

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

FONDAZIONE TEATRO REGIO DI TORINO

Piazza Castello, 215 – 10124 Torino – tel. 011/88151 – fax 011/8815214

PROCEDURA APERTA – CIG [3089049BDD]

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Gestione del servizio mensa mediante cucina tradizionale presso il Teatro Regio, come da contratto e prescrizioni tecniche allegate.

Categoria del servizio: 17 CPC 64220 CPV 55511000 – 5

Bando di gara e allegati sono disponibili, senza alcuna spesa, presso la sede della Fondazione, Ufficio Approvvigionamenti e Appalti - orario di apertura al pubblico: lunedì dalle ore 9,00 alle ore 14,00, dal martedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00 e dalle ore 14,00 alle 16,00 – (chiusura periodo estivo dal 08/08/2011 al 22/08/2011) nonché sul sito internet <http://www.teatroregio.torino.it> alla voce bandi e concorsi.

2. DURATA DELL'APPALTO

Periodo contrattuale: tre anni dalla data dell'affidamento da parte del Consiglio d'Amministrazione della Fondazione. L'Amministrazione si riserva, a sua esclusiva discrezione, di rinnovare l'appalto di anno in anno per ulteriori due anni, alle stesse modalità e condizioni.

3. IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA

Importo complessivo a base di gara: euro 900.000 + iva (di cui euro 540.000 + iva per i servizi oggetto dell'appalto triennale ed euro 360.000 + iva per gli eventuali rinnovi per massimo anni due).

Si precisa che l'importo dei costi per la sicurezza da interferenza è pari a zero.

4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/06, in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06, costituiti da concorrenti singoli o concorrenti raggruppati o consorziati o che intendano raggrupparsi o consorziarsi.

5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti dovranno possedere alla data di presentazione delle offerte, **a pena di esclusione**, i requisiti minimi richiesti relativi alla situazione giuridica, alla capacità economico finanziaria e alla capacità tecnica di cui ai successivi punti I. – II. – III.

I. Situazione giuridica:

- a) essere iscritti al Registro Imprese o nell'Albo Imprese Artigiane presso la competente C.C.I.A.A con certificazione avente data non antecedente a mesi sei rispetto alla data indicata per l'apertura delle offerte, recante apposito nulla osta antimafia. Nel caso di concorrente di altro Stato membro diverso dall'Italia, iscrizione nei registri di cui all'art. 39, comma 2, D.Lgs. 163/06.

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

- b) inesistenza di tutte le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- c) essere in regola con le disposizioni in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008;
- d) essere in regola con le norme di cui alla L. 68/99 (assunzioni obbligatorie);
- e) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
- f) essere in regola con il pagamento delle imposte e delle tasse;
- g) essere in regola con norme che riguardano la ristorazione collettiva e l'igiene dei prodotti alimentari;
- h) possedere una sede operativa idonea in Torino o provincia o impegnarsi a costituirla in caso di aggiudicazione;
- i) di impegnarsi ad applicare il vigente CCNL e gli accordi integrativi di categoria vigenti sulla piazza di Torino, in relazione al personale operante presso la mensa del Teatro Regio alle dipendenze di altra Ditta già affidataria del medesimo servizio;
- j) non partecipare alla gara in più raggruppamenti temporanei di concorrenti o Consorzi e neppure in forma individuale se il concorrente partecipa in raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio.

I requisiti soggettivi possono anche essere autocertificati.

II. Capacità economica e finanziaria:

- a) possedere idonee dichiarazioni bancarie;
- b) avere avuto negli ultimi tre anni (2008-2009-2010) un numero medio di dipendenti full time non inferiore a 20 unità o numero equivalente per ore ad almeno 20 unità full time;
- c) avere avuto negli ultimi tre anni (2008-2009-2010) un costo complessivo del personale dipendente (retribuzioni, oneri sociali e accantonamenti per trattamento di fine rapporto) non inferiore al 40% del totale dei costi della produzione riportato nel conto economico;
- d) avere un fatturato globale d'impresa nel triennio 2008-2009-2010 pari ad almeno Euro 2.000.000 + Iva.
- e.1) in caso di imprese e consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. 163/2006, aver fatturato nel triennio 2008-2009-2010 servizi identici a quelli oggetto del presente appalto "servizio mensa mediante cucina tradizionale presso il cliente" per un importo complessivo pari ad almeno Euro 1.200.000+ Iva
- e.2) in caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) ed f) D.Lgs. 163/2006 il requisito inerente il fatturato suddetto dovrà essere posseduto dall'impresa mandataria o dall'impresa indicata come tale (nel caso di raggruppamento non ancora costituito) oppure, in caso di consorzio, da una delle imprese consorziate nella misura minima del 50% e la restante percentuale cumulativamente dalla/e mandanti ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 25%.

III. Capacità tecnica:

- a) Elenco dei principali clienti del triennio 2008 -2009 -2010 per servizi identici a quelli oggetto del presente appalto corredato dal numero dei pasti somministrati a ciascun cliente;
- b) possedere certificazione di qualità serie UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente;
- c) possedere certificazione ambientale serie UNI EN ISO 14001:2004 o equivalente;
- d) possedere certificazione serie UNI EN ISO 22000:2005 (TUV) Sicurezza Alimentare o equivalente;
- e) possedere certificazione serie UNI EN ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari o equivalente.

6. MODALITA' DI COMPILAZIONE E TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte corredate dalla documentazione di seguito indicata devono pervenire, regolarmente affrancate, in regime di autoprestazione a: Fondazione Teatro Regio di Torino, Ufficio Approvvigionamenti e Appalti, Piazza Castello, 215 - 10124 Torino, a mezzo posta (posta celere compresa) o tramite agenzie di recapito o mediante consegna diretta, a pena di esclusione:

entro le ore 16.00 del giorno 14 ottobre 2011.

Si informa che l'orario di apertura al pubblico effettuato dall'Ufficio Approvvigionamenti e Appalti della Fondazione Teatro Regio di Torino è il seguente: lunedì dalle ore 9,00 alle ore 14,00 - dal martedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00 e dalle ore 14,00 alle 16,00.

il plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, deve recare all'esterno, il nome del concorrente e la ragione sociale con l'indirizzo dello stesso e la dicitura **“CONTIENE OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA MEDIANTE CUCINA TRADIZIONALE PRESSO IL TEATRO REGIO”**.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e non saranno accettati reclami, se, per un motivo qualsiasi, esso non pervenga entro il termine perentorio fissato.

Non si darà luogo all'apertura dei plichi pervenuti dopo il termine indicato oppure che non siano regolarmente chiusi e sigillati. Parimenti non si procederà alla apertura delle offerte economiche qualora non siano anch'esse regolarmente chiuse e sigillate.

Si precisa che il plico dovrà contenere al suo interno due buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

- **“A – Documentazione”;**
- **“B – Offerta Economica”.**

I.) Nella busta “A – Documentazione” devono essere contenuti, a pena di esclusione (da intendersi come sotto specificato), i seguenti documenti:

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

- I.1) **Istanza di ammissione** alla gara, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore munito dei necessari poteri di firma per impegnare la Ditta concorrente, attestante i seguenti requisiti che dovranno essere posseduti alla data di presentazione delle offerte:
 - a) natura giuridica;
 - b) denominazione, sede legale e sede operativa;
 - c) oggetto attività;
 - d) dati anagrafici del titolare in caso di ditte individuali e dati anagrafici dei legali rappresentanti in caso di società, cooperative, consorzi.
- I.2) Dichiarazione che dovrà essere formulata compilando l'allegato 1 (dichiarazione) attestante il possesso, alla data di presentazione delle offerte, a pena di esclusione dei requisiti ivi indicati;
- I.3) Bando di gara e allegati – contratto, prescrizioni tecniche e DUVRI – compilati ove necessario e firmati per accettazione in ogni pagina;
- I.4) Relazione sulle caratteristiche metodologiche, tecniche e organizzative, predisposta in conformità a quanto previsto al punto **7.1)** del successivo paragrafo 7;
- I.5) Certificato di iscrizione al Registro Imprese o nell'Albo Imprese Artigiane presso la competente C.C.I.A.A. avente data non antecedente a mesi sei rispetto alla data indicata per l'apertura delle offerte, recante apposito nulla osta antimafia. Nel caso di concorrente di altro Stato membro diverso dall'Italia, iscrizione nei registri di cui all'art. 39, comma 2, D.Lgs. 163/06;
- I.6) idonee dichiarazioni bancarie rilasciate in originale da almeno due istituti di credito;
- I.7) fatture o alternatively una propria dichiarazione di fatturato (recante oggetto, data, importo fatture) comprovanti il possesso dei requisiti di cui al paragrafo II. Capacità economica e finanziaria lettera e), corredate da dichiarazioni dei committenti circa la regolare esecuzione dei servizi (recanti oggetto, data, importo fattura);
- I.8) elenco dei principali clienti del triennio 2008 -2009 -2010 per servizi identici a quelli oggetto del presente appalto corredato dal numero dei pasti somministrati a ciascun cliente;
- I.9) certificazione di qualità serie UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente;
- I.10) certificazione ambientale serie UNI EN ISO 14001:2004 o equivalente;
- I.11) certificazione serie UNI EN ISO 22000:2005 (TUV) Sicurezza Alimentare o equivalente;

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

- I.12) certificazione serie UNI EN ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari o equivalente.
- 1.13) copia delle autorizzazioni sanitarie in possesso dell'Impresa per i propri locali;
- I.14) copia della ricevuta attestante l'avvenuto sopralluogo.
Il sopralluogo dovrà essere richiesto a mezzo fax al n. 011/8815214 entro e non oltre il 30 settembre 2011. Detto sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente dal titolare, dal legale rappresentante o da loro delegati di cui va trasmessa relativa procura con allegata copia fotostatica del documento di identità del delegante.
- I.15) ricevuta di versamento del contributo di euro 80,00 a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture.
La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG.
Si richiamano le *"Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati, in vigore dal 1° gennaio 2011"*, pubblicate sul sito Internet dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture.
- I.16) cauzione provvisoria di euro 18.000 pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, che deve essere costituita nelle forme di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/06.
La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
La garanzia deve avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
L'offerta dovrà essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della stazione appaltante.
La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario.
La cauzione provvisoria è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

Nel caso di partecipazione sotto forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario (o GEIE) di concorrenti tutte le dichiarazioni, i documenti e le certificazioni sopra elencate dovranno essere sottoscritte/presentate da ciascun operatore economico del Raggruppamento o del Consorzio ordinario di concorrenti, ad eccezione del versamento di cui al **punto I.15)**, che è unico e va effettuato dal capogruppo.

Si specifica che, nel caso di mancata presentazione di parte dei documenti sopra richiesti a pena di esclusione di cui ai precedenti punti dal I.1) al I.16), l'Amministrazione potrà richiedere al concorrente l'integrazione dei medesimi e in caso di riscontro solo parziale o negativo si procederà con l'**esclusione** del concorrente dalla gara. I documenti integrati dovranno recare comunque una data antecedente al termine ultimo per la presentazione delle offerte (14/10/2011) fermo restando che i requisiti richiesti essere già posseduti dal concorrente alla data di presentazione delle offerte.

II.) Nella busta “B – Offerta Economica” deve essere contenuta, a pena di esclusione:

La dichiarazione di offerta economica, che dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore munito dei necessari poteri di firma per impegnare economicamente la Ditta concorrente, dovrà essere redatta compilando la tabella che segue, indicando il prezzo del pasto unitario intero (iva e bevande escluse):

DESCRIZIONE OFFERTA ECONOMICA	IMPORTO (iva esclusa)
PASTO UNITARIO INTERO: Pane e coperto – Primo – Secondo - Contorno - Frutta (escluse acqua e bevande)	
“SCOMPOSIZIONE DEL COSTO DEL PASTO” il cui importo complessivo dovrà essere pari all'importo offerto per il pasto unitario intero	
Pane e coperto	
Primo	
Secondo	
Contorno	
Frutta	

Si precisa che gli importi evidenziati nella voce “Scomposizione del costo del pasto” non serviranno ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, ma verranno utilizzati per valorizzare le eventuali portate aggiuntive e per il calcolo dell'importo dei pasti, che l'Impresa dovrà mettere a disposizione dei fruitori esterni del servizio mensa, come di seguito descritto:

- pasto unitario intero;
- pasto ridotto esterni – tipo A: Pane e coperto – Primo – Contorno - Frutta;
- pasto ridotto esterni – tipo B: Pane e coperto – Secondo – Contorno - Frutta.

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

All'importo dei pasti dei fruitori ospiti/collaboratori, che sarà calcolato applicando i prezzi (iva esclusa) indicati nella tabella sopraindicata, andrà aggiunta l'iva al 10%.

7. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI COMPILAZIONE DEL PROGETTO TECNICO E DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

All'aggiudicazione si procederà in seguito all'espletamento di una procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/06, con esclusione di offerte economiche in aumento.

Il concorrente dovrà presentare una **Relazione sulle caratteristiche metodologiche, tecniche e organizzative** atta a permettere la valutazione della convenienza economica nella quale dovranno essere specificati i seguenti elementi:

7.1) Relazione sulle caratteristiche metodologiche, tecniche e organizzative – massimo 50/100 punti, come di seguito suddivisi:

A) Piano di servizio (max. 12 punti)

La relazione illustrativa del Piano di Servizio dovrà contemplare l'organico che l'Impresa intende impiegare, distinto per qualifiche e mansioni, il rispettivo monte ore (mensile) del personale suddetto, il numero di addetti alle sostituzioni.

Dovrà inoltre essere indicato il monte ore dedicato a corsi di aggiornamento e il piano di formazione rivolto al personale impiegato dalla ditta per l'esecuzione del servizio.

E' necessario indicare il numero dei responsabili e la reperibilità dei medesimi.

L'impresa dovrà inoltre indicare le modalità di un servizio alternativo da utilizzarsi, per qualunque evenienza, in caso di impossibilità ad effettuare il servizio ordinario o per cause relative all'Impresa o per cause relative al Committente.

B) Caratteristiche qualitative dei prodotti utilizzati (max. 14 punti)

Criteri di selezione e di controllo dei fornitori, modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione, con particolare riguardo alle caratteristiche qualitative dei prodotti, all'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, alla provenienza documentata da schede tecniche e all'utilizzo di prodotti a denominazione di origine protetta (DOP).

L'impresa dovrà indicare in sede di offerta la provenienza delle derrate principali (carne, pesce, verdura e frutta) e specificare i fornitori abituali e i paesi di provenienza originaria delle derrate.

C) Proposta di un mese di menù (massimo 14 punti)

Si chiede di elaborare un programma di menù mensile tipo (pranzo e cena) nel rispetto delle allegate prescrizioni e tabella grammature.

D) Proposte migliorative del servizio (max. 10 punti)

Si chiede di individuare proposte migliorative del servizio che non comportino oneri ulteriori per il Committente, alla luce della Vostra esperienza nel campo in oggetto.

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

Si precisa che la Relazione sulle caratteristiche metodologiche, tecniche e organizzative dovrà constare complessivamente di un massimo di 30 facciate in formato A4 e ogni facciata non dovrà contenere più di trenta righe ciascuna.

Dovrà inoltre essere redatta tenendo conto delle indicazioni del presente articolo e nel rispetto delle separazioni e titolazioni prescritte.

Sarà tenuta in conto nell'attribuzione dei punteggi la compilazione non conforme o l'inserimento di argomenti, modalità operative o strumenti non attinenti le prestazioni richieste.

Il progetto tecnico che non avrà totalizzato un punteggio superiore a 29/50 sarà giudicato insufficiente e il concorrente sarà escluso dalla gara.

7.2) **PREZZO:**

All'offerta economica, che dovrà essere redatta compilando la tabella di cui sopra, saranno assegnati massimo 50 punti adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}} \times 50$$

Il prezzo offerto sarà calcolato dalla commissione di gara prendendo come riferimento il prezzo per il PASTO UNITARIO INTERO.

La Fondazione Teatro Regio di Torino si riserva la facoltà di non affidare il servizio in caso di unica offerta valida e, in via più generale, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione.

Il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio (progetto tecnico + prezzo).

In caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio.

L'Amministrazione verificherà l'eventuale anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 86 del citato D.Lgs. 163/06.

8. APERTURA OFFERTE

Il giorno 18 ottobre 2011, alle ore 10,00 la Commissione valuterà l'ammissibilità delle offerte e verrà comunicata la data dell'apertura delle offerte economiche.

Ogni seduta di gara potrà comunque essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o giorno.

Soggetti ammessi all'apertura delle offerte: i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero procuratori, uno per concorrente, muniti dei necessari poteri di firma per impegnare la Ditta concorrente.

9. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. Tuttavia si precisa che all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 11, comma 6, Dlgs. 163/06, è attribuita la facoltà, di poter chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

10. ULTERIORI DISPOSIZIONI IN CASO DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI.

10.1) PER I CONSORZI STABILI:

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

10.2) PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E I CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI:

I raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di concorrenti sono tenuti al rispetto della disciplina prevista all'art. 37 del D.Lgs. 163/06.

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

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate. I consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Salvo quanto disposto all'art. 37 Dlgs. 163/06, commi 18 e 19, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

L'inosservanza dei divieti suddetti comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in associazione o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo si dovrà presentare:

- a) mandato conferito alla capogruppo dagli altri concorrenti riuniti risultante da scrittura privata autenticata;
 - b) procura con la quale viene conferita la rappresentanza risultante da atto pubblico.
- E' ammessa la presentazione sia del mandato, sia della procura, in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

11. ALTRE INFORMAZIONI

Al solo scopo di permettere una più corretta formulazione dell'offerta e senza alcun impegno da parte del Teatro Regio, si tenga conto che:

- la frequenza alla mensa aziendale può essere quantificata in una media annuale di **circa 27.000 pasti**, con un notevole tasso di variabilità giornaliera dipendente dal calendario delle prove e degli spettacoli. Si tenga inoltre conto del fatto che il sabato e la domenica sono da considerarsi giornate lavorative e che il servizio è pertanto richiesto 7 giorni su 7 (pranzo e cena) salvo diversa disposizione del Committente.
- l'impresa con l'assunzione dell'appalto di cui alla presente lettera di invito è obbligata contrattualmente ad assumere anche la gestione del bar aziendale secondo gli orari ed i prezzi di cui ai rispettivi artt. 3 e 5 dell'allegato contratto.
I prodotti somministrati presso il bar non comportano oneri per il Committente e sono ad esclusivo carico dei fruitori del servizio.

Si tenga inoltre presente che:

- la mensa ed il bar aziendale del Teatro Regio sono normalmente frequentati oltre che dal personale dipendente della Fondazione anche da esponenti del mondo artistico-musicale di fama nazionale ed internazionale e pertanto richiedono un servizio adeguato.
E' inoltre consuetudine che le scolaresche che effettuano visite guidate alla struttura del Teatro accedano al servizio mensa provvedendo al pagamento diretto dei pasti;
- si precisa inoltre che per le bevande in linea (a totale carico dei commensali) i prezzi, iva 4% inclusa, a tutt'oggi applicati, in accordo con le rappresentanze sindacali dei lavoratori, sono i seguenti:

- acqua ½ in bottiglia di plastica	Euro 0.20
- bibite 1/4	Euro 0.30
- birra analcolica 1/4	Euro 0,30

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

Si rammenta che i suddetti prezzi, ai sensi dell'art.5) del contratto, non potranno essere variati senza preventiva comunicazione scritta ed accettazione da parte delle rappresentanze sindacali dei lavoratori.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana e gli importi dovranno essere espressi in euro.

I concorrenti aventi sede in stati CEE devono presentare la documentazione equivalente a quella richiesta per i concorrenti italiani, in base alla legislazione dello stato in cui hanno sede. Se l'originale di un documento fosse rilasciato solo in lingua diversa dall'italiana, sarà accompagnato da traduzione italiana eseguita a cura del concorrente e autenticata da Ambasciata o da Consolato Italiano.

L'aggiudicazione provvisoria avverrà sotto condizione risolutiva che l'aggiudicatario non sia incorso in cause di divieto, sospensione o decadenza di cui alla legge 575/65 e s.m.i. (antimafia).

La rinuncia all'aggiudicazione anche provvisoria determina l'incameramento della cauzione provvisoria.

Il verbale di aggiudicazione provvisoria è immediatamente impegnativo per l'aggiudicatario, mentre per la Fondazione è subordinato all'approvazione da parte del proprio Consiglio di Amministrazione. L'aggiudicatario, entro 10 giorni dalla richiesta, dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara producendo la documentazione corrispondente rilasciata dalle competenti Autorità.

In difetto degli adempimenti di cui sopra nei rispettivi termini, la Fondazione si riserva di procedere, senza preavviso, alla revoca dell'aggiudicazione ed all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso i servizi saranno affidati al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche proposte in offerta.

All'aggiudicatario verrà richiesto di dichiarare che alla data dell'aggiudicazione è ancora in possesso di tutti i requisiti richiesti a pena di esclusione dal presente bando e di comprovare con idonei documenti i requisiti dallo stesso dichiarati in sede di gara in regime di autocertificazione.

In caso di affidamento del servizio l'affidatario dovrà costituire una garanzia definitiva calcolata sull'importo contrattuale, iva inclusa, come previsto all'art. 4 del contratto e nel rispetto delle modalità di cui all'art. 113 del Dlgs. 163/2006.

L'affidatario si impegna inoltre a stipulare a suo carico polizze assicurative come previsto all'art. 10 del contratto.

Si precisa che ai sensi dell'art. 118, 1 comma, D.Lgs. 163/06 il contratto non potrà essere ceduto neanche parzialmente, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 D.Lgs. 163/06.

L'aggiudicatario dovrà designare inoltre, entro il termine della stipula del contratto, un

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

proprio rappresentante responsabile delle prestazioni a cui verrà affidata l'organizzazione ed ogni altra competenza tecnica inerente l'esecuzione dei servizi, dovrà inoltre indicare la propria sede operativa nell'ambito della Provincia di Torino, nel rispetto delle modalità indicate nel progetto tecnico di gara.

Verranno concordate tra l'aggiudicatario e la Fondazione, successivamente all'aggiudicazione, le modalità di consegna del cantiere.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di gara ed i diritti di segreteria nonché di registrazione del contratto. L'Amministrazione non corrisponderà alcun rimborso, a qualunque titolo o ragione, ai concorrenti per la documentazione presentata, che sarà acquisita agli atti e non potrà essere restituita in alcun caso.

E' esclusa la competenza arbitrale. In caso di controversie il foro competente sarà esclusivamente quello di Torino.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato si rimanda alle disposizioni del D.Lgs. 163/06 e alla normativa vigente in materia.

Si informa, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati forniti dai partecipanti alla gara sono raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti con quesito scritto sul sito appositamente realizzato per la presente gara <http://webdue.teatroregio.torino.it> utilizzando il *form* di richiesta. Al medesimo indirizzo internet saranno pubblicate le risposte.

Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento: Dott. Carlo Carrà;
Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione: Dott.ssa Alessandra Bazoli

Torino,

Il Sovrintendente
Valter Vergnano

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO
TIMBRO DEL CONCORRENTE

Allegato 1- Dichiarazione

*N.B. Il presente modello deve essere compilato e sottoscritto, a pena di esclusione, dal titolare o legale rappresentante dell'operatore economico concorrente.
Nel caso di partecipazione sotto forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, deve essere, a pena di esclusione, prodotto da ciascun operatore economico che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritto dai relativi titolari o legali rappresentanti.
Il presente modello può essere anche sottoscritto da un procuratore del titolare o legale rappresentante e, in tal caso, deve essere trasmessa la relativa procura.*

Spett.le
Fondazione Teatro Regio di Torino
Piazza Castello 215
10124 Torino

**OGGETTO: MODELLO DICHIARAZIONI RELATIVO ALLA PROCEDURA APERTA
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA MEDIANTE CUCINA TRADIZIONALE
PRESSO IL TEATRO REGIO.**

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

in qualità di _____ (titolare, legale rappresentante,
procuratore)

dell'operatore economico _____

con sede legale in _____ Via/Corso _____

DICHIARA

che l'operatore economico chiede di partecipare alla gara (barrare la voce che interessa):

- ☐ ai sensi della lett. a) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: imprenditore individuale, anche artigiano, società commerciale, società cooperativa;

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

- ☐ ai sensi della lett. b) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro o consorzio tra imprese artigiane;
- ☐ ai sensi della lett. c) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: consorzio stabile, costituito anche in forma di società consortile tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;
- ☐ ai sensi della lett. d) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: raggruppamento temporaneo di concorrenti
- ☐ ai sensi della lett. e) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: consorzio ordinario di concorrenti;
- ☐ ai sensi della lett. f) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: soggetto che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE);
- ☐ ai sensi della lett. f-bis) art. 34 D.Lgs. 163/06 come: operatore economico, ai sensi dell'articolo 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

In caso di partecipazione come raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, dichiara di partecipare:

- ☐ come capogruppo/impresa consorziata
- ☐ come mandante/impresa consorziata

del raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti costituito/constituendo dalle seguenti società (indicare ragione/denominazione sociale degli operatori economici raggruppati o consorziati):

- che le quote di partecipazione al Raggruppamento o Consorzio e le tipologie di servizi che saranno eseguite dai singoli operatori economici sono:
dall'operatore economico capogruppo:

dagli operatori economici mandanti (indicazione denominazione e percentuale di partecipazione):

CHE L'OPERATORE ECONOMICO SUDDETTO, E' A PENA DI ESCLUSIONE, ALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI:

I. Situazione giuridica:

- a) è iscritta al Registro Imprese o nell'Albo Imprese Artigiane presso la competente C.C.I.A.A, con certificazione avente data non antecedente a mesi sei rispetto alla data indicata per l'apertura delle offerte, recante apposito nulla osta antimafia. Nel caso di concorrente di altro Stato membro diverso dall'Italia, iscrizione nei registri di cui all'art. 39, comma 2, D.Lgs. 163/06.
- b) sono inesistenti di tutte le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- c) è in regola con le disposizioni in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008;
- d) è in regola con le norme di cui alla L. 68/99 (assunzioni obbligatorie);
- e) è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
- f) è in regola con il pagamento delle imposte e delle tasse;
- g) è in regola con norme che riguardano la ristorazione collettiva e l'igiene dei prodotti alimentari;
- h) possiede una sede operativa idonea in Torino o provincia o impegnarsi a costituirla in caso di aggiudicazione;
- i) si impegna ad applicare il vigente CCNL e gli accordi integrativi di categoria vigenti sulla piazza di Torino, in relazione al personale operante presso la mensa del Teatro Regio alle dipendenze di altra Ditta già affidataria del medesimo servizio;
- j) non partecipa alla gara in più raggruppamenti temporanei di concorrenti o Consorzi e neppure in forma individuale se il concorrente partecipa in raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio.

II. Capacità Economica e Finanziaria:

- a) possiede idonee dichiarazioni bancarie;
- b) ha avuto negli ultimi tre anni (2008-2009-2010) un numero medio di dipendenti full time non inferiore a 20 unità o numero equivalente per ore ad almeno 20 unità full time;
- c) ha avuto negli ultimi tre anni (2008-2009-2010) un costo complessivo del personale dipendente (retribuzioni, oneri sociali e accantonamenti per trattamento di fine rapporto) non inferiore al 40% del totale dei costi della produzione riportato nel conto economico;
- d) ha un fatturato globale d'impresa nel triennio 2008-2009-2010 pari ad almeno Euro _____ + Iva.

e.1) ☐ In caso di imprese e consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. 163/2006:

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

ha fatturato nel triennio 2008-2009-2010 servizi identici a quelli oggetto del presente appalto "servizio mensa mediante cucina tradizionale presso il cliente" per un importo complessivo pari ad Euro _____ + Iva indicare il cliente committente_____.

e.2) ☐ in caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) ed f) D.Lgs. 163/2006:

ha fatturato nel triennio 2008-2009-2010 servizi identici a quelli oggetto del presente appalto "servizio mensa mediante cucina tradizionale presso il cliente" per un importo complessivo pari ad Euro _____ + Iva (minimo 50% fatturato per la mandataria e 25% per la mandante), indicare il cliente committente_____.

III. Capacità Tecnica:

- a) possiede certificazione di qualità serie UNI EN ISO 9001:2008;
- b) possiede certificazione ambientale serie UNI EN ISO 14001:2004;
- c) possedere certificazione serie UNI EN ISO 22000:2005 (TUV) Sicurezza Alimentare o equivalente;
- d) possedere certificazione serie UNI EN ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari o equivalente.

DICHIARA INOLTRE A PENA DI ESCLUSIONE CHE L'OPERATORE ECONOMICO:

- 1. è in possesso di tutti i requisiti per partecipare alla gara;
- 2. accetta integralmente, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando di gara, nel capitolato speciale d'appalto e in tutti gli allegati;
- 3. ha preso visione degli spazi in cui dovranno eseguirsi i servizi, delle condizioni dei locali e della viabilità d'accesso, ha esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica;
- 4. ha tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dei servizi, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 5. si obbliga, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto, ad applicare integralmente le disposizioni contenute nel C.C.N.L. in vigore nel settore e nel luogo ove deve essere eseguito il servizio e a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di previdenza e assistenza;
- 6. ha tenuto conto nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e di essere in regola con le norme ivi richiamate comprese quelle relative alla nomina del medico competente;
- 7. impiegherà risorse professionali idonee ai servizi da svolgere;

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

8. riconosce che le prestazioni saranno svolte su un piano di autonomia professionale e che pertanto l'affidamento del servizio non darà vita ad alcun rapporto di lavoro nei confronti della Fondazione Teatro Regio;
9. non ha reso false dichiarazioni in merito alle condizioni ed ai requisiti richiesti.

Data_____

Timbro e Firma

FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO

- e) aver fatturato nel triennio 2008-2009-2010 servizi identici a quelli oggetto del presente appalto “servizio mensa mediante cucina tradizionale presso il cliente” per un importo complessivo pari ad almeno Euro 1.200.000+ Iva.

Le fatture allegate a prova di quanto dichiarato dovranno essere corredate da dichiarazioni dei committenti circa la regolare esecuzione del servizio.

In caso di ATI i requisiti inerenti i fatturati dovranno essere posseduti dalla capogruppo nella misura minima del 50% e la restante percentuale cumulativamente dalla/e mandanti ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10%.