



**COMUNE DI NEMBRO**

Settore Servizi alla Persona ed alla Famiglia

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI PER I BAMBINI FREQUENTANTI L’ASILO NIDO COMUNALE “IL GIROTONDO” DAL 01/01/2020 AL 31/12/2022 CON EVENTUALE RINNOVO DAL 01/01/2023 AL 31/12/2025 E PROROGA FINO AL 30/06/2026 .**

**Informazioni sintetiche:**

PERIODO PRINCIPALE: dal 01/01/2020 al 31/12/2022  
PERIODO RINNOVO: dal 01/01/2023 al 31/12/2025  
PERIODO DI PROROGA dal 01/01/2026 al 30/06/2026  
NUMERO PASTI ANNUALI STIMATI: 16.332  
NUMERO PASTI TOTALI STIMATI: 106.158  
(incluso il periodo di rinnovo e proroga)

IMPORTO COMPLESSIVO (INCLUSI EVENTUALE RINNOVO E PROROGA): € 467.095,20  
LANCIO PROCEDURA IN SINTEL: 30/10/2019  
SCADENZA PRESENTAZIONE DOMANDE IL: 29/11/2019  
APERTURA BUSTE IL: 02/12/2019

**Codici identificativi appalto:**

- CPV: 55521200-0;
- CIG: 807751938C;
- NUMERO DI GARA: 7574485

## INDICE

|   |    |
|---|----|
| TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....  | 3  |
| Articolo 1.- OGGETTO .....  | 3  |
| Articolo 2. - LUOGHI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO .....   | 3  |
| Articolo 3. - DURATA .....  | 3  |
| Articolo 4. - IMPORTO DELL'APPALTO .....  | 3  |
| Articolo 5. - PREZZI DI RIFERIMENTO PASTO .....   | 4  |
| TITOLO II - ESPLETAMENTO DELLA GARA .....   | 5  |
| Articolo 6. - SOGGETTI AMMESSI.....   | 5  |
| Articolo 7. - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI.....   | 5  |
| Articolo 8. - SOPRALLUOGHI OBBLIGATORI E ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGHI.....                                   | 6  |
| Articolo 9. - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA .....                                       | 6  |
| Articolo 10. - APERTURA BUSTE.....  | 9  |
| Articolo 11. - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA.....   | 9  |
| TITOLO III - SPECIFICHE DEL SERVIZIO.....   | 12 |
| Articolo 12. - MODALITA' DEL SERVIZIO .....   | 12 |
| Articolo 13. - CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI.....  | 14 |
| Articolo 14. - ORGANI DI CONTROLLO .....  | 15 |
| Articolo 15. - STANDARD DI QUALITA'.....  | 15 |
| Articolo 16. - LOCALI ED ATTREZZATURE .....   | 15 |
| TITOLO IV - DISPOSIZIONI FINALI .....   | 16 |
| Articolo 17. - OBBLIGHI DEL COMUNE .....  | 16 |
| Articolo 18. - OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO .....  | 16 |
| Articolo 19. - PERSONALE .....  | 17 |
| Articolo 20. - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI .....  | 17 |
| Articolo 21. - OBBLIGHI ASSICURATIVI .....  | 17 |
| Articolo 22. - GARANZIE.....  | 18 |
| Articolo 23. - RESPONSABILITA' .....  | 18 |
| Articolo 24. - CORRISPETTIVO.....   | 18 |
| Articolo 25. - REVISIONE DEL PREZZO (Art.106 co. 1 lettera a D.Lgs 50/2016).....                            | 18 |
| Articolo 26. - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO .....                                     | 18 |
| Articolo 27. - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO .....  | 19 |
| Articolo 28. - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE – art. 93 e art. 103 D.Lgs.50/2016 .....                       | 19 |
| Articolo 29. - PENALITA' .....  | 19 |
| Articolo 30. - STIPULA DEL CONTRATTO.....   | 19 |
| Articolo 31. - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....  | 20 |
| Articolo 32. - SPESE CONTRATTUALI.....  | 20 |
| Articolo 33. - CONTROVERSIE .....   | 21 |
| Articolo 34. - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE .....  | 21 |
| Articolo 35. - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI.....  | 21 |
| Articolo 36. - AVVERTENZE .....   | 21 |
| Articolo 37. - DISPOSIZIONI DI RINVIO ED INFORMAZIONI .....   | 22 |
| Articolo 38. - CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI <i>ai sensi dell'articolo 52 del DLgs.50/2016</i> ..... | 22 |
| Articolo 39. - ELENCO ALLEGATI.....   | 22 |

## **TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### **Articolo 1.- OGGETTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di produzione e distribuzione pasti per i bambini dell'asilo nido comunale "Il Girotondo".

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della struttura comunale e la somministrazione dei pasti e della merenda pomeridiana nei giorni feriali da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi ed il mese di agosto, e comunque come da calendario annuale.

Per la preparazione dei pasti dei bambini, si utilizzerà la cucina comunale presso il nido.

E' richiesto un ulteriore centro di cottura, entro i 20 Km di distanza dal Comune di Nembro, a disposizione dell'operatore economico per la gestione delle emergenze.

### **Articolo 2. - LUOGHI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO:**

- ASILO NIDO "IL GIROTONDO" E SEZIONE PRIMAVERA Via Lonzo - 24027 Nembro

### **Articolo 3. - DURATA**

L'affidamento del servizio riguarda il periodo dal 01/01/2020 al 31/12/2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi della possibilità di disporre il rinnovo del contratto dal 01/01/2023 al 31/12/2025 alle medesime condizioni esposte nel Capitolato.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, la stazione appaltante non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'operatore economico sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi (o altro limite posto dalle disposizioni di legge allora vigenti) e pertanto fino al 30/06/2026, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

### **Articolo 4. - IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stimato in 467.095,20 euro oltre IVA di legge, comprensivo del periodo di rinnovo e di proroga.

Tale importo è ottenuto nel seguente modo:

- prezzo unitario per pasto: € 4,40, al netto dell'iva e al lordo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, fissati in € 0,05;
- numero di pasti totali presunti, considerando il periodo di rinnovo e proroga: 106.158 (pari a 16.332 pasti annui)

Importo totale, inclusivo di rinnovo e proroga: € 467.095,20 (pari a € 71.860,80 annui)

Gli importi sono comprensivi degli oneri relativi alla sicurezza che vengono stimati in 0,05 euro a pasto, sui quali non sono ammessi ribassi.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero esatto dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti e distribuiti. Pertanto la ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo, mantenendo inalterata la qualità del servizio.

Il numero di pasti e il costo complessivo dell'appalto, stimato per tutto il periodo di durata dell'affidamento, è stato calcolato sulla media degli anni precedenti e di quello in corso, come di seguito riportato a scopo esplicativo:

**ASILO NIDO IL GIROTONDO**

| 2017<br>TOTALE PASTI ANNUI | 2018<br>TOTALE PASTI ANNUI | 2019<br>TOTALE PASTI ANNUI (SU 9<br>MESI - FINO A SETTEMBRE<br>2019 COMPRESO) | NUMERO PASTI - MEDIA<br>ANNUALE |
|----------------------------|----------------------------|---|---------------------------------|
| 15.707                     | 16.405                     | 12.652  | <b>16.332</b>                   |

**Articolo 5. - PREZZI DI RIFERIMENTO PASTO**

I prezzi di riferimento per ciascun pasto, posti a base d'asta sono:

- prezzo unitario: euro 4,40 al netto dell'IVA e al lordo degli oneri per la sicurezza fissati in Euro 0,05 a pasto;

Tali prezzi sono assunti come riferimento per il calcolo della stima del valore dell'appalto.

Non saranno ammesse offerte il cui valore sia superiore ai prezzi sopra indicati.

Sono quindi ammesse offerte solo in ribasso rispetto al prezzo di riferimento indicato.

Si precisa che il costo pasto offerto vale per ogni tipo di pasto e quindi anche per le diete speciali.

## **TITOLO II - ESPLETAMENTO DELLA GARA**

### **Articolo 6 - SOGGETTI AMMESSI**

La procedura adottata è la procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D. Lgs.50/2016, non ci saranno quindi limitazioni al numero di operatori economici che possono presentare offerta.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici definiti all'art.3 lettera p) del D. Lgs 50/2016, come meglio individuati all'articolo 45 dello stesso Decreto.

Gli operatori dovranno dichiarare di possedere i requisiti richiesti e di non trovarsi in una delle condizioni di esclusione di cui all'articolo 80 del DLgs. 50/2016.

E ammesso l'avvalimento ai sensi e nei termini di cui all'art.89 del D.Lgs.50/2016. In caso di avvalimento si rammenta ai sensi dell'articolo 89 comma 7 che *"...non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti"*.

### **Articolo 7 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI**

#### **Requisiti di ordine generale:**

Possono partecipare gli operatori economici come indicati all'articolo 45 del DLgs 50/2016.

Gli operatori dovranno dichiarare di possedere i requisiti richiesti e di non trovarsi in una delle condizioni di esclusione di cui all'articolo 80 del DLgs. 50/2016.

#### **Requisiti di ordine speciale:**

Gli operatori dovranno dichiarare di possedere i requisiti di cui all'articolo 83 comma 1 del DLgs.50/2016, ovvero dichiarare per ogni requisito di seguito specificato:

1. requisiti di idoneità professionale:
  - a. l'iscrizione alla camera di commercio per attività coincidenti con quelle oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
2. capacità economica e finanziaria:
  - a. di avere un fatturato minimo medio annuo, nel triennio antecedente la pubblicazione del presente avviso (ovvero negli anni 2016-2017-2018), nel settore di attività oggetto dell'appalto, pari almeno al valore stimato del presente appalto;
3. capacità tecniche e professionali:
  - a. di aver svolto, con buon esito, nei 5 anni antecedente la pubblicazione del presente avviso (ovvero 2014-2015-2016-2017-2018) almeno un servizio analogo per tipologia, oggetto ed importo a quello del presente appalto; per servizio analogo si intende un servizio di preparazione e somministrazione dei pasti e della merenda per un numero pari o superiore a 16.000 pasti annuali per l'asilo nido;
  - b. di disporre di un centro cottura per eventuali emergenze entro i 20 km di distanza dal Comune di Nembro.
  - c. di disporre di un centro cottura di emergenza entro i 20 km di distanza dal Comune di Nembro.

Tutti i requisiti dovranno essere dichiarati tramite il modello DGUE opportunamente e autonomamente compilato per le parti pertinenti al presente appalto.

#### **Precisazioni in ordine ai requisiti partecipativi:**

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o

consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale l'operatore partecipa.

Pertanto l'operatore economico è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e nel caso di A.T.I. o consorzio, sempre con la medesima composizione.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. Ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l'elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l'esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate, in caso di rilevata partecipazione congiunta.

Per la verifica e la dichiarazione dei requisiti non si applica il sistema AVCPASS in quanto la procedura è gestita con sistemi telematici attraverso l'uso della piattaforma: SINTEL.

## **Articolo 8 - SOPRALLUOGHI OBBLIGATORI E ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGHI**

### **Asilo nido comunale "Il Girotondo"**

Il sopralluogo presso la cucina della struttura ospitante i servizi per l'infanzia comunali è obbligatorio a pena di esclusione. I sopralluoghi vanno concordati con l'Ufficio Servizi alla Persona ed alla Famiglia previo appuntamento ai numeri 035.471.335 e 035.471.327 dalle ore 09:00 alle ore 12:00, da lunedì a venerdì.

I sopralluoghi vanno effettuati entro 7 gg dallo scadere del termine ultimo di presentazione della offerta. A seguito del sopralluogo verrà compilato il modulo A5 "Dichiarazione e attestazione di avvenuto sopralluogo"

## **Articolo 9. - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

La procedura di gara si effettuerà con l'ausilio della piattaforma telematica SINTEL messa a disposizione dalla Regione Lombardia.

Le ditte saranno invitate a presentare offerta attraverso le procedure della piattaforma SINTEL e dovranno compilare e presentare le documentazioni previste secondo le procedure guidate della piattaforma SINTEL.

Nello specifico le ditte dovranno compilare la 'BUSTA AMMINISTRATIVA', la 'BUSTA TECNICA' e la 'BUSTA ECONOMICA' secondo le istruzioni che compariranno sulla piattaforma SINTEL.

Si rammenta che l'inserimento di informazioni relative all'offerta economica all'interno della busta amministrativa e/o della busta tecnica comporta l'esclusione dalla gara.

Di seguito si specifica la composizione delle buste:

### **BUSTA TELEMATICA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**

L'operatore economico concorrente dovrà caricare negli appositi campi predisposti dalla piattaforma le informazioni e le documentazioni richieste. I documenti dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante.

Ove necessario i file da allegare in formato compresso dovranno essere del tipo .zip, .7z o equivalenti (purché utilizzabili con software libero e gratuito).

Di seguito si riporta la documentazione e le informazioni che dovranno essere presenti nella busta telematica.

1. Dichiarazione di accettazione dei termini e delle condizioni del capitolato speciale di appalto.
2. Istanza di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana, conforme allo schema "allegato A1" al presente capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico con firma leggibile. In tale domanda dovranno essere indicati:
  - a. i dati del legale rappresentante;
  - b. i dati dell'operatore economico che rappresenta;
  - c. la richiesta di essere ammessi alla gara d'appalto con indicazione dell'oggetto della gara;
  - d. l'indicazione di partecipazione come impresa singola, in raggruppamento o consorzio (indicando negli ultimi due casi la denominazione e la sede legale di ogni impresa, con

specificazione dell'impresa capogruppo e di quelle mandanti e con indicazione delle parti di servizio che saranno seguite dalle singole imprese ovvero nel caso di consorzio per quali Ditte consorziate il Consorzio concorre).

- e. Nel caso di A.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno la predetta A.T.I. o consorzio.
3. Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa su modello DGUE (allegato A2) in ordine all'inesistenza di una delle cause di esclusione previste dall'art.80 del D.Lgs. 50/2016 ed il possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale richiesti come indicati all'articolo 7.
  4. Patto d'integrità, allegato A3, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di A.T.I. o di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lettere e) e g) del D.lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di avvalimento il patto d'integrità deve essere sottoscritto anche dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria.
  5. Cauzione provvisoria (ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016), a pena di esclusione dalla gara, di euro 9.158,00= corrispondente al 2% del valore presunto complessivo (compreso eventuale rinnovo e proroga) dell'appalto, costituita mediante polizza fideiussoria o assicurativa rilasciata da apposito istituto, a scelta dell'offerente.

La fidejussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, pari al 10% del valore presunto complessivo dell'appalto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti o con assegno circolare. La cauzione provvisoria è soggetta a riduzione nei casi espressamente previsti dall'articolo 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso le certificazioni e/o la documentazione a comprova delle condizioni che legittimano le riduzioni devono essere prodotte, in formato elettronico e/o copia scansionata, firmate digitalmente ed incluse nella "BUSTA AMMINISTRATIVA".

6. Ricevuta del versamento, a pena di esclusione dalla gara, di euro 35,00 relativo al contributo previsto dall'art. 1 comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266. Il codice CIG da indicare nel versamento è: "807751938C"; il numero di gara è: 7574485. Detto versamento dovrà essere effettuato seguendo le indicazioni disposte dalla ANAC con delibera 1174 del 19 dicembre 2018. Informazioni sulle procedure si trovano sul sito dell'Autorità:

*<http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi>*

Costituirà motivo di esclusione dalla gara la mancanza anche di una sola delle dichiarazioni o certificazioni richieste.

### **BUSTA TELEMATICA "BUSTA TECNICA"**

Attraverso l'apposita funzionalità presente sulla piattaforma SINTEL il concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare tutta la documentazione tecnica necessaria relativa alle caratteristiche tecnico - organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio ai fini dell'attribuzione del punteggio secondo i criteri dettati all'articolo 11, debitamente firmata digitalmente dal legale rappresentante. Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, i progetti dovranno essere presentati dalla sola impresa capogruppo e sottoscritti da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

La relazione tecnica, redatta in lingua italiana, relativa ai punti sopra esposti non potrà superare complessivamente le 30 facciate, dal conteggio sono escluse la copertina e l'eventuale indice o sommario. Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione le facciate eccedenti le 30 massime consentite (calcolate come sopra).

Eventuali planimetrie, schede tecniche relative alle materie prime, certificazioni, attestazioni, eccetera, sono escluse dal computo e vanno caricate a sistema in modo autonomo.

La redazione della relazione dovrà rispettare le seguenti specifiche obbligatorie:

- lingua: Italiana
- ogni pagina deve essere numerata in modo progressivo e il numero inserito nel margine
- carattere di scrittura: TIMES NEW ROMAN
- corpo del carattere: 10 punti
- dimensioni foglio: formato A4
- orientamento: verticale
- margini superiori, inferiori, sinistro e destro: 2 cm
- interlinea: singola

### **BUSTA TELEMATICA “BUSTA ECONOMICA”**

La “BUSTA ECONOMICA”, dovrà contenere l’offerta economica, redatta in competente bollo, utilizzando l’allegato A4 “MODELLO OFFERTA ECONOMICA” al presente capitolato, compilata in ogni sua parte e sottoscritta in forma digitale dal legale rappresentante dell’operatore economico riportante il prezzo pasto unitario offerto, IVA esclusa e al netto degli oneri per la sicurezza.

Il prezzo dovrà essere riportato sia in cifre che in lettere, senza abrasioni o correzioni.

In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la Stazione appaltante.

Non sono ritenute ammissibili le offerte che presentano un importo superiore al prezzo massimo posto a base d’asta o che contengono riserve o condizioni; in tal caso verranno escluse tali offerte ancorché l’operatore economico consegua il punteggio tecnico – qualitativo massimo.

Nella formulazione dell’offerta economica il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione e dal capitolato che possono influire sul servizio oggetto dell’appalto e quindi, sulla determinazione del prezzo offerto.

La presentazione dell’offerta economica comporta l’accettazione di tutte le condizioni del capitolato da parte del soggetto concorrente.

L’offerta congiunta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese raggruppande e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nell’art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa su modello DGUE (allegato A2) in ordine all’inesistenza di una della cause di esclusione previste dall’art.80 del D.Lgs. 50/2016 e sottoscrivere il patto di integrità (Allegato A3).

In particolare il Raggruppamento o il Consorzio dovrà garantire nel suo complesso la capacità economica-finanziaria e la capacità tecnica richieste dal presente capitolato e identificare un capogruppo che assolva all’80% i requisiti richiesti mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta da ognuna delle mandanti, ognuna nel requisito minimo del 20%.

La cauzione sarà prestata solo dall’Impresa capogruppo.

Il Capitolato dovrà essere sottoscritto e presentato da tutte le Imprese che compongono la riunione.

L’Impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un Consorzio, non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi, pertanto il Consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

### **SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Il soccorso istruttorio è ammesso nei modi e nei termini e per i casi previsti dall’articolo 83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016, i termini per la regolarizzazione saranno non superiori a 10 giorni.

In ogni caso la regolarizzazione é ammessa solo se i requisiti, certificazioni e dichiarazioni riguardano fatti e circostanze e requisiti che siano preesistenti e comprovabili con documenti in data certa anteriore al momento di presentazione dell’offerta.

### **MARCA DA BOLLO**

L'istanza di partecipazione e l'offerta economica devono essere in marca da bollo da 16,00 €. L'obbligo può venire assolto con:

- marche da bollo virtuali;
- apposizione della marca da bollo (opportunamente annullata) sul documento che lo prevede. In tal caso il documento da trasmettere dovrà essere scansionato, convertito in PDF/A e firmato digitalmente;
- oppure, da ultimo, applicare ogni marca da bollo da € 16,00 (opportunamente annullata) su un foglio che contenga il nome della procedura, nonché i riferimenti dell'operatore economico stesso (denominazione e ragione sociale) e il documento per il quale la marca da bollo viene usata.

L'operatore economico deve allegare copia scansionata del foglio convertita in PDF/A e firmata digitalmente.

Le marche da bollo costituiscono la legalizzazione dell'istanza di partecipazione e dell'offerta economica.

### **Articolo 10. - APERTURA BUSTE**

L'apertura delle buste amministrative, e a seguire quelle tecniche, avrà inizio a partire dalle ore 09:00 del 02/12/2019.

Le offerte economiche saranno aperte alle ore 15:30 del 02/12/2019.

Qualora la commissione non riesca a terminare l'esame delle buste tecniche nella giornata del 02/12/2019 le offerte economiche verranno aperte alle ore 09:00 del 03/12/2019.

Eventuali variazioni delle date sopra indicate verranno comunicate tramite i canali SINTEL e/o PEC alle ditte concorrenti.

### **Articolo 11 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come disposto dall'articolo 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs 50/2016.

L'offerta verrà valutata sotto l'aspetto economico e sotto l'aspetto della qualità.

Al profilo economico verranno assegnati fino a 30 punti mentre al profilo della qualità fino a 70 punti, così come meglio descritto di seguito:

### **PROFILO ECONOMICO - PUNTEGGIO MASSIMO 30**

**Il prezzo massimo posto a base di gara è:**

- **Costo unitario pasto asilo nido:** € 4,35, al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, stimati in € 0,05;

Non saranno ammesse offerte al di sopra del prezzo massimo sopra indicato.

Al prezzo minimo offerto verranno assegnati 30 punti; ai prezzi intermedi verranno assegnati punteggi in modo lineare secondo la formula:

$PUNTEGGIO(i) := [PunteggioMassimo] * [PrezzoMinimoOfferto] / [Prezzo\_offerto(i)]$

Dove:

PrezzoMinimoOfferto := il prezzo del miglior offerente

PunteggioMassimo := 30

Prezzo\_offerto(i) := prezzo offerto dall'operatore economico i-esimo

PUNTEGGIO(i) := punteggio assegnato alla offerta economica dell'operatore economico i-esimo

Si evidenzia che la formula di calcolo sopra riportata è l'unica che fa fede per la attribuzione del punteggio economico, e questo anche se per impossibilità o per errore materiale nella impostazione della procedura attraverso la piattaforma SINTEL il punteggio dalla stessa calcolato fosse diverso da quello ottenuto applicando la formula offline. Il punteggio calcolato assegnato sarà arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

## **PROFILO DELLA QUALITÀ - PUNTEGGIO MASSIMO 70**

I criteri di valutazione sono elencati di seguito con l'indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento.

Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

I punteggi riguardanti l'offerta tecnica saranno attribuiti discrezionalmente, entro i limiti stabiliti, salvo che gli elaborati tecnici siano giudicati non idonei, nel qual caso l'inidoneità comporterà l'esclusione dalla gara.

La valutazione degli elementi qualitativi terrà conto della coerenza interna e della chiarezza con cui è redatto il progetto.

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO – fino a PUNTI 24
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Organizzazione del servizio: fino a 6 PUNTI
    - ii. Piano di approvvigionamento: fino a 5 PUNTI
    - iii. Elenco fornitori e schede tecniche relative alle materie prime acquistate, utilizzo di materie prime biologiche, prodotti Tipici, (DOP, IGP, SGT) e tradizionali: fino a 5 PUNTI
    - iv. Struttura organizzativa relativa al personale dell'impresa (gestione, mobilità/sostituzione per ferie, malattia. ecc.): fino a 3 PUNTI
    - v. Gestione diete speciali: fino a 2 PUNTI
    - vi. Gestione imprevisti: fino a 2 PUNTI
    - vii. Gestione scioperi: fino a 1 PUNTO
  
2. PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CENTRO DI COTTURA - fino a PUNTI 7
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Organici in servizio (personale, qualifiche ed ore): fino a 4 PUNTI
    - ii. Tempi e turni di lavoro: fino a 3 PUNTI
  
3. SERVIZI MIGLIORATIVI – fino a PUNTI 19
  - a. Elementi di valutazione per il servizio pasti asilo nido:
    - i. Servizi aggiuntivi o migliorativi quali:
      - iniziative di educazione alimentare per genitori e educatori in forma frontale e laboratoriale;
      - partecipazione del personale addetto alla programmazione e a laboratori attinenti all'alimentazione e agli aspetti relativi alla sostenibilità ambientale;
      - acquisto di attrezzature e materiale per lo svolgimento del servizio che resterà di proprietà comunale – fino a 8 PUNTI
    - ii. Soluzioni per la gestione delle eccedenze di cibo (porzionato e non), per la riduzione dell'impatto ambientale e della produzione di rifiuti – fino a 5 PUNTI;
    - iii. Sinergie sul territorio quali: fornitura gratuita rinfreschi per iniziative rivolte all'infanzia e per eventi istituzionali attinenti; ecc... – fino a 6 PUNTI
  
4. OFFERTA DI SERVIZI e PRODOTTI PARTICOLARI – fino a PUNTI 6
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Alimenti da produzione a lotta integrata, o da sistemi di filiera corta: PUNTI 2
    - ii. Prodotti provenienti da agricoltura sociale o del commercio equo solidale: PUNTI 4
  
5. CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ/AMBIENTALI/CONFORMITÀ'- fino a PUNTI 6
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Possesso certificazione di qualità e/o ambientali o di conformità (riferibili al servizio di ristorazione, per esempio: preparazione pasti biologici):
      - 1 punto per ogni certificazione posseduta e prodotta fino ad un massimo di PUNTI 3.

- ii. Temporalità delle certificazioni – ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9001 (termine di riferimento la data di pubblicazione del bando di gara):
    - 0 punti se certificata da meno di 3 anni;
    - 1 punto per ogni anno oltre i 3 ed un giorno sino ad un massimo di PUNTI 3;
6. DISTANZA DA NEMBRO DEL CENTRO DI COTTURA DELL'AZIENDA PARTECIPANTE – fino a PUNTI 4
- a. Disponibilita' di un ulteriore centro di cottura di emergenza:
    - i. Entro 5 Km dalla sede municipale 4 PUNTI;
    - ii. Entro 10 Km dalla sede municipale 3 PUNTI;
    - iii. Entro 15 Km dalla sede municipale 2 PUNTI;
    - iv. Entro 20 Km dalla sede municipale 1 PUNTI;
7. UTILIZZO PER IL SERVIZIO DI MEZZI AD ALIMENTAZIONE ECOLOGICA – fino a PUNTI 4
- a. Elementi di valutazione sono i tipi di alimentazione dei mezzi che verranno effettivamente utilizzati per lo svolgimento del servizio di trasporto:
    - i. 1 punto per ogni mezzo alimentato a metano o gpl;
    - ii. 2 punti per ogni mezzo alimentato a energia elettrica o ibrido
- Qualora la somma dei punteggi ottenuti dal profilo tecnico-qualitativo **non raggiunga il punteggio di 41 (quarantuno) l'impresa sarà esclusa dall'apertura dell'offerta economica e dalla gara** non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante.
  - Il punteggio sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola e sommato al punteggio assegnato per l'offerta economica.

### **AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato all' offerta con il punteggio complessivamente più alto.

In caso di parità tra più ditte verrà prescelto l'operatore economico che avrà proposto l'offerta economica più conveniente.

In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcun operatore economico partecipante, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo di trattativa privata, con l'ammissione di una o più imprese idonee.

La stazione appaltante si riserva di procedere alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, nel caso la stessa sia ritenuta congrua.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art.95 comma 12 del D.Lgs.50/2016, si riserva la possibilità di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

## **TITOLO III - SPECIFICHE DEL SERVIZIO**

### **Articolo 12 - MODALITA' DEL SERVIZIO**

#### **12.1 Tipologia del servizio**

I pasti, le pappe, il latte verranno preparati presso il Centro di Cottura (cucina) messo a disposizione dal comune e ubicato all'interno della struttura ospitante i servizi per l'infanzia comunali in Via Lonzo a Nembro.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti.

Per i locali si intendono : la cucina, ripostiglio, spogliatoio e bagno.

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione dei locali sopra elencati e di tutti gli utensili da cucina.

Ogni anno viene organizzata un'esperienza estiva in una frazione distante circa 6 km dai servizi per l'infanzia, a cui partecipano , a turno, due gruppi di bambini. In questo caso i pasti, confezionati sempre all'interno della cucina comunale, devono essere posti in contenitori termici adatti alla conservazione ed al trasporto che sarà a cura del personale comunale. I contenitori e i materiali, riportati presso la cucina, verranno puliti e riordinati come gli altri utensili.

#### **12.2 Materiale di gestione e pulizia**

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto, dovrà fornire:

- Il reintegro della stoviglieria, effettuato con materiale identico a quello esistente;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli, ecc.);
- il materiale per la pulizia e sanificazione, e dei locali adibiti a refettorio e di tutti gli utensili da cucina;

I rifiuti solidi e quelli organici verranno riposti negli idonei sacchi utilizzati dall'Amministrazione Comunale e predisposti per il loro ritiro.

#### **12.3 Distribuzione dei pasti**

Il personale della ditta appaltatrice provvederà alla distribuzione dei pasti nelle sezioni, attraverso la suddivisione in cinque carrelli sulla base del numero dei presenti, con tutto l'occorrente ( piatti di porcellana, bicchieri di vetro, stoviglie, caraffe di vetro, recipienti contenenti la dose quantificata in base ai bisogni alimentari e al numero dei bambini presenti in quella sezione ed in quel determinato giorno.

Il personale della ditta appaltatrice provvederà alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

#### **12.4 Giorni ed orari di erogazione del servizio**

Il servizio avrà luogo indicativamente nei giorni feriali, come indicato nell'art. 1 prevedendo:

ore 9.00 frutta

ore 11.15 pasto principale

ore 15 fino alle 16.15 merenda pomeridiana

Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'art.4 del Capitolato speciale. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal committente con le modalità previste al punto 12.5. L'Operatore Economico nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali eccezioni riguardanti variazioni degli orari o dei giorni di non effettuazione del servizio.

### **12.5 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera**

Il personale educativo di ogni sezione, entro le ore 9.30, comunicherà alla cucina il numero degli utenti che fruiranno del pasto giornaliero, suddivisi a seconda della tipologia della dieta.

### **12.6 Composizione del pasto**

La composizione del pasto deve essere effettuata tenendo conto delle indicazioni e delle tabelle dietetiche contenute nella documentazione predisposta dall'ATS - Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria relative all'allattamento, lo svezzamento e la nutrizione da 0/3 anni.

Viene richiesto una modesta fornitura di acqua in bottiglia per la preparazione del latte artificiale, in quanto per tutti gli altri pasti si utilizza l'acqua del rubinetto che dovrà essere servita in brocche di vetro, fornite dalla ditta appaltatrice.

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione" del Ministero della Salute ([http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6\\_2\\_2\\_1.jsp?id=652](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?id=652)).

### **12.7 Menù e tabelle dietetiche**

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù proposti, (fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche dell'ATS.

### **12.8 Diete**

L'Operatore Economico è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, per bambini sottoposti a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Operatore Economico è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza, secondo le modalità stabilite dall'ATS, comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Operatore Economico è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti che provocano allergia all'utente, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

L'Operatore Economico, nei casi di diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, dovrà attenersi al menu personalizzato predisposto dall'ATS.

L'Operatore Economico dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane o vegane in tutte le loro varianti. L'Operatore Economico si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario, nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali.

### **12.9 Prodotti biologici**

L'Operatore Economico è tenuto a fornire tutti i prodotti biologici indicati in sede di offerta dimostrando la fornitura con opportuni documenti contabili e fiscali.

### **12.10 Criteri ambientali minimi**

La stazione concedente in linea con le normative nazionali in materia, promuove l'impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

L'operatore economico concessionario per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali si attiene a quanto stabilito dall'articolo 34 del D.Lgs.50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni. Nella produzione dei pasti e in generale nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica l'operatore economico concessionario si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) stabiliti nell'allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione pubblicato sulla GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011, documento integrativo del DM 11/04/2008 di approvazione del PAN GPP.

Conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente si richiede per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti tipici e tradizionali, prodotti DOP, IGP, a filiera corta, provenienti da coltivazioni effettuate nel territorio regionale della Lombardia e provenienti da imprese dell'agricoltura sociale, nello spirito di quanto stabilito dall'articolo 144 del D.Lgs. 50/2016.

#### **12.11 Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali:**

Ai sensi e per gli effetti del Codice in materia di protezione dei dati personali di cui al D.Lgs. 196/2003 e ss.mm. compreso il GDPR 679/2016 relativo alla "protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati", il Comune di Nembro, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti ed alle loro famiglie, designa l'operatore economico aggiudicatario responsabile del trattamento dei dati che necessariamente acquisirà, in ragione dello svolgimento del servizio.

L'operatore economico procederà al trattamento dei dati attenendosi alle seguenti modalità:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente per l'espletamento delle connesse funzioni istituzionali e secondo le finalità previste dalla vigente normativa;
- il trattamento potrà essere effettuato manualmente o con l'ausilio di strumenti informatici e/o telematici, comunque idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi;
- non potrà comunicare a terzi i dati in suo possesso (salvo casi che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffonderli o conservarli successivamente alla scadenza della concessione del servizio.

#### **Articolo 13 - CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI**

L'Operatore economico si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, nonché i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara e all'eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) effettuare la preparazione pasti nei giorni antecedenti quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- e) effettuare frittture degli alimenti;
- f) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale.

L'Operatore Economico si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Operatore Economico qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

#### **Articolo 14. - ORGANI DI CONTROLLO**

Il Committente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Operatore Economico, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi art.26 - penalità.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile mensa incaricato dal Comune di Nembro;
- b) tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'Operatore Economico;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) commissione mensa.

#### **Articolo 15 - STANDARD DI QUALITA'**

L'operatore economico si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

1. alla fine della preparazione dei pasti presso la cucina e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione dei carrelli nelle sezioni presso il nido, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 8° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.

#### **Articolo 16. - LOCALI ED ATTREZZATURE**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, la Ditta Appaltatrice sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

Per il servizio pasti all'asilo nido, l'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono cucina, dispensa, antibagno e bagno; per attrezzature si intendono tutte quelle esistenti al momento della stipula del contratto, pertinenti ai locali citati. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta Appaltatrice all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Operatore Economico.

## **TITOLO IV - DISPOSIZIONI FINALI**

### **Articolo 17 - OBBLIGHI DEL COMUNE**

Il Comune dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato:

- a) fornire i locali e le attrezzature esistenti (di proprietà comunale) nella cucina dell'asilo nido per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti, così come visti all'atto del sopralluogo;
- b) fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Operatore Economico presso il centro di raccolta;
- d) svolgere la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

### **Articolo 18 - OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO**

L'Operatore economico dovrà:

- a) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
- b) provvedere all'organizzazione e gestione del centro cottura, e alla preparazione dei pasti secondo quanto stabilito dai menu settimanali;
- c) conservare, per 72 ore, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- d) provvedere alla fornitura di stoviglie in porcellana, adatte ai bambini, e di bicchieri e brocche in vetro e di tutto il necessario per la distribuzione del pasto;
- e) provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere su richiesta del comune in caso di esperienze all'esterno del servizio o di sopravvenute necessità;
- f) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28.06.1988 n. 37 (artt. 15/16);
- g) provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti e/o igieniche, a effettuare il trasferimento dei pasti dalla cucina dell'asilo nido ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- h) provvedere al rispetto del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- i) fornire, tramite modulistica propria, ai rappresentanti della commissione mensa, la gradibilità del menu in vigore, registrando, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio competente;
- j) provvedere a effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dai Regolamenti Comunali, provvedere al deposito dei rifiuti nella apposita area dedicata, e a mantenere la stessa ordinata e pulita;
- k) impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- l) impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature e quant'altro messo a disposizione da parte del comune, con la massima cura e diligenza e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- m) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali attigui e il lavaggio delle stoviglie;
- n) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- o) eseguire le migliorie proposte in offerta entro i primi mesi dall'inizio del servizio in oggetto;

- p) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzione. Il Direttore sarà il diretto interlocutore del comune di Nembro per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al comune nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
- q) presenziare, su invito della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione;
- r) redarre, di concerto con la stazione appaltante, il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali. Bozza del DUVRI è proposta come allegato A6

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'operatore economico è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto e dalle norme di settore.

### **Articolo 19 - PERSONALE**

L'Operatore Economico dovrà assicurare il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti nei carrelli e pulizia degli ambienti utilizzati per il servizio mensa con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'Operatore Economico dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del comune.

L'Operatore Economico dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

### **Articolo 20 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI**

L'Operatore Economico si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

### **Articolo 21 - OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Operatore Economico, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo. Il Comune si riserva

altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

#### **Articolo 22 - GARANZIE**

L'Operatore Economico risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'Operatore Economico da parte di società assicuratrici. L'Operatore Economico è tenuto a stipulare contratto di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi, persone o cose. Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata al Comune di Nembro, prima dell'inizio del servizio.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Operatore Economico dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Resta comunque ferma l'intera responsabilità della ditta per danni eventualmente non coperti dalla polizza, per le parti di danno in franchigia ovvero gli eventuali maggiori danni eccedenti il massimale di garanzia della polizza.

#### **Articolo 23 - RESPONSABILITA'**

L'Operatore Economico si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al comune o a terzi.

#### **Articolo 24 - CORRISPETTIVO**

Spetta all'Operatore Economico, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dagli utenti. Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Operatore Economico. La fatturazione verrà eseguita dall'Operatore Economico alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti consumati. Dovranno essere redatti prospetti riepilogativi mensili indicanti il numero di pasti erogati. Tali prospetti dovranno essere inviati al comune, secondo gli accordi operativi conclusi tra le parti prima dell'inizio dell'Appalto. Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Viene convenuto che il comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'Operatore Economico le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati o il rimborso spese a pagamento di penalità.

#### **Articolo 25 - REVISIONE DEL PREZZO (Art.106 co. 1 lettera a D.Lgs 50/2016)**

I prezzi al pasto saranno soggetti a revisione con riferimento all'indice "FOI generale". Il primo aggiornamento avverrà a partire da settembre 2021 con utilizzo della variazione annua riferita al mese di luglio.

#### **Articolo 26 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO**

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta nel presente capitolato, non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il Committente può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche. All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi. Della ricognizione predetta, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

### **Articolo 27 - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO**

Il subappalto è vietato. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

### **Articolo 28 - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE – art. 93 e art. 103 D.Lgs.50/2016**

A garanzia dell'adempimento e dell'esatta esecuzione del contratto l'aggiudicatario è tenuto a prestare, prima della sottoscrizione dello stesso ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, assegno circolare o fideiussione bancaria o polizza assicurativa escutibile "a prima richiesta" con durata pari a quella contrattuale.

La cauzione provvisoria di euro 9.158,00 è pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

La cauzione definitiva (in caso di aggiudicazione) è pari al 10% del valore complessivo dell'appalto.

Le cauzioni devono essere rilasciate secondo le modalità indicate negli articoli 93 e 103 del D.Lgs.50/2016.

La cauzione provvisoria è soggetta a riduzione nei casi espressamente previsti dall'articolo 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione sarà svincolata al momento in cui le parti avranno regolato in modo definitivo i conti e le partite legate all'esecuzione del contratto. A seguito del provvedimento di svincolo la cauzione verrà restituita all'aggiudicatario.

### **Articolo 29 - PENALITA'**

L'Operatore Economico, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Operatore Economico sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto preparare in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio e salvo altri danni conseguenti al mancato servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 31.

Per inadempienze a seguito di controlli, saranno applicate le seguenti penali:

#### **VIOLAZIONI AGLI STANDARD QUALITATIVI E DI SERVIZIO:**

- a) menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, penale di € 500,00=;
- b) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di € 500,00=;
- c) mancata manutenzione ordinaria entro il quinto giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto, penale di €. 500,00= per ogni giorno di ritardo; vedi OBBLIGHI
- d) mancato rispetto della figura professionale definita in organico, in sede di gara , penale di €. 350,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza;
- e) mancata attuazione delle migliori, di cui all'offerta, penale di € 50,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglior offerta;

#### **VIOLAZIONI AGLI STANDARD IGIENICO SANITARI:**

- f) igiene, pulizia carenti verificate presso il centro di cottura relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € 500,00= per ogni voce interessata al deficit;
- g) mancato approntamento del campione testimone, penale di € 250,00=;
- h) rinvenimento corpi estranei, penale di € 500,00=;

### **Articolo 30 - STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

A norma dell'art. 32, c. 8 del D.lvo n. 50/2016 il contratto verrà firmato entro 60 giorni dalla efficacia dell'aggiudicazione.

Prima della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario deve dare dimostrazione di aver costituito il deposito della garanzia definitiva in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D-Lgs. 50/2016, pari al 10% del valore totale del contratto.

La garanzia deve avere una validità corrispondente alla durata del contratto e, ad ogni modo sino a quando ne venga disposto lo svincolo dalla stazione appaltante. La garanzia dovrà inoltre essere reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto l'Amministrazione dovesse avvalersene.

Ai fini della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, ad ottemperare agli adempimenti sotto riportati, in conformità alle richieste che gli perverranno dalla stazione appaltante e nel rispetto della tempistica assegnata.

Nello specifico l'aggiudicatario dovrà:

- Produrre la garanzia definitiva in conformità alle modalità specificate dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016;
- Esibire, qualora l'aggiudicazione fosse disposta a favore di una A.T.I. (non costituita), la scrittura privata autenticata prevista dall'art. 48, c. 13 del D.Lgs. 50/2016;
- Sottoscrivere il contratto entro i termini che verranno resi noti dalla stazione appaltante nella consapevolezza che, in caso di inottemperanza, l'Amministrazione si riserva di disporre la decadenza dall'aggiudicazione, all'escussione della garanzia provvisoria e all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

### **Articolo 31 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno educativo o solare che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- c) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune di Nembro;
- d) per interruzione immotivata del servizio;
- e) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- g) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
- h) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del comune in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; in tal caso, l'Operatore Economico incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di risoluzione del contratto il comune si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo miglior offerente.

### **Articolo 32 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Operatore Economico.

### **Articolo 33 - CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del servizio, sarà dalle parti devoluta al Foro di Bergamo riconosciuto unico competente in via.

### **Articolo 34 - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si danno per richiamate le norme di legge vigenti in materia nonché le linee guida sulla nutrizione e le raccomandazioni emanate dal Ministero, dalla Regione Lombardia e dalla ATS competente per territorio.

Resta inteso che:

- a) non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- b) non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta entro l'ora ed il giorno stabiliti;
- c) non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui manchi o risulti irregolare o scaduto qualcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. In questo caso l'offerta non viene aperta e, debitamente controfirmata dal Presidente della gara con indicate le irregolarità, rimane acquisita agli atti della gara;
- d) non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- e) non sono ammissibili alla gara le imprese che non abbiano tutte le caratteristiche indicate nel presente Capitolato.

### **Articolo 35 - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI**

Il soggetto Operatore Economico deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

### **Articolo 36 - AVVERTENZE**

- 1) L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che la Ditta aggiudicataria non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto.
- 2) L'Amministrazione si riserva in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.
- 3) Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto dal capitolato speciale in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.
- 4) Eventuali verifiche sui requisiti dichiarati da cui risulta che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.
- 5) Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.
- 6) E' vietata, a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.
- 7) La valutazione delle offerte anomale sarà effettuata secondo quanto disposto dall'articolo 97 co.3 del D.Lgs. n. 50/2016.
- 8) In conformità a quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'Operatore Economico, o di risoluzione del contratto ai

sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, c. 4-ter, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'appalto. L'Amministrazione provvederà ad interpellare l'operatore economico a partire da quello che ha formulato la prima migliore offerta; l'affidamento verrà effettuato alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

### **Articolo 37 - DISPOSIZIONI DI RINVIO ED INFORMAZIONI**

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato si fa riferimento alle normative e disposizioni di legge nazionali e regionali in materia.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti all'Ufficio Servizi alla Persona , dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.00, tel: 035.471.335/327.

Indirizzo e-mail: [servizi.persona@nembro.net](mailto:servizi.persona@nembro.net)

Sito internet: [www.nembro.net](http://www.nembro.net)

Responsabile Unico del Procedimento: Maria Grazia Gritti, email: [mariagrazia.gritti@nembro.net](mailto:mariagrazia.gritti@nembro.net)

### **Articolo 38 - CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI *ai sensi dell'articolo 52 del DLgs.50/2016***

I canali di comunicazione privilegiati ai sensi dell'articolo 52 del dlgs.50/2016 sono:

- Email PEC: [comunenembro@legalmail.it](mailto:comunenembro@legalmail.it)

### **Articolo 39 - ELENCO ALLEGATI**

- A1. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- A2. MODELLO DGUE DA COMPILARE (modello predisposto dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti)
- A3. PATTO DI INTEGRITÀ
- A4. MODELLO OFFERTA ECONOMICA
- A5. MODULO SOPRALLUOGO
- A6. BOZZA DEL DUVRI