



**COMUNE DI NEMBRO**

Settore Affari Culturali, Scuola e Sport

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E DISCIPLINARE DI GARA PER APPALTO  
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO DI NEMBRO  
PERIODO 01/09/2019 - 30/06/2022 CON RINNOVO EVENTUALE FINO AL 30/06/2025  
– CIG: 79416790D6**

**Informazioni sintetiche:**

PERIODO PRINCIPALE:	dal 01/09/2019 al 30/06/2022
PERIODO RINNOVO:	dal 01/07/2022 al 30/06/2025
NUMERO PASTI ANNUALI STIMATI:	40.000
IMPORTO COMPLESSIVO (INCLUSO RINNOVO):	€ 1.269.600,00
PROCEDURA DI GARA SVOLTA TRAMITE PIATTAFORMA SINTEL	
SCADENZA PRESENTAZIONE DOMANDE IL:	28/07/2019 ore 12:00
APERTURA BUSTE AMMINISTRATIVE E TECNICHE IL:	30/07/2019 ore 09:30
APERTURA BUSTE ECONOMICA:	31/07/2019 ore 09:30

**Codici identificativi appalto:**

- CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
- CIG 79416790D6

## 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. - PREZZO DI RIFERIMENTO PASTO .....	3
Articolo 5. - IMPORTO DELL'APPALTO, NUMERO PASTI.....	3
Articolo 6. - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE.....	4
Articolo 7. - CANONE E PASTI DOCENTI E ASSIMILATI.....	5
TITOLO II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO.....	6
Articolo 8. - MODALITÀ DEL SERVIZIO .....	6
Articolo 9. - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI.....	13
Articolo 10. - ORGANI DI CONTROLLO .....	13
Articolo 11. - STANDARD DI QUALITÀ .....	13
Articolo 12. - LOCALI ED ATTREZZATURE .....	14
TITOLO III - ESPLETAMENTO DELLA GARA .....	15
Articolo 13. - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO .....	15
Articolo 14. - SOGGETTI AMMESSI .....	15
Articolo 15. - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI.....	15
Articolo 16. - SOPRALLUOGHI OBBLIGATORI E ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGHI.....	16
Articolo 17. - TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA .....	16
Articolo 18. - APERTURA BUSTE.....	19
Articolo 19. - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA.....	19
TITOLO IV - DISPOSIZIONI FINALI .....	24
Articolo 20. - OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE .....	24
Articolo 21. - OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO .....	24
Articolo 22. - PERSONALE .....	25
Articolo 23. - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI .....	25
Articolo 24. - OBBLIGHI ASSICURATIVI .....	26
Articolo 25. - GARANZIE.....	26
Articolo 26. - RESPONSABILITÀ .....	26
Articolo 27. - CORRISPETTIVO.....	26
Articolo 28. - REVISIONE DEL PREZZO (Articolo 106, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 50/2016).....	27
Articolo 29. - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO .....	27
Articolo 30. - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO – art. 105 del D.Lgs.50/2016.....	27
Articolo 31. - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE – articolo 93 e 103 del D.Lgs.50/2016.....	27
Articolo 32. - PENALITÀ.....	28
Articolo 33. - STIPULA DEL CONTRATTO.....	28
Articolo 34. - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	29
Articolo 35. - SPESE CONTRATTUALI.....	29
Articolo 36. - SPESE PUBBLICAZIONE AVVISI E BANDO .....	29
Articolo 37. - CONTROVERSIE .....	29
Articolo 38. - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE .....	30
Articolo 39. - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI.....	30
Articolo 40. - AVVERTENZE .....	30
Articolo 41. - DISPOSIZIONI DI RINVIO ED INFORMAZIONI .....	31
Articolo 42. - CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI ai sensi dell'articolo 52 del D.Lgs. 50/2016.....	31
Articolo 43. - ELENCO ALLEGATI .....	31

## TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

### Articolo 1.- OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica per tutte le Scuole dell'Istituto Comprensivo di Nembro in territorio comunale ove è previsto il rientro pomeridiano, più precisamente:

- Scuola Primaria San Faustino;
- Scuola Primaria Viana;
- Scuola Primaria Capoluogo;
- Scuola dell'Infanzia.

Negli articoli successivi il servizio verrà meglio descritto.

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

- Scuola Primaria San Faustino, via San Faustino 9, locale refettorio interno alla scuola:  
Produzione, trasporto e distribuzione pasti, pulizia e rigoverno locali.
- Scuola Primaria Capoluogo, via Moscheni 11, locale refettorio interno alla scuola:  
Produzione, trasporto e distribuzione pasti, pulizia e rigoverno locali.
- Scuola Primaria Viana, via Zilioli, locale refettorio presso il salone di via Kennedy, per l'a.s. 2019/2020 la classe prima del plesso di Viana utilizzerà come refettorio il refettorio della scuola scuola dell'infanzia.  
Produzione, trasporto e distribuzione pasti, pulizia e rigoverno locali.
- Scuola dell'Infanzia, via Fra Galgario, cucina e locale refettorio interno:  
Produzione, e distribuzione pasti, pulizia e rigoverno locali (cucina e locale refettorio interno).

### Articolo 3. - DURATA

L'affidamento del servizio riguarda il periodo dal 01/09/2019 al 30/06/2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi della possibilità di disporre il rinnovo del contratto fino al 30/06/2025 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 4 (quattro) mesi (o altro limite posto dalle disposizioni di legge allora vigenti), alle stesse condizioni contrattuali.

### Articolo 4. - PREZZO DI RIFERIMENTO PASTO

Il prezzo di riferimento a pasto posto a base d'asta è di Euro 5,29, al netto dell'IVA e al lordo degli oneri per la sicurezza fissati in Euro 0,05 a pasto.

Tale prezzo è assunto come riferimento per il calcolo della stima del valore dell'appalto.

Non saranno ammesse offerte il cui valore sia superiore al prezzo sopra indicato.

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

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

### Articolo 5. - IMPORTO DELL'APPALTO, NUMERO PASTI

Il valore dell'appalto è stimato in Euro 1.269.600,00: l'importo è ottenuto utilizzando Euro 5,29 come prezzo a pasto di riferimento e 40.000 il numero annuale di pasti, complessivamente 240.000, incluso il periodo di rinnovo.

Gli importi comprendono gli oneri relativi alla sicurezza stimati in Euro 0,05 a pasto: tali oneri non sono soggetti a ribasso.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, la stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti ed eventualmente distribuiti.

Pertanto, l'operatore economico che presenta l'offerta 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.

Le attuali iscrizioni degli alunni al servizio mensa sono quelli sotto riportate:

<b>Plesso</b>	<b>Lunedì</b>	<i>Max LU</i>	<b>Mercoledì</b>	<i>Max ME</i>	<b>Giovedì</b>	<i>Max GIO</i>
<b>Primaria Capoluogo</b>	<b>108</b>	117	<b>195</b>	234	<b>107</b>	117
<b>Primaria Viana</b>	<b>87</b>	109	<b>140</b>	218	<b>87</b>	109
<b>Primaria Crespi (San Faustino)</b>	<b>9</b>	70	<b>75</b>	140	<b>9</b>	70
<b>Totale Giornaliero</b>	<b>204</b>	296	<b>410</b>	592	<b>203</b>	296

Il mercoledì per gli alunni scuola primaria Capoluogo e per gli alunni scuola primaria Viana è previsto il doppio turno.

La colonna 'Max' indica il numero massimo di alunni che possono essere accolti date le attuali condizioni dei refettori e organizzazione scolastica.

Per quanto riguarda la scuola dell'Infanzia, gli alunni attualmente iscritti sono 81, beneficiari del servizio mensa dal lunedì al venerdì.

#### **Articolo 6. - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE**

Il servizio in concessione viene remunerato con la sola riscossione diretta da parte della ditta concessionaria delle quote che gli utenti dovranno versare per l'utilizzo del servizio.

Non sono previste compensazioni economiche da parte della stazione appaltante.

Tutti gli utenti potranno accedere e saranno chiamati a pagare un costo del servizio quantificato in base al numero di pasti usufruiti e secondo fasce ISEE definite dalla stazione appaltante.

Il ricavo dell'operatore economico è dato unicamente dagli introiti delle bollette emesse a carico degli utenti del servizio.

Il costo pasto attribuito ad ogni utente dovrà tenere conto dell'ISEE secondo le seguenti fasce ISEE e riduzioni definite dalla stazione appaltante:

<b>fascia</b>	<b>DA</b>	<b>A</b>	<b>% riduzione</b>
1	0 €	9.000,00 €	40,0%
2	9.000,01 €	18.000,00 €	13,0%
3	Oltre 18.000,00 €		0,0%

Agli utenti del medesimo nucleo familiare si applica, alle quote sopra indicate una riduzione aggiuntiva del 5%.

L'operatore economico riceverà le informazioni utili per poter effettuare le valutazioni necessarie per la presentazione dell'offerta economica, vengono quindi forniti i dati relativi alla distribuzione degli ISEE e per fascia ISEE il numero dei pasti erogati. I dati, relativi all'a.s. 2017/2018 e 2018/2019 sono forniti nell'allegato A6.

I pasti per i docenti e assimilati non daranno luogo a corresponsione economica ma saranno scomputati forfettariamente come canone per l'uso dei refettori, come meglio indicato nell'articolo successivo.

Per completezza si informa che l'insolvenza, al netto del recupero crediti andato a buon fine e al lordo delle procedure ancora in corso, per l'a.s.2017/2018 si attestata intorno al 2% delle entrate lorde.

### **Articolo 7. - CANONE E PASTI DOCENTI E ASSIMILATI**

La stazione appaltante mette a disposizione dell'operatore economico concessionario refettori e attrezzature, pertanto è richiesto un canone per l'uso dei refettori e della cucina della scuola dell'Infanzia, tale canone non si sostanzierà in un versamento ma andrà a scomputo forfettario della fornitura dei pasti per docenti e assimilati.

I pasti per pasti docenti e assimilati per l'AS 2017/2018 sono stati circa 2.400 per un controvalore di circa 11.000,00 euro.

Tale importo si assume forfettariamente pari al canone per l'uso dei refettori e della cucina della scuola dell'infanzia.

Pertanto la ditta concessionaria assolverà l'obbligo del canone attraverso la fornitura di pasti per docenti e assimilati per i quali non riceverà compenso.

## TITOLO II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

### Articolo 8. - MODALITÀ DEL SERVIZIO

#### 1. caratteristiche del servizio e obblighi di servizio pubblico e universale

Con riguardo agli obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che gli stessi si sostanziano nei requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi di interesse pubblico e la ratio degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità) indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità) oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio.

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, trattasi di servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti e a prezzi accessibili. Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva ad un soggetto terzo dei servizi in questione, in relazione alla necessità di acquisire un partner privato dotato delle capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

Il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione, il trasporto, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori della Scuola dell'Infanzia e della Scuola primaria, aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti.

Gli "obblighi di servizio pubblico" definiscono i requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di obiettivi di interesse pubblico.

Il soggetto gestore espletterà tutte le attività di seguito riportate: il servizio di preparazione, trasporto e sporzionamento dei pasti della ristorazione scolastica, prodotti presso propri centri cottura (per la scuola dell'infanzia presso il centro cottura comunale presente nel plesso) e trasportati per essere sporzionati ai vari terminali, nonché la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature, il lavaggio delle stoviglie, secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale oltre a tutte le attività connesse con la gestione amministrativa e contabile necessarie per l'erogazione del servizio in concessione.

Al fine di garantire la definizione e il rispetto di procedure "sicure" e in grado di assicurare gli standard di qualità predefiniti di tutto il processo di refezione scolastica, gli obblighi del soggetto gestore comprendono anche quello di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001, ISO 22000 e UNI EN ISO 22005.

Il centro di cottura comunale situato presso la scuola dell'infanzia unitamente alle attrezzature ivi presenti dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono state consegnate.

Il locali refettori messi a disposizione dalla stazione appaltante unitamente alle attrezzature ivi presenti dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono state consegnate.

Il menù deve essere vario e flessibile nel tempo, oggetto anche di sperimentazione di nuove preparazioni e di nuovi prodotti ed essere in linea con quanto riportato nelle Linee guida regionali e nei Larn (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana SINU) e rispettoso delle indicazioni dell'ATS.

I prodotti alimentari che l'operatore economico dovrà impiegare, dovranno essere di qualità e possedere

le caratteristiche previste nel capitolato di gara.

Dovranno essere forniti prodotti biologici, a lotta integrata, DOP, IGP e tradizionali, prodotti a filiera corta locale, prodotti del commercio equosolidale secondo le modalità previste nel capitolato di gara.

I pasti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ed in numero adeguato alle necessità del servizio, in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla legge, distribuiti presso le scuole agli utenti del servizio nell'orario previsto dall'organizzazione scolastica dei singoli plessi di tutti i giorni in cui la scuola è aperta ed è prevista la pausa pranzo.

Dovranno essere forniti la stoviglieria e il materiale necessario per il consumo del pasto.

Per ridurre i rifiuti ed educare i bambini a consumi più responsabili, il consumo del pasto deve essere garantito agli alunni attraverso l'impiego di stoviglie pluriuso lavabili, biodegradabili se monouso.

Non sono consentite modifiche/interruzioni del servizio, salvo i seguenti casi particolari: sciopero o assemblee (l'operatore economico concessionario, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuto sempre a valutare la fornitura di un menu semplificato oppure di un servizio alternativo), guasti agli impianti o alle attrezzature (in caso di guasto agli impianti o alle attrezzature deve essere garantito all'utenza un pasto alternativo, anche attraverso un menù di emergenza), cause di forza maggiore (in via generale non sono ammesse interruzioni del servizio e l'operatore economico deve predisporre in via preventiva adeguate procedure per fornire un servizio alternativo o un menu di emergenza).

Le interruzioni del servizio dovute a forza maggiore sono ammesse solo dopo che l'operatore economico avrà esperito ogni tentativo per la fornitura di un pasto alternativo o menu di emergenza.

L'operatore economico concessionario dovrà altresì farsi carico della manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e della loro sostituzione (a titolo esemplificativo e non esaustivo lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, ecc. ).

L'operatore economico per le operazioni di preparazione e di porzionamento dovrà dotarsi di personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche nel capitolato, l'operatore economico concessionario avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale e locale, o che vengano eventualmente emanati nel corso della validità dell'appalto.

In modo particolare, al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, l'operatore economico dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalla "Direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica" (Approvato dalla Giunta Regionale con atto del 27/06/1989 n. 4/44198) e successive modificazioni ed integrazioni. La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti (sistema HACCP: analisi di rischio per punti critici di controllo così come previsto dalla direttiva CEE 93/43).

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di: intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e motivazioni etnico-religiose.

Sono in capo all'operatore economico anche le funzioni amministrative e contabili del servizio quali: iscrizioni degli utenti che usufruiranno del servizio, bollettazione, incasso, report e statistiche del servizio, certificazioni previste dalle norme (esempio: attestazione pagamenti servizio mensa per detrazioni fiscali), eccetera.

Sono in capo alla stazione appaltante le funzioni amministrative quali: determinazione delle fasce ISEE per la riduzione delle tariffe del servizio di refezione scolastica e il controllo della qualità del servizio, tramite l'ufficio comunale preposto e la commissione mensa.

Nel capitolato di gara sono esplicitati, tramite apposita tabella, i valori dell'ISEE che definiscono gli intervalli di definizione delle fasce ISEE e le corrispondenti percentuali di abbattimento del costo all'utenza rispetto al costo standard.

Nel capitolato di gara sono fornite le informazioni necessarie per descrivere la distribuzione economica (ISEE) e numerica dell'utenza negli ultimi 2 anni scolastici: 2017/2018 e 2018/2019.

L'operatore economico indicherà il prezzo standard del pasto e ne assicurerà la riduzione secondo la fascia ISEE di appartenenza in base alla percentuale stabilita dalla stazione appaltante.

## 2. Fasce ISEE

I valori ISEE sono quelli utilizzati nell'a.s. 2018/2019 e vengono confermati negli intervalli con un leggero arrotondamento nelle percentuali di abbattimento:

<b>fascia</b>	<b>DA</b>	<b>A</b>	<b>% riduzione</b>
1	Euro -	Euro 9.000,00	40,0%
2	Euro 9.000,01	Euro 18.000,00	13,0%
3	oltre Euro 18.000,00		0,0%

In caso di fratelli si applica una riduzione del 5%.

Questi valori rimarranno in vigore per tutta la durata della concessione sia per i valori degli intervalli che per le percentuali di abbattimento del costo pasto.

## 3. Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati presso il Centro di Cottura dall'operatore economico ad eccezione della scuola dell'infanzia statale dove la stazione appaltante mette a disposizione proprie strutture.

Tutti i pasti veicolati saranno trasportati, in appositi contenitori termici, con automezzi idonei in dotazione all'operatore economico.

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento, trasporto, e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione dei locali refettori; comprende inoltre:

- la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di: intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e motivazioni etnico-religiose;
- le funzioni amministrative e contabili del servizio quali: iscrizioni degli utenti che usufruiranno del servizio, bollettazione, incasso, report e statistiche del servizio, certificazioni e attestazioni previste dalle norme o dalla prassi (esempio: attestazione pagamenti servizio mensa per detrazioni fiscali) e quant'altro necessario per la gestione amministrativa, contabile ed economica del servizio;
- la fornitura integrativa o sostitutiva delle attrezzature necessarie, o ritenute utili dal concessionario, per la corretta esecuzione del servizio.

Il servizio richiesto consta di funzioni e momenti distinti, in particolare (elenco non esaustivo):

1. l'organizzazione di personale, attrezzature e mezzi per la confezione e la preparazione, presso apposito centro di cottura, di pasti confezionati in pluriporzioni e/o monoporzioni
2. il trasporto in idonei contenitori termici, approntati dall'operatore economico concessionario;
3. l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli presso i vari locali mensa;
4. la somministrazione e la distribuzione dei pasti (c.d. "scodellamento") presso idonee sale mensa delle scuole o nei pressi del plesso;
5. l'asportazione di rifiuti e stoviglie dai tavoli e relativa collocazione in appositi contenitori che verranno rimossi dall'operatore economico incaricato del servizio di igiene urbana, il lavaggio delle stoviglie, ove richiesto, nonché l'igienizzazione ed il riordino dei locali (refettori, bagni, locali cucina, spogliatoi);

6. la fornitura di utensili e stoviglie pluriuso lavabili atti al corretto espletamento del servizio, di contenitori *gastronorm*, carrelli portavivande, carrelli scaldavivande, nonché il materiale monouso biodegradabile quale piatti fondi e piani, ciotole, bicchieri, tovaglioli, tovagliette, set posate, detersivi per la sanificazione dei locali e per la detersione delle stoviglie, ecc.;
7. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e della loro sostituzione (a titolo esemplificativo e non esaustivo lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, ecc. ).
8. la riscossione diretta dagli utenti della tariffa corrispondente al costo pasto, con applicazione delle riduzioni previste per gli aventi titolo;
9. la gestione degli eventuali casi di morosità, da parte degli utenti, che si dovessero verificare nel corso della durata della concessione;
10. la stampa del menù scolastico e la distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'albo di ogni plesso e in ogni locale refezione; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dalla stazione appaltante;
11. il monitoraggio della gradibilità del menù scolastico adottato, registrando attraverso idonei modelli e tramite il proprio personale, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione. Gli stessi potranno servire alla Commissione Mensa per effettuare valutazioni in merito alla variazione di alcuni piatti da modificare nel menù, sempre nel rispetto delle linee guida dell'Agenzia di Tutela della Salute, di seguito ATS, territorialmente competente;
12. partecipazione, su invito della stazione appaltante, alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
13. organizzazione di uno "sportello mensa" quale punto informativo e gestionale dei rapporti con l'utenza.

#### **4. regole generali in merito all'uso dell'ISEE**

Chi si è iscritto al servizio ma non ha comunicato il valore dell'attestazione ISEE sarà automaticamente assegnato alla fascia superiore col pagamento del costo massimo.

Le variazioni del valore ISEE daranno luogo all'adeguamento della tariffa a partire dal mese successivo a quello di comunicazione.

Le attestazioni ISEE verranno comunicate dall'operatore economico alla stazione appaltante per il monitoraggio del servizio e per i controlli del caso sulla veridicità delle dichiarazioni.

Per il solo a.s.2019/2020 è consentito presentare l'attestazione ISEE almeno entro il mese di ottobre.

Per gli anni successivi le finestre temporali di iscrizione e presentazione ISEE verranno concertate tra concessionario e stazione appaltante con riguardo alle esigenze di corretta organizzazione del servizio da parte del concessionario e di facilità e non aggravio procedurale all'utenza.

#### **5. in caso di insoluti**

Chi non risulta in regola con i pagamenti non potrà iscriversi al servizio per l'a.s. successivo.

L'operatore economico concessionario avvierà la procedura di recupero crediti attraverso l'invio della intimazione di pagamento esplicitando nella comunicazione la possibilità per l'utente, che si trovi in una situazione di difficoltà economica, di rivolgersi all'Ufficio Servizi alla Persona per la richiesta di contributi. La comunicazione verrà, per conoscenza, trasmessa all'Ufficio Scuola (nel modulo di iscrizione vi sarà apposita liberatoria per questa trasmissione in caso di insoluto).

Se non vi sono interventi autorizzati dagli Uffici Comunali e l'utente non provvede al pagamento, l'operatore economico concessionario procederà nella messa in mora.

Il servizio sociale, se la famiglia non si presenta autonomamente entro 10 giorni dal ricevimento del primo avviso, provvederà a invitarla a presentarsi con le scadenze previste dalle procedure proprie del

servizio sociale.

A seguito dell'istruttoria da parte del servizio sociale con valutazione positiva e riconoscimento quindi del bisogno, la stazione appaltante rifonderà all'operatore economico concessionario il costo della fascia più bassa, dietro rendicontazione.

Il costo sostenuto dalla stazione appaltante in tal caso costituisce un contributo economico indiretto all'utente e come tale sarà comunicato agli enti di competenza (INPS) secondo gli adempimenti di legge (attuale: casellario dell'assistenza).

Diversamente la procedura di messa in mora proseguirà secondo l'iter legale.

In caso di elevate morosità, ovvero per debiti oltre i Euro 500,00, si procederà anche alla sospensione del servizio in corso d'anno scolastico.

Previa specifica istruttoria da parte dei servizi sociali potranno essere concesse deroghe alle regole di cui sopra per gli alunni della scuola dell'infanzia per i quali per l'età ridotta e per il tipo di attività svolta la stazione appaltante reputa importante la frequenza continua degli alunni; saranno ovviamente comunque sempre attivate tutte le procedure di recupero crediti.

## **6. Materiale di gestione e pulizia**

L'operatore economico dovrà fornire per ogni pasto prenotato:

- Il reintegro della stoviglieria dovrà essere 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 dalla stazione appaltante e predisposti per il loro ritiro.

## **7. Stoviglie e posate**

Per i refettori ove è possibile collocare lavastoviglie il concessionario dovrà fornire posate, bicchieri e stoviglie pluriuso lavabili, ovvero in melaminico/porcellana/vetro.

Per i refettori nei quali non è collocabile la lavastoviglie il concessionario dovrà fornire posate, bicchieri e stoviglie in monouso biodegradabile.

## **8. Distribuzione dei pasti**

Il personale dell'operatore economico provvederà all'approntamento del refettorio, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), alla distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati. Per la puntuale descrizione delle modalità del servizio si rimanda ai progetti allegati all'offerta.

## **9. Giorni ed orari di erogazione del servizio**

Il servizio avrà luogo indicativamente nei giorni feriali, coi seguenti orari orientativi di distribuzione: 12.00 - 14.00, secondo il calendario scolastico e le disposizioni dell'Istituto Comprensivo Enea Talpino, comunicato all'inizio di ogni anno scolastico.

Gli orari e i giorni sono da intendersi come orientativi in quanto gli stessi andranno definiti in funzione degli effettivi orari scolastici (tempo prolungato, doposcuola, settimana corta, ecc...) e dell'effettivo numero di utenti.

Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'articolo 4 del Capitolato speciale. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal concessionario. L'operatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione o in aumento 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 variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

## **10. Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera**

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico del concessionario per tramite del plesso scolastico che provvederà a comunicare il numero dei pasti prenotati secondo le modalità concordate tra scuola e concessionario. In ogni caso sarà data possibilità all'ufficio scuola di essere informato dell'andamento delle prenotazioni, tramite report periodico e/o accessibilità al sistema informativo del concessionario.

## **11. Sportello mensa**

Il concessionario dovrà organizzare a proprio onere e cura uno "sportello mensa" con proprio personale. La stazione appaltante, se richiesto dal concessionario, metterà a disposizione gratuitamente un locale o area idonea per lo "sportello mensa" presso la biblioteca comunale o presso il municipio o altro luogo idoneo. L'eventuale allestimento dello spazio sarà a cura e onere del concessionario.

Scopo dello sportello è quello di fornire un punto informativo e gestionale con l'utenza, presso il quale l'utenza avrà modo di avere un rapporto diretto con il concessionario per l'espletamento di tutte le pratiche legate al servizio, quali: iscrizioni, modifiche anagrafiche, pagamenti, richiesta informazioni, rilascio di certificazioni, attestazioni, ritiro bollette, ritiro modulistica, reclami, eccetera.

Lo sportello dovrà essere aperto almeno una volta al mese per il periodo di erogazione del servizio per non meno di 3 ore giornaliere in orari compatibili con l'utenza e con i luoghi predisposti dalla stazione appaltante, se da questa forniti.

## **12. Composizione del pasto**

Fermo restando che i menù proposti dall'ATS di Bergamo rappresentano i menù tipo ai quali l'operatore economico deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti ed espressamente approvate dalla stazione appaltante che si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ATS di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto                    pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche
- 2° Piatto                    carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche
- Piatto Unico:                invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- Contorno:                    con verdura cruda o cotta
- Pane:                        uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- Frutta:                        un frutto fresco
- Bevanda:                     acqua in brocca

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)).

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale fine) come da tabelle dietetiche.

## **13. 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. I menù previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane secondo indicazione dell'ATS di competenza.

## **14. Diete**

L'operatore economico è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle di capitolato. 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 dalla stazione appaltante e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS) comunicando alla stazione appaltante 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, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), 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 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 (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

### **15. 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.

### **16. 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.

### **17. 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 9. - CONFORMITÀ 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 precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- c) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- d) 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, delle cucine, 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 10. - ORGANI DI CONTROLLO**

La stazione appaltante, 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 dalla stazione appaltante per le analisi effettuate rispetto alle anomalie riscontrate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi articolo 26 - penalità.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile mensa incaricato dal Comune di Nembro;
- b) tecnici autorizzati dalla stazione appaltante 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 11. - STANDARD DI QUALITÀ**

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. all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), 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 agli 8° C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.
2. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
3. I pasti dovranno essere veicolati in appropriati *gastronorm*, inseriti in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime :
  - a. *gastronorm* in acciaio 18/10 (Aisi 304);
  - b. coperchi, con guarnizioni, per *gastronorm* in acciaio 18/10 (Aisi 304);
  - c. contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi. Variazione termica consentita - 1,5°C/h per i cibi caldi, +0,5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C.

### **Articolo 12. - LOCALI ED ATTREZZATURE**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'operatore economico sarà dotato di locali e attrezzature già esistenti come da allegato al presente capitolato.

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.

L'apposito inventario verrà redatto e sottoscritto da entrambi i contraenti.

Per locali si intendono refettorio, spogliatoi e servizi; 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 dall'operatore economico 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 III - ESPLETAMENTO DELLA GARA

### Articolo 13. - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'affidamento della concessione avverrà nel rispetto delle procedure comunitarie ovvero mediante procedura aperta ad evidenza pubblica secondo il criterio di aggiudicazione della "offerta economicamente più vantaggiosa" nel rispetto delle specifiche disposizioni in materia di appalti e concessioni di servizi dettate dal DECRETO LEGISLATIVO 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.", in particolare secondo le disposizioni contenute nella Parte III - CONTRATTI DI CONCESSIONE, capi I, II e III.

### Articolo 14. - 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 gli operatori economici come indicati all'articolo 45 del D.Lgs. 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 D.Lgs. 50/2016.

È 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 15. - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI

#### Requisiti di ordine generale:

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

#### Requisiti di ordine speciale:

Gli operatori dovranno dichiarare di possedere i requisiti di cui all'articolo 83 comma 1 del D.Lgs. 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 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 ristorazione scolastica per un numero pari o superiore a 40.000 pasti annuali;
  - b. di disporre di un centro cottura principale entro i 20 km di distanza dal Comune di Nembro;
  - c. di disporre di un centro cottura di emergenza entro i 30 km di distanza dal Comune di Nembro.
  - d. di essere in possesso delle certificazioni:

- i. UNI EN ISO 9001
- ii. UNI EN ISO 22000
- iii. UNI EN ISO 22005
- iv. UNI 10854

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 singolo operatore economico e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione del medesimo operatore economico 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 RTI 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'articolo 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 di Regione Lombardia.

**Articolo 16. - SOPRALLUOGHI OBBLIGATORI E ORGANIZZAZIONE SOPRALLUOGHI**

Il sopralluogo presso i luoghi di espletamento del servizio è obbligatorio a pena di esclusione.

I sopralluoghi vanno concordati con l'Ufficio Scuola previo appuntamento ai numeri 035 471 337 e 035 471 351 dalle ore 09:00 alle ore 12:00, da lunedì a venerdì.

I sopralluoghi vanno effettuati entro 7 giorni dallo scadere del termine ultimo di presentazione della offerta.

**Articolo 17. - TERMINI E MODALITÀ 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 R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno la predetta R.T.I. o consorzio.
3. Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 resa su modello DGUE (allegato A2) in ordine all'inesistenza di una delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 ed il possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale richiesti come indicati all'articolo 5.
4. Patto d'integrità, allegato A3, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di ATI o di consorzio di cui all'articolo 45 comma 2 lettere 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'articolo 93 del D.Lgs. 50/2016), a pena di esclusione dalla gara, di Euro 25.932,00.= corrispondente al 2% del valore presunto complessivo (compreso eventuale rinnovo) 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”.

Ricevuta del versamento, a pena di esclusione dalla gara, di Euro 140,00 relativo al contributo previsto dall'articolo 1 comma 67, della Legge 266/2005. Il codice CIG da indicare nel versamento è: “79416790D6”; il numero di gara è: 7462784.

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/Services/ServicesOnline/ServiceRiscossioneContributi>

Costituirà motivo di esclusione dalla gara la mancanza anche di una sola delle dichiarazioni o certificazioni richieste, fatto salva la possibilità di ricorrere al soccorso istruttorio come definito dall'art.89 comma 9 del D.Lgs.50/2016.

### **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 8, 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 50 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 50 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'articolo 48 del D.Lgs. 50/2016.

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 resa su modello DGUE (allegato A2) in ordine all'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 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 è 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 scansato e 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 18. - APERTURA BUSTE**

L'apertura delle buste amministrative, e a seguire quelle tecniche, avrà inizio a partire dalle ore 09:30 del 30/07/2019.

Le offerte economiche saranno aperte alle ore 09:30 del 31/07/2019.

Qualora la commissione non riesca a terminare l'esame delle buste tecniche nella giornata del 30/07/2019 le offerte economiche verranno aperte alle ore 09:30 del 01/08/2019.

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

### **Articolo 19. - 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 Euro 5,24, al netto degli oneri per la sicurezza stimati in Euro 0,05 a pasto.

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:

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

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 assegnato sarà il punteggio calcolato 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 25**

##### **a. Elementi di valutazione:**

- i. Organizzazione del servizio;
- ii. Piano di approvvigionamento;
- iii. Elenco fornitori e schede tecniche relative alle materie prime acquistate, utilizzo di materie prime biologiche, prodotti Tipici, (DOP, IGP, SGT) e tradizionali;
- iv. Specifiche relative al rispetto dei CAM (con indicazione precisa delle derrate e delle quantità);
- v. Descrizione centri cottura per la produzione dei pasti;
- vi. Piano di organizzazione del servizio di trasporto dal centro di cottura ai refettori precisando:
  - distanza del centro di cottura dal Comune di Nembro;
  - modalità e tempi di trasporto;
  - numero dei mezzi usati e tipologia.
- vii. Struttura organizzativa relativa al personale dell'operatore economico (gestione, mobilità/sostituzione per ferie, malattia. ecc.);
- viii. Gestione diete speciali;
- ix. Gestione imprevisti;
- x. Gestione scioperi.

#### **2. PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CENTRO DI COTTURA E NEI REFETTORI - fino a PUNTI 7**

##### **a. Elementi di valutazione:**

- i. Organici in servizio (personale, qualifiche ed ore);
- ii. Tempi e turni di lavoro.

#### **3. POSSESSO CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ/AMBIENTALI/CONFORMITÀ - fino a PUNTI 3**

- a. Per il possesso certificazione di qualità e/o ambientali o di conformità (riferibili al servizio di ristorazione, per esempio: preparazione pasti biologici) viene riconosciuto 1 (uno) punto per ogni certificazione posseduta oltre quelle richieste per l'ammissione alla gara, fino ad un massimo di punti 3.

#### **4. TEMPORALITÀ DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ ISO 9001 - fino a PUNTI 3**

- a. Per la durata delle certificazioni possedute: ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9001 (termine di riferimento la data di pubblicazione del bando di gara):

- i. 0 punti se certificata da meno di 3 anni;
  - ii. 1 punto per ogni anno oltre i 3 sino ad un massimo di punti 3;
- 5. DISTANZA DA NEMBRO DEL CENTRO DI COTTURA DELL'AZIENDA PARTECIPANTE – fino a PUNTI 7
  - a. Entro 4 Km dalla sede municipale 7 punti;
  - b. Entro 8 Km dalla sede municipale 5 punti;
  - c. Entro 12 Km dalla sede municipale 3 punti;
  - d. Entro 16 Km dalla sede municipale 1 punti
- 6. DISTANZA DA NEMBRO DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DELL'AZIENDA PARTECIPANTE – fino a PUNTI 5
  - a. Entro 5 Km dalla sede municipale 5 punti;
  - b. Entro 10 Km dalla sede municipale 4 punti;
  - c. Entro 15 Km dalla sede municipale 3 punti;
  - d. Entro 20 Km dalla sede municipale 2 punti;
  - e. Entro 25 Km dalla sede municipale 1 punti;
- 7. DISPONIBILITÀ DI UN ULTERIORE CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DELL'AZIENDA PARTECIPANTE ENTRO I 30 KM DA NEMBRO – fino a PUNTI 1
  - a. Disponibilità ulteriore centro di cottura entro i 30 km – punti 1;
- 8. UTILIZZO PER IL SERVIZIO DI MEZZI AD ALIMENTAZIONE ECOLOGICA – fino a PUNTI 3
  - 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.
- 9. SISTEMA DI RISCOSSIONE E SPORTELLO MENSA – fino a PUNTI 3
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Modalità di riscossione delle somme dovute dagli utenti;
    - ii. Organizzazione dello sportello mensa per l'utenza.
- 10. SERVIZI MIGLIORATIVI – fino a PUNTI 8
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Servizi aggiuntivi o migliorativi quali: iniziative di educazione alimentare per alunni e per genitori; attrezzature che il concorrente intenderà sostituire e/o integrare, a propria cura e spese, per migliorare i centri mensa al fine di rendere più efficace ed efficiente la fornitura del servizio; interventi di insonorizzazione dei locali refettori, ecc... – fino a PUNTI 4;
    - ii. Sinergie sul territorio quali: fornitura gratuita rinfreschi alla stazione appaltante per eventi istituzionali, culturali o sportivi; collaborazioni con associazioni di volontariato del territorio; ecc... – fino a PUNTI 4
- 11. OFFERTA INTEGRATIVI AI CAM – fino a PUNTI 5
  - a. Elementi di valutazione:
    - i. Offerta di prodotti integrativi ai CAM provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e/o cooperativistico e/o di produzione biologica. 1 punto per ognuna delle categorie sotto elencate per le quali i prodotti forniti raggiungono il 100% della somministrazione:
      - a. pasta secca;
      - b. riso;

- c. frutta fresca;
- d. verdure fresche;
- e. verdure gelo
- f. cereali alternativi;
- g. legumi;
- h. olio extra vergine di oliva.

Per la misura delle distanze chilometriche si assume come riferimento la distanza calcolata con lo strumento gratuito disponibile online all'url: <https://maps.google.it> applicando la scelta auto individuando il percorso più breve dall'indirizzo del centro di cottura alla sede del Municipio del Comune di Nembro.

### ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DEL PROFILO QUALITÀ

- L'attribuzione dei punteggi sarà effettuato mediante l'applicazione della seguente formula:

$$PQ(a) = \sum ni [ Wi * V(a)i ] + \sum nj [ W(a)j ]$$

dove:

PQ(a) = Punteggio Qualità attribuito alla offerta (a);

Wi = punteggio massimo attribuito al criterio o sub-criterio (i);

V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio o sub-criterio (i) variabile tra zero e uno;

$\sum ni$  = sommatoria punteggi dei criteri e sub-criteri soggetti a valutazione discrezionale.

W(a)j = punteggio attribuito al criterio (j) dell'offerta (a) con punteggio per scaglioni o valori.

$\sum nj$  = sommatoria punteggi dei criteri e sub-criteri con punteggio per scaglioni o valori.

Per i criteri e i sub-criteri soggetti a valutazione discrezionale da parte dei commissari:

- L'attribuzione dei punteggi discrezionali ai singoli criteri e sub-criteri di natura tecnico-qualitativa avverrà utilizzando come valore di V(a)i la media dei coefficienti compresi tra 0 e 1, espressi in valori centesimali, attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario a ciascun criterio e sub-criterio dell'offerta tecnica, secondo la seguente scala di valori:

Valore coefficiente	Giudizio
0,0	totalmente assente
0,1	quasi assente
0,2	negativo
0,3	gravemente insufficiente
0,4	insufficiente
0,5	modesto
0,6	sufficiente
0,7	discreto
0,8	buono
0,9	ottimo
1,0	eccellente

- Qualora la somma dei punteggi ottenuti dal profilo tecnico-qualitativo **non raggiunga il punteggio di 42 (quarantadue) l'operatore economico sarà escluso dall'apertura dell'offerta economica e dalla gara** non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dalla stazione appaltante.
- Successivamente per gli operatori economici ammessi si procederà a trasformare i coefficienti V(a)i in coefficienti definitivi (sempre in valori centesimali). Per ciascun requisito viene individuata la media V(a)i più alta la quale viene posta uguale a 1 e riproporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

- Verrà quindi ricalcolato il punteggio tecnico-qualitativo definitivo con la formula già descritta sopra, ovvero:  $PQ(a) = \sum_i [ W_i * V(a)_i ] + \sum_j [ W(a)_j ]$ ; utilizzando i coefficienti  $V(a)_i$  definitivi calcolati come sopra indicato.
- Il punteggio così ricalcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola e sommato al punteggio assegnato per l'offerta economica.

### **AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato alla 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 IV - DISPOSIZIONI FINALI

### Articolo 20. - OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE

La stazione appaltante dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato:

- a) mettere a disposizione i locali e le attrezzature esistenti (di proprietà comunale) nella cucina per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti (impiattamento) così come visti all'atto del sopralluogo;
- b) fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce e forza motrice) e riscaldamento;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'operatore economico presso il centro di raccolta o altro luogo indicato dalla stazione appaltante;
- d) svolgere la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

### Articolo 21. - 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 in proprio all'approvvigionamento di stoviglie e posate del tipo pluriuso o biodegradabili dove risulti impossibile usare quelle pluriuso;
- c) provvedere all'organizzazione e gestione della centro cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo quanto stabilito dai menu settimanali;
- d) provvedere all'organizzazione e gestione contabile del servizio;
- e) provvedere all'organizzazione dello "sportello mensa", quale punti informativo e gestionale con l'utenza;
- f) 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;
- g) provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, pepe, olio e aceto per il refettorio;
- h) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere biodegradabile a insindacabile richiesta della stazione appaltante in caso di sopravvenute necessità;
- i) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento agli articoli 15 e 16 della Legge Regionale 37/1988;
- j) provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti e/o igieniche, a effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- k) provvedere al rispetto del D.Lgs. 81/2008 e smi, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- l) fornire, tramite modulistica propria, ai rappresentanti della commissione mensa, la gradibilità del menu scolastico in vigore, registrando, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio competente;
- m) 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;
- n) 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;
- o) impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in

- genere messo a disposizione da parte della stazione appaltante con la massima cura e diligenza, 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;
- p) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;
  - q) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
  - r) eseguire le migliorie proposte in offerta entro i primi mesi dall'inizio del servizio in oggetto;
  - s) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzioni. Il Direttore sarà il diretto interlocutore della stazione appaltante per tutto quanto concerne la gestione del servizio. L'operatore economico dovrà dare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
  - t) presenziare, su invito della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione;
  - u) redarre, di concerto con la stazione appaltante, il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali. Bozza del DUVRI è proposto come allegato A7.

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

#### **Articolo 22. - PERSONALE**

L'operatore economico dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti 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'operatore economico 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 dell'operatore economico 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 dell'operatore economico.

Prima dell'attivazione del servizio, l'operatore economico dovrà inoltre presentare 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 23. - 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 24. - 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 della stazione appaltante o in solido con la stessa, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della stazione medesima. Quest'ultima si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

#### **Articolo 25. - 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 della stazione appaltante, 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 in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto per qualsiasi danno che possa essere arrecato alle scuole, ai dipendenti e collaboratori della medesima e della stazione appaltante nonché ai terzi con riferimento ai prodotti ed ai servizi erogati. Tra i terzi sono includere: i dipendenti dell'operatore economico e i lavoratori dell'Istituto Comprensivo nonché il personale educativo anche non di ruolo e il personale della stazione appaltante.

Gli importi assicurati minimi sono: Euro 2.000.000,00 per gli incendi e Euro 3.000.000,00 per la responsabilità civile, per ogni sinistro.

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

Resta comunque ferma l'intera responsabilità dell'operatore economico 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.

Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

#### **Articolo 26. - RESPONSABILITÀ**

L'operatore economico si obbliga a sollevare la stazione appaltante 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 la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'operatore economico ed in ogni caso da questi rimborsate. L'operatore economico è sempre responsabile, sia verso la stazione appaltante, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare alla stazione appaltante o a terzi.

#### **Articolo 27. - CORRISPETTIVO**

Spetta all'operatore economico concessionario, 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 con applicazione delle riduzioni calcolate nei modi indicati nel titolo I del presente capitolato.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'operatore economico.

La fatturazione verrà eseguita dall'operatore economico a carico degli utenti alla fine di ogni mese di servizio, o entro il successivo per i mesi non interi, sulla base del numero dei pasti consumati dai commensali. Modalità diverse dovranno essere concordate con la stazione appaltante e dovranno tenere conto delle esigenze organizzative della concessionaria e delle esigenze dell'utenza.

Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Dovranno essere redatti prospetti riepilogativi mensili indicanti il numero di pasti erogati a alunni e adulti distinti per tipologia di servizio. Tali prospetti dovranno essere inviati alla stazione appaltante, secondo gli accordi operativi conclusi tra le parti prima dell'inizio del servizio.

Il corrispettivo dovuto sarà versato direttamente dagli utenti al concessionario.

**Articolo 28. - REVISIONE DEL PREZZO** (Articolo 106, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 50/2016)

Il prezzo pasto sarà soggetto a revisione prezzi con aggiornamento al 75% della variazione dell'indice "FOI generale".

Il primo aggiornamento avverrà a partire da settembre 2020 con utilizzo della variazione annua riferita al mese di gennaio 2020, e così via per gli anni successivi.

**Articolo 29. - 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. La stazione appaltante 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. A seguito di tale ricognizione, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

**Articolo 30. - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO – art. 105 del D.Lgs.50/2016**

Ai sensi dell'art.105 del D.lgs.50/2016 il subappalto è consentito alle condizioni indicate ivi indicate, nel limite del 30% dell'importo complessivo dell'appalto.

Non è consentito subappaltare le attività di preparazione dei pasti.

In caso il concorrente intenda avvalersi del subappalto deve indicare in sede di offerta le parti dell'appalto che intende dare in subappalto, i subconcessionari devono possedere i requisiti previsti dall'art.80 del Dlgs.50/2016 e dichiararli in sede di gara mediante presentazione di un proprio DGUE da compilare per le parti pertinenti.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

**Articolo 31. - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE – articolo 93 e 103 del D.Lgs.50/2016**

A garanzia dell'adempimento e dell'esatta esecuzione del contratto, l'operatore economico 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 è pari al 2% (Euro 25.392,00.=) del valore complessivo dell'appalto.

La cauzione definitiva (in caso di aggiudicazione) è pari al 10% (Euro 126.960,00.=) 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, altresì, 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 tale cauzione verrà restituita all'operatore economico aggiudicatario.

### **Articolo 32. - PENALITÀ**

Nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, l'operatore economico avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga erogato il servizio, l'operatore economico sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dalla stazione appaltante 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 articolo 28.

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 Euro 200,00=;
- b) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di Euro 500,00=;
- c) mancata attuazione delle miglorie, di cui all'offerta, penale di Euro 200,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni migloria offerta;
- d) utilizzo di contenitori termici e/o *gastronorm*, con caratteristiche diverse da quelle indicate all'articolo 12, penale di Euro 200,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o *gastronorm* non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo.

#### VIOLAZIONI AGLI STANDARD IGIENICO SANITARI:

- e) igiene, pulizia carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori scolastici relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di Euro 300,00= per ogni voce interessata al deficit;
- f) mancato approntamento del campione testimone, penale di Euro 1.500,00=;
- g) rinvenimento corpi estranei, penale di Euro 500,00=;
- h) utilizzo di contenitori termici e/o *gastronorm* deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di Euro 200,00= ponderate per ogni contenitore termico e/o *gastronorm* deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo.

### **Articolo 33. - STIPULA DEL CONTRATTO**

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

Considerato l'avvio delle prestazioni fissato per il 1 settembre 2019 a norma dell'articolo 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016 il contratto verrà firmato entro il mese di agosto 2019.

La Stazione Appaltante può affidare nelle more della stipula del contratto l'avvio l'esecuzione del servizio se necessario per garantire l'erogazione del servizio.

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'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016, pari al 10% del valore totale del contratto, salvo il caso in cui il ribasso sia superiore al 20 per cento; in tal caso la garanzia è aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

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 la stazione appaltante 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'operatore economico aggiudicatario dovrà:

- produrre la garanzia definitiva in conformità alle modalità specificate dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016;

- esibire, qualora l'aggiudicazione fosse disposta a favore di una ATI (non costituita), la scrittura privata autenticata prevista dall'articolo 48, comma 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, la stessa stazione appaltante 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 34. - 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 scolastico o solare che la stazione appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'operatore economico o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'operatore economico di uno o più impegni assunti verso la stazione appaltante;
- e) per interruzione immotivata del servizio;
- f) quando l'operatore economico si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- g) 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;
- h) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
- i) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, l'operatore economico incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla stazione appaltante, 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 della stazione appaltante in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; in tal caso, l'operatore economico incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla stazione appaltante, salvo il risarcimento dei danni subiti da quest'ultima 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 la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo miglior offerente.

#### **Articolo 35. - 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 aggiudicatario.

#### **Articolo 36. - SPESE PUBBLICAZIONE AVVISI E BANDO**

Ai sensi dell'articolo 216 co.1 del D.Lgs.50/2016 le spese inerenti le spese di pubblicazione di avvisi e bando sono a carico dell'aggiudicatario e dallo stesso rimborsate alla stazione appaltante entro 60 gg dall'aggiudicazione.

#### **Articolo 37. - 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 38. - 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;
- d) non sono ammesse alla gara le imprese che non abbiano tutte le caratteristiche indicate nel presente Capitolato.

### **Articolo 39. - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI**

L'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 40. - AVVERTENZE**

- 1) La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che l'operatore economico aggiudicatario non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto;
- 2) La stazione appaltante 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'operatore economico 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 l'operatore economico 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) È vietata la cessione del contratto a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva;
- 7) La valutazione delle offerte anomale sarà effettuata secondo quanto disposto dall'articolo 97 co.3 del D.Lgs. 50/2016;
- 8) In conformità a quanto disposto dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante 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'articolo 108 del D.Lgs. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4 *ter*, del D.Lgs. 159/2011, 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. La stazione appaltante provvederà ad interpellare l'operatore economico a partire da quello che ha formulato la prima migliore offerta. In questo modo, l'affidamento verrà effettuato alle medesime condizioni già proposte dall'originario operatore economico aggiudicatario in sede in offerta.

### **Articolo 41. - 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 Scuola, dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.00, tel: 035.471.337/351.

Indirizzo e-mail: [scuola.sport@nembro.net](mailto:scuola.sport@nembro.net)

Sito internet: [www.comune.nembro.bg.it](http://www.comune.nembro.bg.it)

Responsabile Unico del Procedimento: Riccardo Pietta, email: [riccardo.pietta@nembro.net](mailto:riccardo.pietta@nembro.net)

### **Articolo 42. - CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI** ai sensi dell'articolo 52 del D.Lgs. 50/2016

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

- Email PEC: [comunenembro@legalmail.it](mailto:comunenembro@legalmail.it)
- Email normale: [riccardo.pietta@nembro.net](mailto:riccardo.pietta@nembro.net)

### **Articolo 43. - ELENCO ALLEGATI**

- A1. DOMANDA PER LA 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. TABELLA DISTRIBUZIONE ISEE / PASTI UTENTI a.s.2017/2018 e 2018/2019
- A7. DUVRI – BOZZA
- A8. ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ COMUNALE PRESENTE NEI REFETTORI E NELLA CUCINA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA