, il concorrente che intenda avvalersi della facoltà di cui al comma 7 dell'art. 75 del Codice dei Contratti dovrà produrre copia conforme all'originale della

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO / IEC 17000.

## **B) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA. AUTOCERTIFICAZIONI e CERTIFICAZIONI:**

A pena di esclusione i concorrenti dovranno presentare, utilizzando preferibilmente l'apposito modulo "mod. 1 ", o comunque documento con contenuti corrispondenti, istanza di ammissione alla gara corredata di n. 1 marca da bollo da € 14,62, contenente le dichiarazioni di cui ai successivi punti B.1, B.2, B.3, B.4, B.5, B.6 (quest'ultima solo in caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, Consorzi o GEIE), e B.7 (quest'ultima in caso di utilizzo da parte del concorrente dell'istituto dell'avvalimento), a firma del legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore. In quest'ultimo caso, l'offerta dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da originale o copia conforme all'originale dell'atto di procura speciale notarile.

### **B.1) Dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa da un legale rappresentante, ai sensi e con le modalità stabilite dal D.P.R. 445/2000 che attesta:**

1. I dati anagrafici, il codice fiscale e di residenza di:
  - per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico;
  - per le società in nome collettivo: soci e direttore tecnico;
  - per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico;
  - per le altre società e/o consorzi: amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico e il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.
2. I dati anagrafici dei soggetti di cui al precedente comma (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: soci e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società e/o consorzi: amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci) che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando.
3. Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. o, per le imprese con sede in altro Stato, l'iscrizione nei registri professionali o commerciali secondo quanto previsto dall'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006, con indicazione dei dati riportati nel certificato di iscrizione, integrati eventualmente con le modifiche per ipotesi sopravvenute dopo il rilascio dello stesso (es. modifica dei legali rappresentanti, delle procure, etc.);
4. Estremi delle posizioni previdenziali e assicurative comprensivi di sede INPS e INAIL, matricola INPS e numero di P.A.T. Posizione Assicurativa Territoriale dell'INAIL e C.C.N.L. applicato.

### **B.2) Dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa da un legale rappresentante (nonché con riferimento alle lettere b e c anche dai soggetti ivi indicati) ai sensi e con le modalità stabilite dal D.P.R. 445/2000, che attesta:**

**a)** di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186 bis del regio decreto 16 marzo 1942 n. 267, e che non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

**b)** che non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 31 maggio 1965, n.575. **Si precisa che tale dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti di cui alla lettera B.1 punto 1;**

**c)** che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale; che non sussistono condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art.45 paragrafo 1 direttiva Ce 2004/18. **Si precisa che tale**

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

**dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti di cui alla lettera B.1 punto 1 e punto 2, preferibilmente utilizzando l'apposito modulo 1bis o documento con contenuti corrispondenti.** In caso di impossibilità o eccessiva gravosità, il legale rappresentante, ai sensi dell'articolo 47, comma 2 del D.P.R. n. 445/2000, può produrre una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà "per quanto a propria conoscenza", con riferimento ai soggetti cessati, specificando le circostanze che rendono impossibile (ad esempio, in caso di decesso) o eccessivamente gravosa (ad esempio, in caso di irreperibilità o immotivato rifiuto) la produzione della dichiarazione da parte dei soggetti interessati. **Si precisa che il concorrente deve dichiarare tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione.**

**d)** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19 marzo 1990 n. 55;

**e)** di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio;

**f)** di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara o un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertabile con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

**g)** di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico;

**h)** di non aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai sensi del comma 1-ter dell'art.38 in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultante dall'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7 comma 10 del d.lgs.163/2006 e s.m.e i.;

**i)** di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;

**l)** di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili (Legge 12 marzo 1999, n. 68) ovvero di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il lavoro dei disabili (Legge 12 marzo 1999 n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiori a quindici ovvero di non essere obbligato, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto –successivamente al 18.1.2000- ad assunzioni che ne abbiano incrementato l'organico, a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della Legge 68/99;

**m)** che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva prevista dall'art. 9, comma 2, lettera c) del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del d. Lgs. 81 del 2008;

**m-bis)** che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10, d. Lgs. 163/06 per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

**m-ter)** che non ricorre la specifica causa di esclusione prevista dall'art. 38, lett. m-ter, d. Lgs. 163/06 e s.m. e i.;

## **m-quater):**

di non trovarsi, rispetto ad alcuno degli altri partecipanti alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 Cod. Civ. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, tali che la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, e a tal fine, **alternativamente (barrare nella dichiarazione la voce che interessa):**

- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

### **B.3) Dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa da un legale rappresentante, ai sensi e con le modalità stabilite dal D.P.R. 445/2000 che attesta:**

- di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266, oppure di essersene avvalso ma che il periodo di emersione si è concluso;

- l'insussistenza dell'estensione nei propri confronti, negli ultimi 5 anni, degli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 d. lgs. 159/2011, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

### **B.4) Ulteriori dichiarazioni:**

Il concorrente dovrà altresì dichiarare:

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare e nei capitolati tecnici d'appalto;
- la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'appalto oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata;
- di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, valutando i costi dei rischi specifici della propria attività.

### **B.5) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE**

Dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa da un legale rappresentante, ai sensi e con le modalità stabilite dal D.P.R. 445/2000 che attesta il possesso dei requisiti di cui all'articolo 11.3 numero 2 e di cui all'articolo 11.4 numeri 2, 3, 4, 6, 7 del presente disciplinare.

### **B.6) RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI, CONSORZI – GEIE (ulteriori dichiarazioni)**

1. Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile o da un GEIE costituiti prima della gara vanno rese le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- a. **per i raggruppamenti temporanei**, dichiarazione resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo) attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 37, comma 15, del Codice dei contratti. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario;
- b. **per il consorzio ordinario di concorrenti o per il GEIE**, dichiarazione resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000 riportante i dati dell'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti o del GEIE.
- c. Inoltre Raggruppamenti Temporanei di Imprese, Consorzi Ordinari e GEIE già costituiti devono altresì dichiarare:
  - che nessun soggetto membro del Raggruppamento, del Consorzio o del GEIE già costituiti partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;
  - di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario o del GEIE e di impegnarsi a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

2. Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile o da un GEIE non ancora costituiti dichiarazione, resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento o del consorzio ordinario o del GEIE si impegna, in caso di aggiudicazione della gara d'appalto, a:

- a. costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE;
- b. conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37, commi 14, 15 e 16, del Codice dei contratti;
- c. rendere procura al legale rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- d. uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE, ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. n.163/2006;
- e. non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE e a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

La dichiarazione dovrà altresì specificare che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale.

## **N.B.**

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario, le dichiarazioni di cui ai precedenti punti B.1, B.2, B.3 e B.4 vanno rese dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dai rappresentanti legali di tutte le imprese consorziate.

In caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del Codice dei Contratti, il Consorzio indica, a pena di esclusione, per quali consorziati concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto, a pena di esclusione, di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei lavori non possono essere diversi da quelli indicati; in caso di consorzio di cui all'articolo 34, comma 1, lett. b) e c) le dichiarazioni di cui ai precedenti punti B.1, B.2, B.3 e B.4 vanno rese, oltre che dal Consorzio, anche dal rappresentante legale delle imprese consorziate indicate come esecutrici dell'appalto.

## **B.7) AVVALIMENTO (art. 49 del D. Lgs. 163/2006)**

In caso di avvalimento il concorrente dovrà presentare le dichiarazioni e i documenti di cui all'articolo 49 del d. lgs. 163/06.

## **C) DICHIARAZIONE ATTESTANTE LE PARTI DEL SERVIZIO O DEI LAVORI CHE SI INTENDONO SUBAPPALTARE O CONCEDERE A COTTIMO**

Il concorrente che intenda subappaltare o concedere a cottimo parte del servizio o dei lavori dovrà presentare dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 indicando tali lavori o parti del servizio.

## **D) REFERENZE BANCARIE**

Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/93 attestanti la capacità finanziaria ed economica del concorrente.

## **E) CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI AI SENSI DELL'ART. 1, COMMI 65 E 66, DELLA L. 266/05**

Ai sensi dell'art.1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005 n.266 ("*Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato*"), il versamento della contribuzione all'Autorità, ai fini della copertura dei costi relativi al proprio funzionamento e nella misura della stessa determinata con cadenza annuale, costituisce una condizione di ammissibilità dell'offerta.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di scelta del contraente ai sensi dell'art.1, comma 67 della legge 23 dicembre 2005, n.266 (cfr. Deliberazione AVCP del 3 novembre 2010).

Trattandosi di appalto di importo compreso tra la soglia di € 5.000.000,00 e quella di € 20.000.000,00 la contribuzione prevista in relazione alla presente gara CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007 è pari ad € **200,00**, da effettuarsi secondo le modalità indicate sul sito internet dell'Autorità (www.avcp.it – contributi in sede di gara – istruzioni in vigore dal 01.02.2008), come previsto dalla "Attuazione

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

dell'art.1 commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n.266, per l'anno 2012" pubblicata sulla G.U. n.30 del 06.02.2012.

## **F) SOPRALLUOGO**

Il concorrente deve presentare:

F.1 attestazione rilasciata dal RUP o da suo delegato di presa visione, ai sensi dell'articolo 5 del presente disciplinare (SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO).

F.2 Dichiarazione con la quale il concorrente attesta di avere direttamente o con delega a personale dipendente esaminato tutti gli elaborati progettuali, di essersi recato sul luogo di esecuzione dei lavori, di avere preso conoscenza delle condizioni locali, della viabilità di accesso, di aver verificato le capacità e le disponibilità, compatibili con i tempi di esecuzione previsti, delle cave eventualmente necessarie e delle discariche autorizzate, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei lavori e di aver giudicato i lavori stessi realizzabili, gli elaborati progettuali adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché attesta di avere effettuato una verifica della disponibilità della mano d'opera necessaria per l'esecuzione dei lavori nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia e categoria dei lavori in appalto.

## **G) PIANO DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.**

La ditta concorrente dovrà produrre il proprio manuale di corretta prassi alimentare basato sul sistema H.A.C.C.P. conforme alle prescrizioni della direttiva 94/43 e del D. Lgs. 155/97, e del Regolamento CE n. 852/04 e del decreto legislativo 193/2007 relativamente alla propria attività aziendale.

## **ART. 15 BUSTA "B"**

La busta "B" con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Offerta tecnica", dovrà contenere, a pena di esclusione dalla procedura di gara, la relazione tecnica sulle modalità di espletamento del servizio oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Si precisa che la mancata presentazione della relazione tecnica comporterà **l'esclusione dalla gara**, trattandosi di elemento essenziale dell'offerta.

La relazione tecnica deve essere tassativamente:

- a. redatta impiegando al massimo 60 facciate totali, numerate progressivamente, formato A4, usando il carattere Arial 11, interlinea singola; non rientrano nel conteggio delle facciate gli allegati tecnici che devono essere inseriti in sezione 2 dedicata agli allegati, mentre il progetto tecnico deve essere inserito in sezione 1.
- b. redatto rispettando scrupolosamente l'ordine dei punti di seguito indicati.
- c. siglata in ogni pagina e sottoscritta all'ultima pagina con firma per esteso e in modo leggibile dal legale rappresentante del concorrente; dal legale rappresentante della capogruppo nel caso di Raggruppamento e Consorzio ordinario già costituito; dal legale rappresentante di ciascun componente il Raggruppamento in caso di Raggruppamento costituendo e da ciascun legale rappresentante di ciascuna consorziata in caso di consorzio ordinario da costituirsi

## **RELAZIONE TECNICA**

La relazione tecnica in sezione 1 deve essere così composta:

### **Fascicolo 1**

#### **Sistema organizzativo di fornitura del servizio**

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

La relazione tecnica deve contenere la proposta di erogazione del servizio coerentemente con quanto richiesto dal Capitolato del servizio di ristorazione.

La relazione dovrà sviluppare i seguenti punti:

1. **Personale che viene impiegato nel servizio:** numero, qualifica, tipo di contratto applicato. Dovrà essere indicata la totalità del personale impiegato nel servizio sia per la cucina centrale della sede sia per le attività presso le residenze Sede e Breda elencando nella totalità sia il personale in distacco sia altro personale alle dipendenze della ditta concorrente;
2. **Formazione del personale:** particolare riguardo a quella relativa alla sicurezza e alle procedure di selezione e inserimento dello stesso. Piano formativo distinto per tipologia di operatore inserito e modalità di trasmissione all'ente dei pacchetti formativi attuati, con particolare riferimento sia al pacchetto sicurezza (D. Lgs.81/2008 e s. m. e i. sia alle normative specifiche in materia di ristorazione, H.A.C.C.P. e pulizie in ambiente sanitario) e in riferimento all'art.19 del capitolato speciale dei servizi di ristorazione;
3. **Programma di approvvigionamento delle derrate:** indicazione dei principali fornitori, con dettaglio per tipologia di prodotti forniti e metodologia di tracciabilità, di trasporto e di conservazione, indicando nello specifico l'utilizzo di prodotti D.O.P. e I.G.P., nonché di prodotti biologici indicando in specifico quali siano i criteri di scelta degli alimenti D.O.P., I.G.P. e biologici che verranno utilizzati nel ciclo di composizione della giornata alimentare;
4. **Schede tecniche:**
  - a. **delle materie prime:** impiegate nel servizio di ristorazione;
  - b. **dei prodotti chimici:** impiegati per il lavaggio delle stoviglie e la pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro ;
5. **Tecniche di preparazione dei cibi** che si intendono adottare al fine di soddisfare le esigenze nutrizionali degli Ospiti;
6. **Articolazione del menù** su cinque settimane con variazione di almeno 5 menù stagionali con indicazione dell'alimento base e delle varianti proposte in termini quantitativi e qualitativi, nella versione per Ospiti anziani ed Ospiti con problemi di deglutizione con pasti omogeneizzati e sminuzzati. Tabella di conversione delle grammature indicate nell'allegato "Determinazione menu" a crudo con l'equivalente a cotto al netto dei sughi e indicazione della percentuale di peso in incremento rispetto al cotto dei sughi per tipologia di ricetta proposta al successivo punto 7;
7. **Ricette tipo** e loro composizione In funzione delle tipologie di Ospiti presenti ed in relazione all'articolazione dei menù indicati al precedente punto 6);
8. **Modalità di preparazione** di diete speciali (disfagici - diabetici - altro);
9. **Piano delle veicolazioni dei mezzi di trasporto e delle movimentazioni** dei carrelli termici dal centro di cottura verso le residenze e i piani di reparto con indicazione degli orari di consegna e di ritiro nei vari momenti della giornata alimentare;
10. **Piano di lavoro della giornata tipo** della cucina della Sede e delle movimentazione di fornitura delle singole residenze e dei reparti presenti, con indicazione in dettaglio dell'elenco delle attività, delle ore impiegate per singolo intervento, intendendosi per tale i seguenti elementi:
  - a. piano di lavoro e strutturazione dei turni di lavoro suddivisi per residenza sede e residenza breda. In dettaglio la ditta concorrente dovrà fornire il piano di lavoro per la sede suddiviso tra le seguenti aree: magazzino – cucina Sede – lavaggio stoviglie di cucina – lavaggio stoviglie di reparto Sede e Breda – movimentazione dalla cucina Sede verso le residenze ed i reparti per le consegne ed i ritiri di quanto necessario al buon funzionamento del servizio, con indicazione del numero del personale impiegato, qualifica, orari delle unità impiegate nell'arco delle 24 ore;
  - b. movimentazione di magazzino per ricevimento merci e consegne alla cucina Sede e ai reparti delle singole residenze per la composizione della giornata alimentare;
  - c. attività proprie della cucina Sede nell'arco delle 24 ore;
  - d. piano di lavaggio delle stoviglie della cucina Sede;
  - e. piano di lavaggio delle stoviglie di ogni reparto delle residenze con indicazione di fascia oraria e tempo impiegato per fascia oraria per pranzo e cena;
  - f. piano di fornitura della giornata alimentare ai singoli reparti delle residenze con indicazione dei mezzi, delle unità, dei tempi e delle fasce orarie impiegate sia per il carrello multi porzione e diete specifiche sia degli ulteriori elementi a completamento della giornata alimentare;

- g. piano delle forniture e dello svolgimento di servizio per le **giornate e feste particolari** richieste nel capitolato dei servizi di ristorazione;
  - h. piano delle forniture dei prodotti per la pulizia delle aree assegnate e per il lavaggio stoviglie della cucina Sede, cucina Breda e lavastoviglie di reparto tutte;
11. **piano:**
- a. **H.A.C.C.P.** specifico:
    - i. del centro di cottura della Sede Configliachi;
    - ii. per i servizi da erogare presso la residenza Breda;
    - iii. per i servizi da erogare presso la residenza sede al di fuori del centro di cottura
  - b. Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta;
12. **Metodologie di controllo:** procedure di autocontrollo dei servizi richiesti nel capitolato, con particolare riferimento a:
- rilevazione delle presenze del personale;
  - rilievo degli standard di qualità;
  - piano di sicurezza.
- La ditta concorrente dovrà presentare il piano di controllo proposto e le azioni poste in atto per prevenire possibili “non conformità” (azione preventiva). Il controllo proposto dovrà essere messo in atto sin dall’inizio del servizio con le metodologie proposte.

## Fascicolo 2

### **La relazione tecnica sul capitolato “opere, impianti ed attrezzature a completamento della nuova cucina della Sede e servizi generali”**

La relazione deve contenere la proposta di sviluppo della nuova cucina e servizi generali inteso nello specifico come segue:

1. **opere ed impianti a completamento:** la ditta concorrente dovrà fornire, sulla base del documento “ **lista delle lavorazioni e forniture a carico del servizio di ristorazione**” l’elenco di dettaglio e le schede tecniche di tutti gli elementi indicati in detto documento, tassativamente secondo l’ordine cronologico indicato nel documento stesso.
2. **layout delle singole aree** del centro di cottura e servizi generali da affidare ditta aggiudicataria con indicazione delle attrezzature ed arredi che la ditta concorrente propone di inserire nei diversi ambienti;
3. **elenco completo, secondo quanto indicato ai punti del capitolato “opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura”** che la ditta concorrente propone di inserire nei locali da affidare con corrispondenza al layout presentato di cui al precedente punto 2. L’elenco dovrà avere una corrispondenza numeraria univoca con il layout (2), l’elenco (3) e le schede tecniche e di sicurezza e documentazione fotografica (4) che devono essere fornite.

La ditta concorrente deve fornire l’elenco completo dei seguenti elementi, distinti come di seguito indicato:

- a. 2. attrezzature ed arredi a completamento;
  - b. 3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;
  - c. 4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;
  - d. 5. installazione apparecchiature di cucina;
  - e. 6. installazione contatori di consumo;
  - f. 7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;
  - g. 8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell’attuale cucina per l’avvio del servizio.
4. **schede tecniche e di sicurezza e documentazione fotografica, secondo quanto indicato ai punti del capitolato “opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura”** che la ditta concorrente propone di inserire nei locali:
    - a. 2. attrezzature ed arredi a completamento;
    - b. 3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;
    - c. 4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;

- 
- d. 5. installazione apparecchiature di cucina;
  - e. 6. installazione contatori di consumo;
  - f. 7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;
  - g. 8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio.
5. **piano delle manutenzioni:** la ditta concorrente deve presentare l'elenco delle attività di manutenzione suddivisa tra manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria delle attrezzature, dei mobili, dei veicoli e degli impianti secondo la lista del **capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura"**:
- a. 2. attrezzature ed arredi a completamento;
  - b. 3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;
  - c. 4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;
  - d. 5. installazione apparecchiature di cucina;
  - e. 6. installazione contatori di consumo;
  - f. 7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;
  - g. 8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio

## Fascicolo 3

### Relazione tecnica sui servizi aggiuntivi e migliorativi

Le migliorie proposte dovranno essere distinte in termini di prestazioni e servizi aggiuntivi. Ci dovrà essere comunque corrispondenza tra l'offerta economica (nella quale sarà inserita una voce a parte di incidenza economica delle migliorie) e le migliorie inserite in offerta tecnica.

1. Migliorie sul sistema organizzativo di fornitura del servizio;
2. Migliorie sulle **opere ed impianti** a completamento del centro di cottura indicati al punto 1 del capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento della nuova cucina";
3. Migliorie sulle **attrezzature, mobili ed impianti** proposti rispetto a quanto richiesto dalla Stazione appaltante indicati nel capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura";
4. Ulteriori migliorie presentate dalla ditta concorrente.

### ART. 16 - ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DI QUALITA'

Le valutazioni qualitative saranno effettuate da parte di una Commissione tecnica nominata appositamente, con riferimento alla proposta progettuale, come di seguito puntualmente specificato:

#### Fascicolo n.1

**fino a 30 punti**

#### Sistema organizzativo di fornitura del servizio

1. **Personale che viene impiegato nel servizio:** numero, qualifica, tipo di contratto applicato. Dovrà essere indicata la totalità del personale impiegato nel servizio sia per la cucina centrale della sede sia per le attività presso le residenze sede e breda elencando nella totalità sia il personale in distacco sia altro personale alle dipendenze della ditta concorrente;  
**fino a 1 punto**
2. **Formazione del personale:** particolare riguardo a quella relativa alla sicurezza e alle procedure di selezione e inserimento dello stesso. Piano formativo distinto per tipologia di operatore inserito e modalità di trasmissione all'ente dei pacchetti formativi attuati, con particolare riferimento sia al pacchetto sicurezza (D. Lgs.81/2008 e s. m. e i. sia alle normative specifiche in materia di ristorazione, H.A.C.C.P.e pulizie in ambiente sanitario) e in riferimento all'art.19 del capitolato speciale dei servizi di ristorazione;  
**fino a 1 punto**
3. **Programma di approvvigionamento delle derrate:** indicazione dei principali fornitori, con dettaglio per tipologia di prodotti forniti e metodologia di tracciabilità, di trasporto e di

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

conservazione, indicando nello specifico l'utilizzo di prodotti D.O.P. e I.G.P., nonché di prodotti biologici indicando in specifico quali siano i criteri di scelta degli alimenti D.O.P., I.G.P. e biologici che verranno utilizzati nel ciclo di composizione della giornata alimentare;

**fino a 5 punti**

4. **Schede tecniche:**

- a. **delle materie prime:** impiegate nel servizio di ristorazione;
- b. **dei prodotti chimici:** impiegati per il lavaggio delle stoviglie e la pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro ;

**fino a 3 punti**

5. **Tecniche di preparazione dei cibi** che si intendono adottare al fine di soddisfare le esigenze nutrizionali degli Ospiti;

**fino a 3 punti**

6. **Articolazione del menù** su cinque settimane con variazione di almeno 5 menù stagionali con indicazione dell'alimento base e delle varianti proposte in termini quantitativi e qualitativi, nella versione per Ospiti anziani ed Ospiti con problemi di deglutizione con pasti omogeneizzati e sminuzzati. Tabella di conversione delle grammature indicate nell'allegato "Determinazione menu" a crudo con l'equivalente a cotto al netto dei sughi e indicazione della percentuale di peso in incremento rispetto al cotto dei sughi per tipologia di ricetta proposta al successivo punto 7;

**fino a 2 punti**

7. **Ricette tipo** e loro composizione In funzione delle tipologie di Ospiti presenti ed in relazione all'articolazione dei menù indicati al precedente punto 6);

**fino a 2 punti**

8. **Modalità di preparazione** di diete speciali (disfagici - diabetici - altro);

**fino a 2 punti**

9. **Piano delle veicolazioni dei mezzi di trasporto e delle movimentazioni** dei carrelli termici dal centro di cottura verso le residenze e i piani di reparto con indicazione degli orari di consegna e di ritiro nei vari momenti della giornata alimentare;

**fino a 2 punti**

10. **Piano di lavoro della giornata tipo** della cucina della Sede e delle movimentazione di fornitura delle singole residenze e dei reparti presenti, con indicazione in dettaglio dell'elenco delle attività, delle ore impiegate per singolo intervento, intendendosi per tale i seguenti elementi:

- a. piano di lavoro e strutturazione dei turni di lavoro suddivisi per residenza sede e residenza breda. In dettaglio la ditta concorrente dovrà fornire il piano di lavoro per la sede suddiviso tra le seguenti aree: magazzino – cucina Sede – lavaggio stoviglie di cucina – lavaggio stoviglie di reparto Sede e Breda – movimentazione dalla cucina Sede verso le residenze ed i reparti per le consegne ed i ritiri di quanto necessario al buon funzionamento del servizio, con indicazione del numero del personale impiegato, qualifica, orari delle unità impiegate nell'arco delle 24 ore;
- b. movimentazione di magazzino per ricevimento merci e consegne alla cucina Sede e ai reparti delle singole residenze per la composizione della giornata alimentare;
- c. attività proprie della cucina Sede nell'arco delle 24 ore;
- d. piano di lavaggio delle stoviglie della cucina Sede;
- e. piano di lavaggio delle stoviglie di ogni reparto delle residenze con indicazione di fascia oraria e tempo impiegato per fascia oraria per pranzo e cena;
- f. piano di fornitura della giornata alimentare ai singoli reparti delle residenze con indicazione dei mezzi, delle unità, dei tempi e delle fasce orarie impiegate sia per il carrello multi porzione e diete specifiche sia degli ulteriori elementi a completamento della giornata alimentare;
- g. piano delle forniture e dello svolgimento di servizio per le **giornate e feste particolari** richieste nel capitolato dei servizi di ristorazione;
- h. piano delle forniture dei prodotti per la pulizia delle aree assegnate e per il lavaggio stoviglie della cucina Sede, cucina Breda e lavastoviglie di reparto tutte;

**fino a 4 punti**

13. **piano:**

a. **H.A.C.C.P.** specifico:

- i. del centro di cottura della Sede Configliachi;
- ii. per i servizi da erogare presso la residenza Breda;

- iii. per i servizi da erogare presso la residenza sede al di fuori del centro di cottura  
b. Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta;

**fino a 2 punti**

14. **Metodologie di controllo:** procedure di autocontrollo dei servizi richiesti nel capitolato, con particolare riferimento a:

- rilevazione delle presenze del personale;
- rilievo degli standard di qualità;
- piano di sicurezza.

La ditta concorrente dovrà presentare il piano di controllo proposto e le azioni poste in atto per prevenire possibili "non conformità" (azione preventiva). Il controllo proposto dovrà essere messo in atto sin dall'inizio del servizio con le metodologie proposte

**fino a 3 punti**

## Fascicolo n.2

**fino a 15 punti**

### Relazione tecnica sul capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura"

La relazione deve contenere la proposta di sviluppo del nuovo centro di cottura inteso nello specifico come segue:

1. **opere ed impianti a completamento:** la ditta concorrente dovrà fornire, sulla base di quanto descritto, nei relativi paragrafi "Descrizione delle lavorazioni a carico del gestore" del capitolato speciale di appalto: opere edili e strutturali, impianti elettrici, impianti termo meccanici" l'elenco di dettaglio e le schede tecniche di tutti gli elementi indicati in detto documento, tassativamente secondo l'ordine cronologico indicato nel documento stesso.

#### Per il punto 1

**fino a 3 punti**

2. **layout delle singole aree** del centro di cottura e servizi generali da affidare ditta aggiudicataria con indicazione delle attrezzature ed arredi che la ditta concorrente propone di inserire nei diversi ambienti;
3. **elenco completo, secondo quanto indicato ai punti del capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura"** che la ditta concorrente propone di inserire nei locali da affidare con corrispondenza al layout presentato di cui al precedente punto 2. L'elenco dovrà avere una corrispondenza numeraria univoca con il layout (2), l'elenco (3) e le schede tecniche e di sicurezza e documentazione fotografica (4) che devono essere fornite.

La ditta concorrente deve fornire l'elenco completo dei seguenti elementi, distinti come di seguito indicato:

- a. **2. attrezzature ed arredi a completamento;**
  - b. **3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;**
  - c. **4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;**
  - d. **5. installazione apparecchiature di cucina;**
  - e. **6. installazione contatori di consumo;**
  - f. **7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;**
  - g. **8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio.**
4. **schede tecniche e di sicurezza e documentazione fotografica, secondo quanto indicato ai punti del capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura"** che la ditta concorrente propone di inserire nei locali:
    - a. **2. attrezzature ed arredi a completamento;**
    - b. **3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;**
    - c. **4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;**
    - d. **5. installazione apparecchiature di cucina;**

- e. **6. installazione contatori di consumo;**
- f. **7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;**
- g. **8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio.**

**Per i punti 2-3-4**

**fino a 10 punti**

5. **piano delle manutenzioni:** la ditta concorrente deve presentare l'elenco delle attività di manutenzione suddivisa tra manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria delle attrezzature, dei mobili, dei veicoli e degli impianti secondo la lista del **capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura"**:
- a. **2. attrezzature ed arredi a completamento;**
  - b. **3. attrezzature ed automezzi per la movimentazione;**
  - c. **4. cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione;**
  - d. **5. installazione apparecchiature di cucina;**
  - e. **6. installazione contatori di consumo;**
  - f. **7. attrezzature per le cucine di reparto delle residenze;**
  - g. **8. nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio.**

**Per il punto 5**

**fino a 2 punti**

**Fascicolo n.3**

**fino a 15 punti**

## **Relazione tecnica sui servizi aggiuntivi e migliorativi**

Le migliorie proposte dovranno essere distinte in termini di prestazioni e servizi aggiuntivi. Ci dovrà essere comunque corrispondenza tra l'offerta economica (nella quale sarà inserita una voce a parte di incidenza economica delle migliorie) e le migliorie inserite in offerta tecnica.

- 1.- Migliorie sul sistema organizzativo di fornitura del servizio
- 2.- Migliorie sulle **opere ed impianti** a completamento del centro di cottura indicati al punto 1 del capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura";
- 3.- Migliorie sulle **attrezzature, mobili ed impianti** proposti rispetto a quanto richiesto dalla Stazione appaltante indicati nel capitolato "opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura";
- 4.- Ulteriori migliorie presentate dalla ditta concorrente

La valutazione della proposta progettuale consentirà l'assegnazione di **60 punti massimi**. E' stato assegnato ad ognuna delle voci inerenti i singoli aspetti dell'offerta da valutare un punteggio pesato in funzione dell'importanza della singola voce nell'ambito dell'offerta stessa. A tale scopo sono stati previsti sei giudizi da attribuire alle singole voci oggetto di valutazione; ad ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione alla singola voce di un punteggio corrispondente alla relativa percentuale dei punti massimi per la stessa voce previsti, e segnatamente:

- a.  Eccellente corrisponderà al 100% del punteggio massimo assegnabile;
- b.  Ottimo corrisponderà al 90% del punteggio massimo assegnabile;
- c.  Più che adeguato corrisponderà al 80% del punteggio massimo assegnabile;
- d.  Adeguato corrisponderà al 70% del punteggio massimo assegnabile;
- e.  Parzialmente adeguato corrisponderà al 50% del punteggio massimo assegnabile;
- f.  Inadeguato corrisponderà allo 0% del punteggio massimo assegnabile.

All'operatore economico che avrà raggiunto il punteggio di qualità più alto (Qmax) saranno attribuiti 60 punti, agli altri (q) punteggi calcolati in modo direttamente proporzionale, secondo la seguente formula:  
**punteggio = 60\*q/Qmax.**

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

dove:

**punteggio** = punteggio attribuito al concorrente in esame

**Qmax** = miglior punteggio qualità

**60** = punteggio massimo attribuibile

**q** = punteggio qualità attribuito al concorrente

Prevedendosi dei sub-criteri, i punteggi assegnati ad ogni soggetto concorrente in base a tali sub-criteri, verranno riparametrati con riferimento ai pesi previsti per l'elemento di partenza, così come previsto dalle linee guida dell'A.V.C.P.

**Gli operatori economici che nel complesso della valutazione qualitativa non avranno raggiunto un punteggio qualità pari almeno a 40 punti su 60 punti attribuibili, verranno automaticamente esclusi dal resto della procedura.**

## ART. 17 - ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PREZZO

Alle ditte concorrenti ammesse alla seduta finale di gara, ovvero apertura delle buste contenenti l'offerta economica, verranno attribuiti massimo **40 punti**. Il punteggio relativo al prezzo sarà attribuito come segue:

- a. **Fino al 5 punti per la percentuale di ribasso massimo sui lavori a corpo (considerando tali la somma dei lavori a corpo e quelli a misura presenti nel facsimile modello di offerta)** rispetto alla base d'asta per la realizzazione della nuova cucina della Sede e servizi generali;
- b. **Fino a 32 punti per il prezzo offerto**, IVA esclusa, per ciascuna giornata alimentare completa per le **residenze Configliachi e Breda**;
- c. **Fino a 3 punti per il prezzo offerto** per il singolo pranzo per la mensa e/o famigliari degli ospiti delle residenze.

Applicando la seguente formula per la lettera a) :

Il punteggio relativo alla lettera a) sarà attribuito con criterio matematico, conferendo il punteggio massimo alla maggiore percentuale di ribasso complessivo ed attribuendo punteggi inversamente proporzionali agli altri, secondo la seguente formula:

$$X = Pi * 5$$

**PO**

dove:

**X** = punteggio attribuito al concorrente

**Pi** = percentuale più alta

**5** = punteggio massimo attribuibile

**PO** = prezzo offerto.

Applicando la seguente formula per le lettere b) e c) secondo quanto previsto dall'allegato P del D.P.R. 207/2010:

$C_i$  (per  $A_i \leq Asoglia$ ) =  $X * A_i / Asoglia$

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

ove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente iesimo.

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo.

$Asoglia$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,90$

Verranno conseguentemente sommati i punteggi ottenuti con l'applicazione delle formule sopra esposte delle lettere a), b) e c). Il risultato così ottenuto per ogni Ditta Concorrente sarà il risultato di graduatoria economica di gara.

## ART.18 - BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

La busta contenente l'offerta economica dovrà essere, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportare esternamente il nominativo del concorrente e l'annotazione "OFFERTA ECONOMICA", dovrà contenere, l'offerta economica, costituita dai modelli n.1 e n.2, redatta in lingua italiana, su carta resa legale ai fini dell'imposta di bollo, come da fac-simili allegati, sottoscritta in ogni pagina con firma leggibile per esteso dal legale rappresentante dell'impresa (ovvero da ciascun legale rappresentante delle imprese facenti parte del raggruppamento, non ancora costituito), con allegata copia del documento di identità in corso di validità relativa al/ai sottoscrittore/i.

L'offerta economica, redatta preferibilmente utilizzando l'allegato modello fac-simile offerta economica n.1 per i lavori (lista delle categorie di lavoro) e n.2 per i servizi (offerta economica servizi di ristorazione), dovrà indicare, **a pena di esclusione**:

- a. **la percentuale di ribasso massimo sui lavori a corpo (considerando tali la somma dei lavori a corpo e quelli a misura presenti nel facsimile modello di offerta)** rispetto alla base d'asta per la realizzazione della nuova cucina della Sede e servizi generali, in cifre ed in lettere;
- b. **il prezzo offerto rispetto alla base d'asta fissata**, I.V.A. esclusa, per ciascuna giornata alimentare completa per la **residenza Configliachi e Breda**, in cifre ed in lettere;
- c. **il prezzo offerto rispetto alla base d'asta fissata**, I.V.A. esclusa, per il pasto completo e il pasto ridotto per la mensa e/o famigliari degli ospiti delle residenze.

Tutta la documentazione inserita nella "OFFERTA ECONOMICA", dovrà essere, timbrata e sottoscritta in originale dal legale rappresentante della Ditta concorrente ovvero, in caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario costituendi dai legali rappresentanti di tutti i partecipanti al costituendo Raggruppamento o costituendo Consorzio.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, sarà preso in considerazione quello più vantaggioso per la Stazione Appaltante.

**Saranno escluse le offerte condizionate**, indeterminate, superiori alla base d'asta o non corrispondenti alle indicazioni sopra riportate.

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, nessuna esclusa ad eccezione dell'I.V.A. e tenere conto delle strutture e attrezzature che l'Istituto mette a disposizione per l'espletamento del servizio, come da sopralluogo effettuato e documentazione acquisita.

## ART. 19 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da un'apposita Commissione che, nel rispetto delle disposizioni contenute nei documenti di gara, nel Codice dei contratti e Regolamento attuativo, esaminerà tutta la documentazione pervenuta, valuterà le offerte tecnico economiche e provvederà ad effettuare la conseguente aggiudicazione provvisoria.

**L'apertura del plico generale** (contenente le buste A, B, C) avverrà, in seduta pubblica che inizierà alle **ore 09.30 del giorno 07.05.2013** presso la sala consiliare della sede di Via Sette Martiri n.33 in Padova.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, che verranno comunque indicate sul sito web dell'Istituto [www.configliachi.it](http://www.configliachi.it), potranno assistere gli incaricati di ciascun concorrente, i quali, se vorranno intervenire durante le operazioni di gara, dovranno essere muniti di fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, nonché di un documento con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale, da esibire solo a richiesta dell'Ente. In detta seduta la Commissione, in conformità con le disposizioni di cui al presente Disciplinare di gara, procederà ai seguenti adempimenti:

- verifica della regolarità dei plichi pervenuti;
- apertura dei plichi pervenuti ed esame volto a verificare che al loro interno siano presenti le buste "A", "B" e "C";
- apertura della busta "A" busta amministrativa ed esame volto alla verifica della documentazione in essa contenuta.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

---

Successivamente alla verifica della documentazione amministrativa (di cui alla busta "A") e prima di procedere alla valutazione della busta "B", la Commissione, ai sensi dell'art. 48 del Codice dei contratti, provvederà ad effettuare, nei termini e con le modalità riportate nel medesimo art. 48, la verifica del possesso dei requisiti di ordine speciale (capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale).

Successivamente la Commissione si riunirà in una successiva seduta pubblica per l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica (la Commissione proseguirà in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche).

Dopo l'espletamento dei lavori, in seduta/e riservata/e, della fase tecnica, la Commissione si riunirà, in seduta pubblica, per dare lettura dei punteggi attribuiti di cui sopra, per procedere all'apertura delle buste "C" busta economica ed alla lettura dei prezzi offerti.

Tale data sarà comunque indicata sul sito web dell'Istituto [www.configliachi.it](http://www.configliachi.it), oltre ad essere comunicata a gli operatori economici interessati agli indirizzi indicati nella busta amministrativa.

Quindi la Commissione procederà all'esame delle offerte economiche presentate, nonché all'attribuzione del punteggio secondo quanto previsto nel precedente art. 17 ed alla formulazione di apposita graduatoria. In caso di parità tra concorrenti, la graduatoria sarà formata privilegiando la percentuale di ribasso più alta dell'offerta economica. Nel caso di ulteriore parità, anche per quanto concerne l'offerta economica, si procederà a sorteggio.

Infine la Commissione procederà alla formulazione della graduatoria e alla conseguente aggiudicazione provvisoria.

L'Istituto Configliachi si riserva di procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida. L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione nel caso di offerte ritenute non convenienti o non soddisfacenti. Gli operatori economici in ogni caso non potranno pretendere alcun compenso per avere presentato l'offerta, in particolare per la proposta progettuale.

Offerte anormalmente basse: si applica quanto previsto dagli art. 86-87-88 del D. Lgs. 163/2006, s.m. e i.

Di tutte le operazioni di gara verranno redatti appositi verbali.

## **ART. 20 - ADEMPIMENTI NECESSARI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

La Stazione Appaltante, ricevuti i verbali di seduta della Commissione, procede, nei confronti del primo e del secondo classificato, alla verifica del possesso dei requisiti generali e speciali (economico/finanziari e tecnico/professionali) richiesti per la partecipazione alla procedura di gara (la documentazione non verrà richiesta nel caso in cui siano gli stessi operatori economici che erano stati estratti per la verifica dei requisiti del presente Disciplinare).

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato a favore del concorrente collocatosi al primo posto della graduatoria provvisoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato.

L'aggiudicazione definitiva avverrà con apposito atto dell'Ente appaltante.

La stipulazione del successivo contratto è comunque subordinata al positivo esito di tutte le verifiche amministrative che l'Ente intende effettuare volte alla verifica delle dichiarazioni presentate dal concorrente in sede di gara.

## **ART. 21 - CAUZIONE DEFINITIVA**

Il concorrente che risulterà aggiudicatario dovrà versare una cauzione definitiva, secondo quanto previsto dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

## **ART. 22 - STIPULAZIONE CONTRATTO**

Con la concorrente risultata definitivamente aggiudicataria sarà stipulato il contratto per l'appalto in oggetto comprensivo di tutto quanto specificato nel presente Disciplinare e Capitolato Tecnico d'appalto, con le modalità previste dall'art. 11 del D.Lgs. 163/2006.

A seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, e prima della stipula del contratto di cui sopra, l'aggiudicatario dovrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricezione della lettera di aggiudicazione definitiva:

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

- n.1 deposito cauzionale definitivo per i lavori secondo quanto previsto dai singoli capitolati speciali;
- n.1 deposito cauzionale per i servizi secondo quanto previsto dai singoli capitolati speciali;
- n.1 polizza assicurativa di responsabilità civile per i lavori, secondo quanto previsto dai singoli capitolati speciali;
- n.1 polizza assicurativa di responsabilità civile e per i servizi secondo quanto previsto dai singoli capitolati speciali;

L'Amministrazione provvederà a chiedere alla Prefettura competente le informazioni riservate di cui all'art. 10 del DPR. 252/98.

La stipula del contratto è subordinata all'esito degli accertamenti previsti dalla normativa antimafia e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 del D.Lgs. 163/2006 per tutti gli aggiudicatari.

Tutte le spese di stipula dei contratti (lavori e servizi) saranno a carico della ditta aggiudicataria.

## ART. 23 - TUTELA DELLA PRIVACY – ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003:

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 163/2006.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003.

Titolare del trattamento dei dati è il prof. Angelo Fiocco, Presidente del C.di A. e Legale Rappresentante dell'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista di Padova.

Responsabile del trattamento è il Direttore Generale dott. Pierluigi Donà.

Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

## ART. 24 – DISPOSIZIONI VARIE

### 1- Protocollo di Legalità 9 gennaio 2012:

1- Ai sensi del Protocollo di Legalità del 9 gennaio 2012, il contratto si intende automaticamente risolto a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia di cui all'art. 10 del DPR 3 giugno 1998, n. 252. La clausola risolutiva si applica anche ai contratti di subappalto, ai sub contratti nonché ai contratti a valle stipulati dai subcontraenti.

In caso di risoluzione del contratto per le motivazioni di sopra, si applica una penale a titolo di liquidazione forfettaria del danni, pari al 10% (dieci per cento) del valore del contratto, fatto salvo il maggior danno.

La Stazione appaltante si riserva di affidare la somma corrispondente alla penale in custodia all'appaltatore, che le utilizzerà secondo le indicazioni che gli saranno fornite.

I mezzi dei fornitori e dei terzi trasportatori per le forniture necessarie al cantiere le cui targhe non siano preventivamente note, sono identificati mediante il documento di trasporto ed il Referente di cantiere giustificcherà, ove necessario, la ragione delle forniture alle Forze di Polizia.

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

---

## 2- Ulteriori obblighi derivanti dal protocollo di Legalità in data 9 gennaio 2012

2.a. E' fatto obbligo all'appaltatore di riferire tempestivamente alla Stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

Lo stesso obbligo grava sulle imprese subappaltatrici e su ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'opera.

La mancata comunicazione delle informazioni di cui sopra, comporta la risoluzione del contratto e l'applicazione della penale ai sensi del precedente art. 17.

L'osservanza delle disposizioni di cui al presente articolo non sostituisce l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria.

2.b. Sono vietati il subappalto e il sub affidamento a favore di imprese che hanno partecipato alla medesima gara.

L'appaltatore deve depositare il contratto di subappalto e/o di sub affidamento presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni.

I contratti di subappalto e di sub affidamento sono nulli ove non contengano l'espressa assunzione dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m. e i.

Ai sensi dell'art. 118, comma 2, punto 2) del D. Lgs. 163/2006 all'affidatario è fatto obbligo di trasmettere alla stazione appaltante, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati dalla stessa aggiudicataria al subappaltatore o al cottimista. Nel caso di mancata trasmissione delle fatture quietanzate, sarà sospeso ogni successivo pagamento nei confronti dell'impresa aggiudicataria.

## 3- Applicazione del D.M. 6 giugno 2012.

I beni e i lavori oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi «standard»), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente disciplinare, che deve essere sottoscritta dall'offerente (Allegato n. ...: «Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi»).

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice, della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal punto 18 dell'art.33 del Capitolato speciale d'appalto dei servizi di ristorazione.

## 4. Disposizioni varie

- a. L'affidatario e, per suo tramite, gli eventuali subappaltatori, debbono comunicare alla stazione appaltante, prima dell'inizio delle lavorazioni di rispettiva competenza, il nominativo dei lavoratori dipendenti che prevedono di impiegare in tali attività e le eventuali modificazioni che dovessero sopravvenire in corso d'opera relativamente ai predetti nominativi.
- b. Il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto o saldo è assoggettato alla previa acquisizione, del documento unico di regolarità contributiva (DURC), relativamente a tutti i soggetti coinvolti

# ISTITUTO LUIGI CONFIGLIACHI PER I MINORATI DELLA VISTA

Via Sette Martiri n. 33 - 35143 Padova

- 
- nell'espletamento della parte del servizio cui si riferisce il singolo pagamento a titolo di acconto e di saldo. Il DURC produce i propri effetti ai fini del pagamento successivo.
- c. E' fatto divieto alle imprese mandanti di fatturare alla mandataria: ciascuna impresa del raggruppamento deve intestare le proprie fatture, ciascuna per gli importi di propria spettanza, direttamente alla Stazione appaltante.
  - d. Il pagamento dell'importo complessivo è effettuato, comunque, a favore della sola mandataria sulla quale grava l'obbligo di redistribuzione interna tra le imprese facenti parte del raggruppamento.
  - e. Sono a carico affidatario tutte le tasse e i diritti relativi alla stipulazione del contratto e sua registrazione.
  - f. Tutte le controversie che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario di cui all'art. 240 del D. Lgs. 163/2006 saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di Padova.
  - g. Nel caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, saranno interpellati progressivamente i soggetti in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario affidatario.
  - h. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.
  - i. E' fatto obbligo all'appaltatore, ad inizio lavori, di comunicare alla Stazione appaltante, ai fini del successivo inoltro alla Prefettura competente per territorio, l'elenco di tutte le imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, coinvolte in maniera diretta e indiretta nella realizzazione dell'opera a titolo di subappaltatori e di sub contraenti con riguardo alle forniture e ai servizi di cui all'Allegato n. 1, lett. A) del Protocollo di Legalità in data 9 gennaio 2012, nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco successivamente intervenuta per qualsiasi motivo. Tra le possibili cause di sospensione dei lavori la mancanza della correntezza dei finanziamenti per cause dovute al patto di stabilità.
  - j. In caso di difformità tra le disposizioni contenute nei documenti di gara si applicano nell'ordine:
    - a. le norme di legge e di regolamento sui contratti pubblici;
    - b. il Bando di Gara,
    - c. il disciplinare di Gara,
    - d. i capitoli speciali.

Il Direttore Generale  
Dott. Pierluigi Donà