



COMUNE DI NEMBRO
Settore Servizi alla Persona ed alla Famiglia

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E SOGGETTI FRAGILI DEL COMUNE DI NEMBRO DAL 01/04/2020 AL 31/03/2023

Periodo Principale – 36 mesi:	dal 01/04/2020 al 31/03/2023
Periodo di eventuale Rinnovo – 18 mesi	dal 01/04/2023 al 30/09/2024
Periodo di eventuale Proroga – max 6 mesi	dal 01/10/2024 al 31/03/2025
Numero pasti annuali stimati:	12.500
Numero pasti totali stimati: (inclusivi del periodo di rinnovo e proroga)	62.500
Importo Unitario a base d’asta:	€ 5,40 a pasto
Importo Complessivo a base d’asta:	€ 337.500,00 (incluso rinnovo e proroga)
di cui € 3.125,00	oneri sicurezza non soggetti a ribasso
Lancio Procedura in Sintel:	17/02/2020
Scadenza presentazione domande:	17/03/2020
Apertura buste:	19/03/2020
Procedura:	Procedura aperta con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo
Codici identificativi appalto:	
- NUMERO DI GARA: 7682400	
- CIG: 82016832EC	
- CPV: 55521100-9 Servizi di fornitura pasti a domicilio	

INDICE

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

TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

PREMESSE

Con determina a contrarre n. 12 Reg.Area del 10/02/2020, questa Amministrazione ha stabilito di indire gara per l'affidamento del servizio di produzione pasti a domicilio per anziani e soggetti fragili del comune di Nembro dal 01/04/2020 al 31/03/2023 con eventuale rinnovo e proroga.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la Dott.ssa Maria Grazia Gritti

Articolo 1.- OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di produzione pasti a domicilio per anziani e soggetti fragili del comune di Nembro.

Per gli utenti che fruiscono del servizio pasti a domicilio comunale (anziani, persone con disabilità o portatori di svantaggio sociale), il servizio prevede la produzione pasti e il confezionamento di ogni singolo pasto in contenitore termico contenente l'occorrente per la conservazione del pasto.

Articolo 2. - LUOGO DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di produzione pasti avverrà presso la sede attrezzata all'uopo, individuata dalla ditta appaltatrice.

Articolo 3. – DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

3.1 Durata

La durata dell'appalto è di 36 mesi, dal 01/04/2020 al 31/03/2023

3.2 Opzioni e Rinnovi

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 18 mesi La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

3.3 Proroga

La stazione appaltante si riserva altresì, previa comunicazione scritta, di richiedere una proroga tecnica del contratto in corso, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento. La proroga contrattuale sarà subordinata ad atti autorizzativi emessi dalla stazione appaltante, fatto salvo eventuali norme che potrebbero essere emanate successivamente in materia. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

Articolo 4. - PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA

Il prezzo per ciascun pasto posto a base d'asta è di:

- Euro 5,40 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge e al lordo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso 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 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

L'appalto non è diviso in lotti.

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stimato in euro 337.500,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge e al lordo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 3.125,00. Ai fini dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 il calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi altra forma di opzioni e rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara.

L'importo complessivo a base d'asta è stato calcolato nel seguente modo:

- prezzo unitario per pasto: € 5,40 al netto di Iva e di altre imposte e contributi di legge e al lordo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, fissati in € 0,05;
- numero di pasti totali presunti, considerando il periodo di rinnovo e proroga, pari a 62.500 (12.500 pasti annui)

Non essendo possibile stabilire a priori il numero esatto dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti.

Pertanto la ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo, mantenendo inalterata la qualità del servizio.

Il numero di pasti e il costo complessivo dell'appalto, stimato per tutto il periodo di durata dell'affidamento, ha tenuto conto della media dei tre anni precedenti, come di seguito riportato a scopo esplicativo:

2017 TOTALE PASTI ANNUI	2018 TOTALE PASTI ANNUI	2019 TOTALE PASTI ANNUI (SU 9 MESI - FINO A SETTEMBRE 2019 COMPRESO)	NUMERO PASTI - MEDIA ANNUALE (CALCOLATA SUI 3 ANNI PRECEDENTI)
12727	11412	11821	11.987

TITOLO II - ESPLETAMENTO DELLA GARA

Articolo 6 - SOGGETTI AMMESSI

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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

Articolo 7 – REQUISITI

Possono partecipare gli operatori economici come indicati all'articolo 45 del Codice.

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

7.1 Requisiti Speciali e Mezzi di Prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Requisiti di idoneità

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

a) avere un fatturato globale medio annuo, nel triennio antecedente la pubblicazione del presente avviso, nel settore di attività oggetto dell'appalto, pari almeno al valore stimato del presente appalto.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- a) aver eseguito nell'ultimo triennio, con buon esito, almeno un servizio analogo per tipologia, oggetto ed importo a quello del presente appalto; per servizio analogo si intende un servizio produzione pasti a domicilio per un numero pari o superiore a 12.500 pasti annuali;
- b) di disporre di un centro cottura principale entro i 20 km di distanza dal Comune di Nembro;

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

Precisazioni in ordine ai requisiti partecipativi:

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

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

Articolo 8. – TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA E DELL'OFFERTA

La scadenza per la presentazione della documentazione e dell'offerta relativa alla procedura di gara è fissata per il giorno 17/03/2020 alle ore 14.00.

La documentazione e l'offerta relativa alla procedura di gara devono essere presentate secondo le norme e le modalità di partecipazione indicate nel presente disciplinare, redatte in ogni sua parte in lingua italiana, o corredati di traduzione giurata, ed in conformità a quanto previsto dalla documentazione di gara.

La documentazione e l'offerta devono essere redatte e trasmesse alla Stazione appaltante in formato elettronico, attraverso la piattaforma per l'*e-procurement* denominata SINTEL di ARCA – Regione Lombardia.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi sequenziali dell'apposita procedura guidata di SINTEL, che consentono di predisporre:

- a) una **Busta telematica A** contenente la **Documentazione Amministrativa**;
- b) una **Busta telematica B** contenente l'**Offerta Tecnica**;
- c) una **Busta telematica C** contenente l'**Offerta Economica**.

L'offerta dovrà essere inviata telematicamente, sempre attraverso la piattaforma SINTEL, al termine della predisposizione della documentazione. Il semplice caricamento (upload) della documentazione sulla piattaforma, infatti, non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione appaltante. Il Concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti dalla piattaforma SINTEL per procedere all'invio dell'offerta. La piattaforma SINTEL darà comunicazione al Concorrente del corretto invio dell'offerta.

La piattaforma SINTEL utilizzata dalla Stazione appaltante garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono, assicurando la provenienza e inalterabilità della stessa.

Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo della piattaforma SINTEL è necessario contattare l'Help Desk di ARCA S.p.A. – Regione Lombardia al numero verde 800.116.738.

L'offerta dovrà essere inviata e fatta pervenire alla Stazione appaltante, attraverso la piattaforma SINTEL entro il termine perentorio indicato dalla Stazione Appaltante, pena la nullità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura.

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al Concorrente.

L'offerta si considera ricevuta nei termini indicati dalla piattaforma SINTEL, come risultanti dai log di sistema.

La piattaforma SINTEL consente al Concorrente di presentare, entro e non oltre il termine previsto dal presente disciplinare per la presentazione delle offerte, una nuova offerta in sostituzione di quella già presentata. Questa nuova offerta sarà sostitutiva a tutti gli effetti della precedente; non è pertanto necessario provvedere alla richiesta scritta di ritiro dell'offerta precedentemente inviata dal momento che la piattaforma SINTEL annulla automaticamente l'offerta precedente, ponendola in stato “*sostituita*”, e la sostituisce con la nuova.

La presentazione dell'offerta mediante la piattaforma SINTEL avviene ad esclusivo rischio del Concorrente, che si assume ogni responsabilità e qualsiasi rischio relativo alla mancata o tardiva ricezione dell'offerta ed esonera la Stazione appaltante e ARCA S.p.A. – Regione Lombardia da qualsiasi responsabilità al riguardo.

I Concorrenti esonerano la Stazione Appaltante e ARCA S.p.A. – Regione Lombardia da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari ad operare in piattaforma SINTEL per il caricamento della documentazione, l'elaborazione e l'invio dell'offerta entro i termini previsti dal presente disciplinare.

Di seguito si specifica la composizione delle buste:

Busta telematica A “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 di tutta la documentazione di gara e relativi allegati.
2. Istanza di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana, conforme allo schema “**A1. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**”, allegato al presente

capitolato, sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico con firma leggibile. In tale istanza 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 il predetto R.T.I. o consorzio.
3. Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa su modello DGUE (**A2.DGUE**) in ordine all'inesistenza di una della cause di esclusione previste dall'art.80 del D.Lgs. 50/2016 ed il possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale richiesti come indicati all'articolo 7.
4. Patto d'integrità, **A3.PATTO DI INTEGRITA'**, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di R.T.I. o di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lettere e) e g) del D.lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di avvalimento il patto d'integrità deve essere sottoscritto anche dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria.
5. **Cauzione provvisoria** (ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016), a pena di esclusione dalla gara, di euro 6.750,00= corrispondente al 2% del valore presunto complessivo 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. La cauzione provvisoria è soggetta a riduzione nei casi espressamente previsti dall'articolo 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso le certificazioni e/o la documentazione a comprova delle condizioni che legittimano le riduzioni devono essere prodotte, in formato elettronico e/o copia scansionata, firmate digitalmente ed incluse nella "BUSTA AMMINISTRATIVA".
6. **Ricevuta del versamento**, a pena di esclusione dalla gara, del contributo previsto dall'art. 1 comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 35,00. Il codice CIG da indicare nel versamento è 82016832EC; il numero di gara è 7682400. Detto versamento dovrà essere effettuato seguendo le indicazioni disposte dalla ANAC con delibera 1174 del 19 dicembre 2018. Informazioni sulle procedure si trovano sul sito dell'Autorità:
<http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi>

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

Busta telematica B “OFFERTA 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 migliorative inerenti l'esecuzione del servizio ai fini dell'attribuzione del punteggio secondo i criteri dettati all'articolo 10, 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 10 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 10 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 C “OFFERTA ECONOMICA”

Nella busta telematica, il concorrente dovrà indicare l'importo unitario del pasto. Il sistema consente di utilizzare un massimo di cinque cifre decimali separate dalla virgola (non deve essere utilizzato alcun separatore delle migliaia).

Si precisa che il valore economico inserito all'interno del campo «Offerta economica» è il valore al netto dell'Iva ma al lordo dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico, dei costi del personale, e dei costi della sicurezza derivanti da interferenza, indicati dalla Stazione Appaltante.

Pertanto, nel campo “costi della sicurezza derivanti da interferenza” andrà indicato il valore pari a € 0.05 a pasto, individuato da questa Amministrazione.

Si ricorda che, ai sensi del c.10 dell'art.95 del Codice *“Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro...”*.

L'operatore economico deve, inoltre, applicare n. 1 marca da bollo da € 16,00. Relativamente alle modalità di assoluzione della marca da bollo, si rimanda al paragrafo "MARCA DA BOLLO".

Non sono ammesse offerte pari a zero, pena l'esclusione dalla procedura di gara;

Non sono ammesse offerte superiori alla base d'asta, pena l'esclusione dalla procedura di gara

Non sono ammesse offerte che contengano riserve o condizioni.

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

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

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

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la Dichiarazione unica sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa su modello DGUE in ordine all'inesistenza di una delle cause di esclusione previste dall'art.80 del D.Lgs. 50/2016 e sottoscrivere il Patto di integrità.

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 presentata 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, circostanze e requisiti che siano preesistenti e comprovabili con documenti in data certa anteriore al momento di presentazione dell'offerta.

MARCA DA BOLLO

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

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

Articolo 9. - APERTURA BUSTE

L'apertura delle buste amministrative, e a seguire quelle tecniche, avrà inizio a partire dalle ore 09:00 del giorno 19 marzo 2020.

Le offerte economiche saranno aperte alle ore 12:00 del giorno 19 marzo 2020. Qualora la commissione non riesca a terminare l'esame delle buste tecniche nella giornata del 19 marzo 2020, le offerte economiche verranno aperte alle ore 09:30 del 20 marzo 2020.

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

Articolo 10 - 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:

- **Prezzo unitario pasto: € 5,40 al netto di Iva e di altre imposte e contributi di legge e al lordo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, fissati in € 0,05;**

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

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

Dove:

PrezzoMinimoOfferto := il prezzo del miglior offerente

PunteggioMassimo := 30

Prezzo_offerto(i) := prezzo offerto dall'operatore economico i-esimo

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

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

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

PROFILO DELLA QUALITÀ - PUNTEGGIO MASSIMO 70

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

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

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

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

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO-FINO A PUNTI 24

1.1 Organizzazione del servizio: procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione: **fino a 8 punti**

1.2 Gestione diete speciali: **fino a 5 punti**

1.3 Descrizione della tipologia del contenitore termico utilizzato e del Kit porzionati: **fino a 7 punti**

1.4 Numero dei menù settimanali proposti a rotazione, suddivisi per stagione: **fino a 4 punti**

Verranno attribuiti punteggi ai menù che prevedono una rotazione superiore alle quattro settimane per ciascuna stagione (invernale/estiva), come di seguito indicato:

1 menù oltre la quarta settimana:

1 punto

1 menù oltre la quarta settimana e per ciascuna stagione (invernale/estiva): 2 punti

2 o più menù oltre la quarta settimana:

max 4 punti

2. PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CENTRO DI COTTURA - FINO A PUNTI 10

2.1 Organici in servizio: qualificazione, profilo professionale e quantità di personale. Presenza di un coordinatore del servizio dedicato, che ne garantisca la corretta e puntuale organizzazione ed esecuzione e mantenga i contatti con il Comune e gli eventuali enti terzi delegati dal Comune per lo svolgimento delle proprie attività relative agli aspetti organizzativi del servizio: **fino a 6 punti**

2.2 Tempi e turni di lavoro: **fino a 2 punti**

2.3 Gestione degli imprevisti (mobilità/sostituzione per ferie, malattia, imprevisti, scioperi ecc.): **fino a 2 punti**

3. CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ/AMBIENTALI/CONFORMITÀ'- FINO A PUNTI 6

3.1 Possesso certificazione di qualità e/o ambientali o di conformità (riferibili al servizio di ristorazione):

- 1 punto per ogni certificazione posseduta e prodotta **fino a 3 punti**.

3.2 Temporalità delle certificazioni – ininterrotta certificazione nel sistema di gestione della qualità della norma ISO 9001 (termine di riferimento la data di pubblicazione del bando di gara) - **fino a punti 3**

- 0 punti se certificata da meno di 3 anni;
- 1 punto per ogni anno oltre i 3 ed un giorno sino ad un massimo di punti 3;

4. DISTANZA DA NEMBRO DEL CENTRO DI COTTURA DELL'AZIENDA PARTECIPANTE – FINO A PUNTI 4

- a. Entro 5 Km dalla sede municipale 4 punti;
- b. Entro 10 Km dalla sede municipale 3 punti;
- c. Entro 15 Km dalla sede municipale 2 punti;
- d. Entro 20 Km dalla sede municipale 1 punto;

5. SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI – FINO A PUNTI 17

5.1 Eventuali soluzioni migliorative del servizio pasti a domicilio; ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, anche se concordata con l'Amministrazione, a completo carico dell'appaltatore sia dal punto di vista economico che organizzativo, e descritta nei minimi particolari: **fino a 7 punti**

5.2 Possibilità per l'utente domiciliare, all'atto dell'adesione al servizio, di evidenziare il non gradimento di particolari cibi e stabilire una sostituzione fissa nell'ambito di un'offerta diversificata, coerente con il fabbisogno nutrizionale della persona: **fino a 3 punti**

5.3 Soluzioni per la gestione delle eccedenze di cibo, per la riduzione dell'impatto ambientale e della produzione di rifiuti – **fino a 3 punti**;

5.4 Sinergie sul territorio quali fornitura gratuita rinfreschi al Comune per eventi sociali istituzionali; collaborazioni con associazioni di volontariato del territorio meglio definite dalla ditta medesima; ecc... **fino a 4 punti**

6. OFFERTA DI SERVIZI E PRODOTTI PARTICOLARI – FINO A 9 PUNTI

6.1 Proposta di menu con preparazioni della tradizione locale in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno e tipici delle stesse ricorrenze e festività. Viene valutato il numero festività o ricorrenze tradizionali per le quali, per almeno un giorno ricadente nel periodo di festività/ricorrenza, verrà proposto un menu' caratterizzato da preparazioni tipiche della tradizione locale per la specifica festività/ricorrenza secondo quanto di seguito specificato: **fino a 4 punti**

1 festività/ricorrenza per anno: punti 1 –

2 festività/ricorrenze per anno: punti 2 –

3 festività/ricorrenza per anno: punti 3 –

4 festività/ricorrenze e oltre per anno: punti 4

Modalità di verifica: dichiarazione del legale rappresentante, rilasciata ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, riportante l'elenco delle festività/ricorrenze per le quali verrà proposto un menu caratterizzato da preparazioni tipiche della tradizione locale per la specifica festività/ricorrenza

6.2 Elenco fornitori e schede tecniche relative alle materie prime acquistate, utilizzo di materie prime biologiche, prodotti Tipici, (DOP, IGP, SGT) e tradizionali: **fino a 5 punti**

Qualora la somma dei punteggi ottenuti dal profilo tecnico-qualitativo **non raggiunga il punteggio di 41 (quarantuno) l'impresa sarà esclusa dall'apertura dell'offerta economica e dalla gara** non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante.

Il punteggio sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola e sommato al punteggio assegnato per l'offerta economica.

Articolo 11 - AGGIUDICAZIONE

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

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

In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

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

La stazione appaltante si riserva di procedere all'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.

Non si procederà a riparametrazione del punteggio.

TITOLO III - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Articolo 12 - MODALITA' DEL SERVIZIO

12.1 Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati presso il Centro di Cottura dalla ditta appaltatrice.

I pasti saranno confezionati presso lo stesso centro e apposti, singolarmente, in un apposito contenitore termico contenente l'occorrente per la conservazione del pasto (alimenti suddivisi in appositi recipienti e/o sacchetti adatti).

Tutti i pasti dovranno essere consegnati alle persone incaricate dal Comune o da Enti terzi convenzionati col Comune, preposte al trasporto e consegna pasti con propri automezzi, dalle ore 10.00 alle ore 10.30 di ogni mattina presso il centro di distribuzione individuato.

Fruitori del servizio pasti: persone anziane, con disabilità o con svantaggio sociale, residenti nel comune.

12.2 Materiale di gestione e pulizia

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto, dovrà fornire:

- Un contenitore termico.
- Le stoviglie e il materiale occorrente per contenere il pasto in modo adeguato e per consumarlo a domicilio.

La sanificazione e la pulizia dei contenitori e del materiale contenuto sarà a cura della ditta appaltatrice.

12.3 Giorni ed orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali dell'anno solare, i pasti dovranno essere consegnati al personale incaricato dal comune alle 10.30 circa. Il numero indicativo dei pasti annui è riportato a pag.1 del Capitolato speciale. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal committente.

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

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

12.4 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

L'elenco delle persone fruitrici dei pasti a domicilio con i dati necessari alla ditta, verrà trasmesso antecedentemente alla data di inizio della gestione. L'ufficio comunale competente comunicherà alla ditta, per e-mail, entro le ore 9.30 eventuali variazioni intervenute (es. inizio o cessazione/sospensione pasto).

12.5 Composizione del pasto

Per la composizione del pasto, la ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare eventuali indicazioni riguardanti la corretta alimentazione, proposte o definite da ATS di Bergamo che eventualmente potrà essere consultata dal Comune per la valutazione dei menù proposti.

Il menù dovrà contenere almeno due possibilità di scelta tra i piatti proposti, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti. La composizione del pasto si intende come di seguito:

- 1° Piatto pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche
- 2° Piatto carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche
- Contorno: con verdura cruda o cotta
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- Frutta: un frutto fresco

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).

12.6 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 sono articolati settimanalmente.

12.7 Prodotti biologici

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

12.8 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, 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 né diffonderli o conservarli successivamente alla scadenza della concessione del servizio.

Articolo 13 - CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore 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; i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara. In caso di eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri fornitori aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

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

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

Articolo 14. - ORGANI DI CONTROLLO

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

Gli organismi preposti al controllo sono:

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

Articolo 15 - STANDARD DI QUALITA'

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

1. all'atto della consegna per i pasti a domicilio, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 8° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a – 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.
2. 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.

TITOLO IV - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 16 - OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO

L'Operatore economico dovrà:

- a) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
- b) provvedere all'organizzazione e gestione del centro cottura, e alla preparazione dei pasti secondo quanto stabilito dai menu settimanali;
- c) conservare, per 72 ore, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- d) provvedere alla fornitura di tutto il necessario per la distribuzione del pasto;
- e) provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere su richiesta del comune in caso di esperienze all'esterno del servizio o di sopravvenute necessità;
- f) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28.06.1988 n. 37 (artt. 15/16);
- g) provvedere 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;
- h) fornire, tramite modulistica propria, ai rappresentanti della commissione mensa, la gradibilità del menu in vigore, registrando, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio competente;
- i) 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;
- j) 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;
- k) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- l) eseguire le migliorie proposte in offerta entro i primi mesi dall'inizio del servizio in oggetto;
- m) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzione. Il Direttore sarà il diretto interlocutore del comune di Nembro per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al comune nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
- n) presenziare, su invito della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione;

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

Articolo 17 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L'Appaltatore 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 18 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

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

Articolo 19 - GARANZIE

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

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

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

Articolo 20 - RESPONSABILITA'

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

degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al comune o a terzi.

Articolo 21 - CORRISPETTIVO

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

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

Articolo 22 - REVISIONE DEL PREZZO (Art.106 co. 1 lettera a D.Lgs 50/2016)

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

Articolo 23 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

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

Articolo 24 - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

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

Articolo 25 - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE – art. 93 e art. 103 D.Lgs.50/2016

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

La cauzione provvisoria è pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

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

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

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

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

Articolo 26 - PENALITA'

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

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

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

Violazioni agli standard qualitativi e di servizio:

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

Violazioni agli standard igienico sanitari:

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

Articolo 27 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

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

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

La garanzia deve avere una validità corrispondente alla durata del contratto e, ad ogni modo sino a quando ne venga disposto lo svincolo dalla stazione appaltante. La

garanzia dovrà inoltre essere reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto l'Amministrazione dovesse avvalersene.

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

Nello specifico l'aggiudicatario dovrà:

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

Articolo 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

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

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

Articolo 29 - 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'Appaltatore.

Articolo 30 - 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 31 - 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; non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- d) non sono ammissibili alla gara le imprese che non abbiano tutte le caratteristiche indicate nel presente Capitolato.

Articolo 32 - COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto appaltatore 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 33 - AVVERTENZE

- 1) L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che la Ditta aggiudicataria non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto.
- 2) L'Amministrazione si riserva in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.
- 3) Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto dal capitolato speciale in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.
- 4) Eventuali verifiche sui requisiti dichiarati da cui risulta che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

- 5) Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.
- 6) E' vietata, a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.
- 7) La valutazione delle offerte anomale sarà effettuata secondo quanto disposto dall'articolo 97 co.3 del D.Lgs. n. 50/2016.
- 8) In conformità a quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, c. 4-ter, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'appalto. L'Amministrazione provvederà ad interpellare l'operatore economico a partire da quello che ha formulato la prima migliore offerta; l'affidamento verrà effettuato alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Articolo 34 - DISPOSIZIONI DI RINVIO E CHIARIMENTI

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

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo: comunenembro@legalmail.it o attraverso piattaforma Sintel, almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno fornite risposte ai quesiti prevenuti oltre detto termine.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Sito internet: www.nembro.net

Responsabile Unico del Procedimento: Maria Grazia Gritti, email: mariagrazia.gritti@nembro.net

Articolo 35 - CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI ai sensi dell'articolo 52 del DLgs.50/2016

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

- Email PEC: comunenembro@legalmail.it

Articolo 36 - ELENCO ALLEGATI

- A1. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- A2. DGUE (modello predisposto dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti)
- A3. PATTO DI INTEGRITÀ