



COMUNE DI CHIEVE

PROVINCIA DI CREMONA

ORIGINALE

N. PROG. GENERALE 205

AREA TECNICA E TECNICA/MANUTENTIVA

Determinazione n° 205 del 23.10.2020

OGGETTO: OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA, PER I DIPENDENTI E GLI AUTORIZZATI DAL REGOLAMENTO DEL SERVIZIO MENSA COMUNALE - PERIODO 2021_2024 - DETERMINA A CONTRARRE E CONTESTUALE APPROVAZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

CIG: 8472482154

CUP:

IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA E TECNICA/MANUTENTIVA

PREMESSO che si rende necessario provvedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria, nonché per i dipendenti comunali ed i soggetti autorizzati dal regolamento comunale, per il periodo genn/giu 2020 e per gli anni scolastici 2021/22 – 2022/2023 – 2023/2024, al fine di garantire un servizio essenziale per le famiglie;

VISTI:

- l'art.32 comma 2 del D.Lgs 50/2016 "Codice dei Contratti", secondo il quale prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità con i propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- l'art.192 del D.Lgs 267/2000 e s.m.i., secondo il quale: "La stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:
 - a) il fine che il contratto intende perseguire;
 - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

EVIDENZIATO che:

- l'appalto per i servizi di ristorazione scolastica rientra nell'art.60 del D.Lgs. 50/2016 codice di riferimento C.P.V. 55523100-3 - Servizi di mensa scolastica;
- il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;

VISTO che Consorzio.IT Spa opera come CUC attraverso la Capogruppo SCRP ed è un soggetto Aggiudicatore registrato all'ANAC con Codice AUSA 0000267096;

CONSIDERATO che, con determinazione n.177 del 21.09.2020 sottoscritta dal Responsabile dell'Area Economico Finanziaria, è stata affidata a Consorzio.IT Spa, l'attività necessaria all'elaborazione del Bando finalizzato all'affidamento del servizio in oggetto, svolgendo la funzione di Centrale Unica di Committenza – CUC;

PRESO atto che la Soc. Consorzio.It Spa ha provveduto a dare avvio alla procedura in parola, trasmettendo la documentazione di gara elaborata ns. prot. n.6699 del 22.10.2020;

VISTO che si tratta di Procedura Aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Chieve, Cremosano, Pizzighettone e Vailate – Gara aggregata lotto unico – Durata dell'appalto: 3 anni e 6 mesi;

RITENUTO di avviare la gara il cui importo complessivo presunto:

- dell'intero appalto è pari ad € 1.709.607,10 oltre IVA (il valore a base d'asta da scontare, pubblicato su SINTEL, sarà al netto degli oneri della sicurezza in quanto non soggetti a ribasso e pari ad € 17.096,07);
- per il Comune di Chieve è pari ad € 358.599,64;

RITENUTO necessario procedere ad approvare la predetta documentazione, ed in particolare: Disciplinare di gara, Capitolato Generale d'Appalto ed Capitolato Prestazionale Specifico d'Appalto;

PRESO ATTO che, con deliberazione di Consiglio Comunale n. 18 del 25.06.2020 è stato approvato il Bilancio di Previsione 2020/22 ed i relativi allegati e che la stessa è stata dichiarata immediatamente eseguibile;

VISTA la legge n.160 del 27.12.2019 (Legge di Bilancio 2020) – pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.304 del 30.12.2019 – Suppl. Ordinario n.45;

VISTI il D.Lgs. 267/00 e D.Lgs. 118/11, il D.Lgs 50/16 (Nuovo codice dei contratti);

VISTO il Decreto Sindacale n. 9 del 01.09.2020 con la quale è stato individuato il Responsabile dell'Area tecnica / tecnica manutentiva;

DATO ATTO che il sottoscritto non si trova in alcuna situazione di “conflitto di interesse” disciplinata dall'art. 42/2 c del decreto D. L.gs. 50/2016;

RITENUTO che il presente atto rientra nelle competenze gestionali del Responsabile del Servizio ai sensi dell'art. 107 comma 3, del Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti locali approvato con D.Lgs. 267/00;

DATO ATTO che sulla presente determinazione il sottoscritto esprime parere in ordine alla regolarità ed alla correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147 bis I comma D.Lgs. 267/00;

DETERMINA

DI CONSIDERARE quanto in premessa, parte integrante e sostanziale del presente atto;

DI PROCEDERE all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria, per i dipendenti e gli autorizzati dal regolamento del servizio mensa comunale, per il periodo gen/giu 2020 e per gli anni scolastici 2021/22 – 2022/2023 – 2023/2024;

DI APPROVARE, la documentazione predisposta da Consorzio.IT – Consorzio Informatica e Territorio Spa, quale “Centrale di Committenza” e relativa alla Gara di Appalto in oggetto, ed in particolare: Disciplinare di gara (All. A), Capitolato Generale d’Appalto (All. B) ed Capitolato Prestazionale Specifico d’Appalto (All. c), allegati al presente atto;

DI CONFERMARE alla CUC la possibilità di effettuare modifiche e rettifiche non sostanziali o significative dei documenti approvati;

DI DARE ATTO che importo complessivo presunto:

- dell’intero appalto è pari ad € 1.709.607,10 oltre IVA (il valore a base d’asta da scontare, pubblicato su SINTEL, sarà al netto degli oneri della sicurezza in quanto non soggetti a ribasso e pari ad € 17.096,07);
- per il Comune di Chieve è pari ad € 358.599,64;

DI DEMANDARE l’intero espletamento della procedura di gara, alla CUC – Consorzio.IT Spa, incaricandola inoltre per quanto di competenza e nominando quale RUP incaricato della gestione della gara, individuato dalla società stessa, il geometra Mario Campanini;

DI DARE ATTO che la procedura di scelta del contraente sarà effettuata mediante Procedura Aperta, ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. (Nuovo Codice dei Contratti) con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi di legge (art. 95, c.3).

DI STIPULARE il contratto relativo al servizio in oggetto, ai sensi e secondo le modalità di cui all’art. 32, comma 9 e 14, del D.Lgs. n. 50/2016. e s.m.i.;

DI INDIVIDUARE l’Arch. Davide Zanotti, quale Responsabile Unico del procedimento per il Comune di Chieve, e che lo stesso dichiara, ai sensi degli artt. 6 bis della Legge n. 241/1990 e 42 del D.Lgs. n. 50/2016, di non trovarsi in situazione di conflitto di interessi, neppure potenziale, con l’oggetto del presente provvedimento;

DI DEMANDARE l’assunzione dell’impegno di spesa ad atto successivo, a seguito dell’aggiudicazione del servizio, garantendo che la cifra necessaria troverà copertura finanziaria sul bilancio;

DI PUBBLICARE i provvedimenti relativi alla presente procedura, oltre che all’Albo pretorio online, anche sul profilo internet del Comune di Chieve (CR), nella sezione “Amministrazione trasparente” ai sensi degli artt. 23 del D.Lgs. n. 33/2013 e 29 del D.Lgs. 50/2016;

DI PRECISARE che, avverso il presente provvedimento è possibile presentare ricorso avanti il competente TAR di Cremona entro 30 (trenta) giorni dalla data della sua pubblicazione sul sito comunale ai sensi dell’art. 120, comma 2-bis, del D.Lgs. n. 104/2010;

DI DARE ATTO che la presente determinazione:

- è trasmessa all’Ufficio Ragioneria;
- è comunicata, per conoscenza, alla Giunta Comunale;
- è pubblicata all’Albo Pretorio sul sito informatico di questo Ente (art.32, comma 1 Legge 18.6.2009 n.69) e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi;
- è inserita nel fascicolo delle determinazioni, tenuto presso il servizio di Segreteria.

IL RESPONSABILE
DELL’AREA TECNICA E TECNICA MANUTENTIVA
ZANOTTI Arch. DAVIDE

DETERMINAZIONE N. 205 a firma del Responsabile dell'AREA TECNICA E TECNICA/MANUTENTIVA

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della presente determinazione ai sensi dell'art. 151, comma 4°, e dell'art. 153, comma 5°, del T. U. approvato con D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

Chieve, 23.10.2020

**Il Responsabile
dell'Area Economico Finanziaria
Il Sindaco
Davide Bettinelli**

Visto di compatibilità monetaria attestante la compatibilità del pagamento della suddetta spesa con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica (art. 9, comma 1 lettera a) punto 2 del D.L. 78/2009) e l'ordinazione della spesa.

Chieve, 23.10.2020

**Il Responsabile
dell'Area Economico Finanziaria
Il Sindaco
Davide Bettinelli**

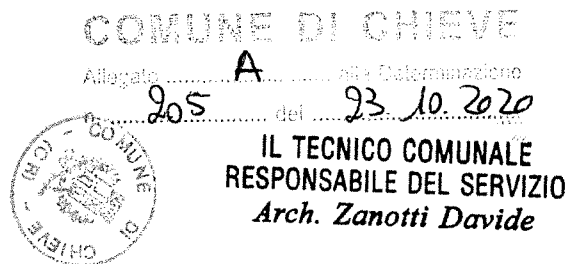
PUBBLICAZIONE:

La presente determinazione viene pubblicata in data 03.11.2020 all'Albo Pretorio sul sito informatico di questo Ente (art. 32 comma 1 Legge 18.6.2009 n. 69) e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi.

Chieve, 03.11.2020

**Il Segretario Comunale
Giovanna Dott.ssa Cammara**

Comune di Chieve
Comune di Cremosano
Comune di Pizzighettone
Comune di Vailate



Provincia di Cremona

Prot. /2020

Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Chieve, Cremosano, Pizzighettone e Vailate - Gara aggregata lotto unico - Durata dell'Appalto: 3 Anni e 6 mesi.

CIG: 8472482154

1. PREMESSA

Il presente disciplinare costituisce invito ad offrire e non una offerta o promessa al pubblico, né una sollecitazione all'investimento o del pubblico risparmio. La pubblicazione del disciplinare, siccome il ricevimento di offerte, non comportano obbligazione alcuna in capo a Consorzio.IT, o ai Comuni di Cremosano, Pizzighettone, Chieve e Vailate; né impegnano gli stessi a dar corso ad ulteriori fasi della procedura, ad aggiudicare, o a stipulare il contratto. Neppure determinano a favore degli offerenti o di chiunque diritto a qualsivoglia prestazione da parte di Consorzio.IT o dei Comuni.

Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di proseguire nella procedura anche in presenza di una sola offerta, così come di sospendere, interrompere, revocare o annullare in ogni momento la procedura; di prorogarne i termini, di non procedere all'aggiudicazione, senza che gli interessati o gli offerenti possano avanzare nei confronti di Consorzio IT o dei Comuni di Cremosano, Pizzighettone, Chieve e Vailate, alcuna pretesa a titolo di risarcimento, indennizzo, rimborso o responsabilità di qualsivoglia natura, anche in ipotesi di presentazione di offerta.

I Comuni assumeranno obbligazioni solo a seguito della stipula del Contratto. Sino a tale momento, essi potranno, a proprio insindacabile giudizio, dare mandato alla Centrale di Committenza di interrompere l'operazione, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario al domicilio eletto e restituendogli tempestivamente la garanzia prestata, senza interessi, indennizzo o risarcimento.

Consorzio IT agisce quale centrale di committenza e non sarà in alcun modo responsabile dell'adempimento delle obbligazioni e delle determinazioni assunte dai Comuni, anche in ordine alla sospensione o annullamento della gara. La partecipazione alla procedura comporta la accettazione di tale circostanza, ad ogni effetto di legge, da parte dell'interessato, siccome la rinuncia a qualsiasi pretesa, domanda o azione anche a mente dell'art. 1337 cod. civ..

Il presente disciplinare contiene le prescrizioni integrative del bando di gara – di cui forma parte integrante e sostanziale – necessarie per poter presentare offerta e prendere parte alla procedura.

Le previsioni del disciplinare, ivi compresa quella inerente la allocazione del rischio e COVID-19, costituiranno parte integrante del contratto di servizio che sarà sottoscritto, e in ogni caso costituiscono fonte di obbligazione, che l'aggiudicatario dovrà rispettare nel corso della esecuzione.

ALLOCAZIONE DEL RISCHIO. COVID-19

Formulando la propria offerta, l'interessato dichiara di conoscere e accettare la allocazione del rischio, e di aver esaminato tutta la documentazione di gara, ed aver formulato, in esito ad una approfondita verifica, un proprio indipendente giudizio sulla convenienza dell'investimento. La maggiore onerosità del complessivo investimento preventivato, il mancato verificarsi di prospettive di mercato, siccome l'insorgere di difficoltà tecniche o economiche di qualsiasi sorta, o di maggiori costi non determinano responsabilità alcuna a carico di CONSORZIO.IT S.p.A. o dei Comuni, né potranno essere opposte quale eccezione per l'inadempimento delle proprie obbligazioni o ai sensi dell'art.1460 cod. civ., o ancora di risoluzione o cessazione di efficacia a qualsiasi titolo. L'interessato dichiara altresì diconoscere che:

- 1) il presente contratto manterrà la sua efficacia anche in ipotesi di pandemia, *lockdown* o provvedimenti restrittivi che possano ridurre la redditività o determinare la sospensione del servizio, senza nulla poter chiedere alla amministrazione;
- 2) eventuali maggiori costi e oneri, siccome ridotti introiti, non potranno essere opposti in alcun modo all'amministrazione, rimanendo inalterati i termini del contratto;
- 3) il Comune si riserva ogni decisione circa la prosecuzione e il perfezionamento della gara, siccome la aggiudicazione e la stipula del contratto, senza che l'interessato possa pretendere alcunché in ipotesi di mancata aggiudicazione o stipula, a titolo risarcitorio, indennitario o a qualsiasi altro titolo.

Si avvisa fin da subito che nello svolgimento della procedura, siccome nella esecuzione del servizio, stazione appaltante, concorrenti e aggiudicatario si atterrano scrupolosamente a tutte le norme e prescrizioni afferenti al COVID-19.

Pertanto le sedute pubbliche, nonché le sedute private della Commissione, saranno svolte in modalità telematica con video call.

I Concorrenti, attraverso Comunicazione di Procedura presente sul portale Sintel Aria, se interessati a partecipare, faranno richiesta alla CUC di essere invitati, fornendo in allegato formale delega e un indirizzo email che sarà utilizzato per inviare l'appuntamento.

Inoltre, l'interessato si impegna, formulando la offerta, in ipotesi di aggiudicazione, a rispettare tutte le prescrizioni di legge, regolamentari e tecniche per la prevenzione del COVID-19 (siccome di ogni altra malattia), e a modificare le procedure e i sistemi di gestione ove ciò fosse prescritto o si rendesse necessario, con la massima tempestività. Il mancato rispetto di tale norma costituisce causa di decadenza dal servizio e di risoluzione di diritto del contratto.

IMPORTANTE: A PENA DI ESCLUSIONE, I PARTECIPANTI DOVRANNO DETTAGLIARE, NELLA OFFERTA TECNICA, LE MISURE ANTICOVID CHE SARANNO ASSUNTE, FERMO RESTANDO L'IMPEGNO AD APPORTARE GLI OPPORTUNI CAMBIAMENTI OVE CIO' FOSSE PRESCRITTO O SI RENDESSE NECESSARIO.

La gara ha per oggetto servizi di importo inferiore a quanto previsto dall'art. 35, primo comma, lett. d), del Codice Appalti. Pertanto la medesima è disciplinata dall'art. 60 della medesima raccolta normativa.

La presente procedura di gara è svolta, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 50/2016, da Consorzio.It Spa., in veste di Centrale di Committenza dei Comuni di Cremona, Pizzighettone, Chieve e Vailate, delegata dalle delibere degli stessi che si intendono qui richiamate, all'espletamento della procedura di gara per l'individuazione dell'affidatario dei servizi, nel rispetto dei contenuti della documentazione di gara. Si precisa sin da ora che Consorzio IT non assume, mediante lo svolgimento della presente gara, obbligazione alcuna, né potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile per l'eventuale scelta dei Comuni di interrompere la medesima o di non addivenire al contratto. Partecipando alla gara, e sottoscrivendo l'offerta, l'interessato dichiara di riconoscere tale circostanza.

La presente procedura viene condotta mediante l'utilizzo dello strumento telematico di negoziazione denominato piattaforma SINTEL messo a disposizione dalla centrale di committenza regionale AZIENDA REGIONALE per l'INNOVAZIONE e gli ACQUISTI - ARIA S.p.A. (ex-ARCA Agenzia Regionale Centrale Acquisti della Lombardia), al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria.

La piattaforma di negoziazione telematica "Sintel": l'intera procedura sarà espletata con la piattaforma telematica per l'e-Procurement di Regione Lombardia, Sintel.

Per le indicazioni per la registrazione e la qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, far riferimento all'Allegato **"Modalità tecniche utilizzo piattaforma SINTEL"**.

La registrazione a Sintel: per poter presentare offerta e prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nei "Manuali", accedendo al portale dell'Agenzia Regionale Centrale Acquisti (ARCA) all'indirizzo internet <https://www.sintel.regione.lombardia.it/fwep/unprotected/idpc/home.jsp>, nell'apposita sezione "Registrazione alla Centrale Acquisti >> Registrazione Imprese" ed in seguito a qualificarsi per

Consorzio Informatica e Territorio S.p.A. - Partita IVA 01321400192

In caso di necessità di supporto tecnico e operativo per la registrazione, abilitazione imprese, espletamento delle gare sulla piattaforma e per segnalare errori o anomalie, sono disponibili il numero verde 800 116 738 e l'indirizzo e-mail supportoacquistipa@ariaspa.it.

La Registrazione è del tutto gratuita, non comporta, in capo al concorrente che la richiede, l'obbligo di presentare l'offerta, né alcun altro onere o impegno.

La verifica del possesso dei requisiti, ai sensi dell'articolo 2 della deliberazione attuativa dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora "ANAC") n. 157 del 17 febbraio 2016, sarà effettuata attraverso il sistema AVCPASS OE (Operatore Economico), rilasciato dall'Autorità, per l'accesso alla Banca dati di cui all'articolo 81 del Codice. Pertanto, i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Il sistema produrrà il codice PASSOE che l'operatore dovrà inserire nel plico contenente la documentazione amministrativa.

In caso di Raggruppamento di Imprese, il Passoe è presentato dalla mandataria e deve contenere i dati di tutto il raggruppamento.

Rimane in facoltà della centrale di committenza integrare tali verifiche con richiesta agli enti interessati, ove il sistema AVCPASS presenti interruzioni o malfunzionamenti.

La registrazione a AVCPass: per poter presentare offerta e prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto a possedere i requisiti richiesti registrandosi al sistema AVCPass – cosa che potrà essere fatta accedendo tramite il link sul Portale ANAC: Servizi ad accesso riservato / AVCPASS Operatore economico:

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

secondo le istruzioni ivi contenute.

Dal 1 luglio 2014, con legge n. 15/2014, è previsto l'avvio obbligatorio del sistema c.d. AVCPASS (ossia il servizio realizzato dall'AVCP per la verifica del possesso dei requisiti) nelle modalità indicate nella Deliberazione nr. 111/2012 sopra richiamata, come comunicato dal Presidente dell'AVCP il 16/12/2013.

Per l'utilizzo del sistema da parte delle Centrali di Committenza/Stazioni appaltanti è necessario che ciascun concorrente presenti nella documentazione amministrativa di gara un nuovo documento detto PassOE.

Per la generazione di tale documento è necessario che ciascun concorrente, assoggettabile a verifica, abbia un proprio amministratore iscritto e abilitato a operare sul sistema AVCPASS OE dell'Autorità con profilo di "Amministratore dell'operatore economico".

*Di norma l'abilitazione avviene, entro 48 ore dalla richiesta, tuttavia tale tempistica non è sempre garantita ed è pertanto onere del concorrente, attivarsi tempestivamente, coerentemente con la scadenza per la presentazione delle offerte della presente procedura di gara, al fine di ottenere il PassOE in tempo utile. Il concorrente, effettuata l'iscrizione al servizio AVCPASS e individuata la presente procedura, **ottiene dal sistema il PassOE che dovrà allegare alla documentazione.***

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive della procedura prevista dal Sistema, che consentono di predisporre:

- **"Una busta telematica" contenente la Documentazione Amministrativa;**
- **"Una busta telematica" contenente la Proposta Tecnica;**
- **"Una busta telematica" contenente l'Offerta Economica.**

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata esclusivamente attraverso SinTel completando il percorso "Invia offerta".

DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA

Il bando si rifarà ai dettami ed alle modifiche introdotte dalla Legge 14 giugno 2019, n. 55.

- Il Bando di gara, nonché quanto previsto dall'art. 29 del Codice, sono reperibili sull' Albo Pretorio dei Comuni di Chieve, Cremosano, Pizzighettone, e Vailate e sul sito della CUC <https://www.consorzioit.net/gare-e-contratti-aperti>.
- L'estratto del Bando è pubblicato sulla Guri nonché sulle testate giornalistiche.

- Il disciplinare ed i relativi allegati sono reperibili, altresì, sulla piattaforma Sintel, ovvero sul sito di ARIA S.p.A <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria>.

SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE

L'offerta e la relativa documentazione, pena l'esclusione dalla gara, dovranno pervenire non oltre le ore **09:00:00 del XX MESE 2020.**

CANALI DI COMUNICAZIONE

Il presente Disciplinare definisce le regole per lo svolgimento della procedura di gara relativa all'appalto per servizi di refezione scolastica per i comuni in oggetto, riferiti alle loro realtà, per utenze differenti in base ai servizi di refezione che hanno in essere.

Si precisa che il presente servizio è disciplinato dal presente Disciplinare d'appalto e dal Capitolato Generale di Appalto e dai singoli Capitolati Prestazionali Specifici per ogni Comune.

Il servizio di mensa scolastica per il periodo indicato viene affidato in conformità a quanto previsto D. Lgs. 50/2016 "Nuovo codice degli appalti".

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

La gara è in unico lotto per le seguenti motivazioni:

- uniformità di servizio;
- garanzia di miglior risultato atteso;

La gara è in forma aggregata per più Comuni.

2. STAZIONE APPALTANTE - CENTRALE DI COMMITTENZA

CONSORZIO.IT Spa – Via del Commercio 29 26013 Crema (CR)

P.IVA e C.F. 01321400192

Tel. 0373-218820; Fax 0373-218828

PEC: consorzioit@pec.it

Sito Internet: www.consorzioit.net

Codice Iscrizione AUSA: 0000267096

Responsabile del Procedimento – RUP –: Geom. Mario Campanini.

Ciascun Comune ha nominato un proprio RUP, il cui nominativo è rinvenibile nelle delibere.

Documenti sui quali si fonda la gara.

1. le delibere di Giunta o determine di incarico a Consorzio.IT della funzione di Centrale di Committenza
2. lo Schema di Contratto di Appalto

3. il Capitolato generale di Appalto, i Capitolati Prestazionali Specifici, il presente Disciplinare e gli allegati che lo completano

Si precisa che ai sensi dell'art. 1, comma 3, della legge n. 55 del 2019, sarà applicato l'articolo 133, comma 8, ovvero il metodo della «inversione procedimentale», e **le offerte saranno esaminate prima della verifica della documentazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale e di quelli di idoneità e di capacità degli offerenti.**

Attenzione: in seguito a tale scelta procedurale, su indicazione di Arca Lombardia Sintel, si avvisa che le comunicazioni automatiche generate dal sistema a seguito della chiusura della valutazione amministrativa non dovranno essere considerate dai concorrenti.

3. OGGETTO E LUOGO DELL'APPALTO. INTERRUZIONI O SOSPENSIONI

SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE, GLI INSEGNANTI, NONCHE' ALTRE E DIVERSE UTENZE RICHIAMATE E DESCRITTE NEI CAPITOLATI E CONSISTENTE NEL SERVIZIO SPECIFICO E DETTAGLIATO DI OGNI REALTA' COMUNALE CHE PRENDE PARTE ALLA INDIVIDUAZIONE DEL SOGGETTO GESTORE FINALE.

- CPV: 5523100-3 - Servizi di mensa scolastica

Il servizio richiesto è richiamato e meglio specificato nel capitolato Generale e nei Capitolati Prestazionali specifici per ogni Comune.

Inoltre, fatta salva la chiusura imposta da provvedimenti normativi o deliberata dal Comune:

1) ogni servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare il centro cottura o la cucina comunale, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; i partecipanti dovranno garantire, anche attraverso un dettaglio esplicativo in fase di offerta, la costanza del servizio, che dovrà essere reso senza soluzione di continuità.

2) il servizio, essendo correlato alla tutela di primari interessi pubblici quali l'istruzione, la salute e la sicurezza, non potrà in alcun modo e per qualsiasi titolo o causa essere interrotto dall'aggiudicatario, neppure in ipotesi di inadempimento delle amministrazioni e/o a mente dell'art. 1460 cod. civ. – salvo il diritto di tutela giurisdizionale.

3) la sospensione a qualsiasi titolo e per qualsiasi causa del servizio determinerà la decadenza e la risoluzione di diritto del contratto. L'aggiudicatario potrà far valere i propri diritti a condizione che il servizio sia regolarmente eseguito.

4) formulando l'offerta, ogni interessato dichiara di conoscere, aver valutato e accettare le previsioni di cui ai punti 1), 2) e 3) che precedono.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai Cam Criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. 220 del 21/09/2011) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI".

Inoltre, ciascuno Comune:

- 1) sottoscriverà con l'aggiudicatario il Contratto di Servizio che regola l'affidamento.
- 2) sarà obbligato al pagamento del servizio solo per la propria quota, senza alcuna responsabilità solidale.
- 3) ha nominato un proprio RUP, il cui nominativo è rinvenibile nelle delibere.

4. DURATA DEL CONTRATTO.

Il presente appalto avrà durata di anni 3 e 6 mesi con decorrenza dal giorno di consegna ed inizio del servizio attraverso la sottoscrizione di apposito verbale di immissione in servizio.

Il periodo dell'appalto è relativo agli anni scolastici secondo i calendari fissati dalla Direzione Scolastica/Comune.

Resta intesa la possibilità della proroga tecnica di 6 mesi tale da addivenire alla definizione di una nuova procedura di individuazione e stipula di contratto.

Resta inoltre inteso che i pasti per le utenze differenti da quelle scolastiche (dipendenti comunali, anziani ecc.) dovranno essere garantiti per l'intero anno solare, quindi anche al termine del periodo scolastico. (come da dettaglio nei Capitolati Prestazionali Specifici).

L'Appaltatore non potrà in alcun caso ritardare l'inizio della gestione dei servizi in oggetto, a pena di decadenza.

5. PRESTAZIONI A CARICO DELL' APPALTATORE

L'Appaltatore assumerà a suo carico le prestazioni espressamente indicate nel Capitolato Generale d'Appalto, nei Capitolati Prestazionali e nei DUVRI.

6. PREZZO POSTO A BASE D'ASTA

L'importo a base di gara per l'attività è dato dalla somma di tutti i servizi di refezione dei 4 Comuni partecipanti ed è così stabilito:

BANDO MENSA 4 COMUNI FILE RIEPILOGATIVO	UTENZE	NUMERO UTENTI SETTIMA NA	NUMERO PASTI ANNUI	TOTALI PASTI 3 ANNI + 6 MESI	IMPORTO SINGOLO PASTO oltre iva
CHIEVE	INFANZIA + Insegnanti	330	11880	41580	€ 4,13
	PRIMARIA + Insegnanti	344	11008	38528	
	Dipendenti Comunali	10	480	1680	
	Anziani (Utenze Assistite)	30	1440	5040	

CREMOSANO	INFANZIA + Insegnanti	235	8225	28788	€ 4,42
	PRIMARIA + Insegnanti	386	11580	40530	
	Anziani (Utenze Assistite)	60	3000	10500	
	GREST	175	1050	3675	
PIZZIGHETTONE	INFANZIA + Insegnanti	334	12024	42084	€ 4,60
	PRIMARIA + insegnanti	210	6720	23520	
	ASILO NIDO + insegnanti	108	4320	15120	
	Anziani	90	4320	15120	
VAILATE	INFANZIA + insegnanti + ATA	550	19800	69300	€ 3,90
	PRIMARIA + Insegnanti +ATA	620	19840	69440	

BASE D'ASTA TOTALE	N. indicativo pasti	Valore economico	
Valore annuale Ristorazione Scolastica per 4 Comuni	115.687	€ 488.458,54	iva esclusa
Valore complessivo appalto 3 anni + 6 mesi (dato indicativo sulla base dell'attività registrata negli anni scolastici 2018/19 - 2019/2020)	404.905	€ 1.709.607,10	iva esclusa

L'importo totale presunto è pari a **€1.709.607,10 -oltre iva** di cui:

- costo della manodopera € 854.803,55
- importo delle forniture e altri servizi € 837.707,48
- i costi della sicurezza derivanti da interferenza - oneri della sicurezza non soggetti a ribasso € 17.096,07 (1% del valore totale)

Il valore messo a base d'asta da scontare sarà: € 1.692.511,03 che troverete come valore da scontare in **SINTEL**.

Numero pasti annuale presunto 115.687 (404.905 nei tre anni + 6 mesi).

I valori dei singoli pasti di ogni comune, subiranno lo stesso sconto unico percentuale che l'Aggiudicatario avrà offerto in gara.

Il valore esposto sulla piattaforma SINTEL € 1.692.511,03, per semplificazione, è già privato degli oneri per l'attuazione delle norme di sicurezza indicato - non soggetti a ribasso.

Il corrispettivo per il singolo pasto sarà derivato dal prezzo unitario a base d'asta assoggettato a ribasso di gara e reintegrato degli oneri per la sicurezza.

L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari, per ogni singola realtà.

Il numero dei pasti annui indicati in tabella nel presente articolo è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno che si dovessero verificare nel corso della durata dell'appalto, sino al limite dell'art. 106 comma 12 del Codice Appalti;

Ciascun interessato, presentando la propria offerta, riconosce e accetta che:

- 1)** essendo il numero di pasti meramente indicativo, Consorzio IT né i Comuni potranno essere ritenuti responsabili laddove il numero di utenti sia inferiore, sino al limite dell'art. 106 comma 12 del Codice Appalti;
- 2)** i Comuni (né, per quanto ovvio, Consorzio IT) non avranno alcun obbligo di promuovere il servizio, o garantire un numero minimo di pasti;
- 3)** il numero di pasti rientra nell'alea contrattuale che il contraente si assume, senza possibilità di richiedere alcunché ai Comuni (né, per quanto ovvio, a Consorzio IT);
- 4)** il prezzo dei pasti dovrà essere quello indicato nella offerta, senza alcuna possibilità di variazioni dipendenti dal numero degli stessi, o da qualsivoglia altra circostanza.
- 5)** la eventualità di una variazione del numero dei pasti oltre il quinto del numero previsto - vedasi art. 106 comma 12 del Codice Appalti, è da verificare sulle quantità sul singolo Comune, ed in previsione del totale dell'intero periodo contrattuale.

Il corrispettivo che emergerà dalla procedura di gara, costituisce un elemento contrattuale essenziale e non subirà variazioni (ISTAT) per tutta la durata del servizio.

7. SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO E CREDITO

Per il tema del presente articolo si fa integrale rimando all' Art. 26 del Capitolato Generale di Appalto.

8. SOPRALLUOGHI

Ai fini della presentazione dell'offerta e stante la situazione emergenziale, non è ritenuto obbligatorio il **sopralluogo** presso i locali e/o spazi presso cui verranno svolti i servizi oggetto dell'appalto.

Tra la documentazione di gara sono presenti le Planimetrie di tutte le realtà presenti in oggetto, oltre a elenco/inventario delle attrezzature.

Sono altresì richiamati gli indirizzi di tutti i refettori e sono specificate le realtà provviste di Cucina.

Le cucine si considerano ad uso esclusivo dei rispettivi Comuni, qualora le stesse vengano impiegate per le preparazioni anche della presente aggregazione, verrà stabilito un reintegro per le maggiori spese che graveranno sulle cucine.

Si lascia tuttavia facoltà dei Concorrenti di richiedere il sopralluogo, per programmarlo, i concorrenti dovranno inoltrare richiesta al RUP/Consorzio.it tramite la funzionalità "comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma Sintel entro il **XX/XX/2020**, indicando: ragione sociale del concorrente, nome, cognome, qualifiche e relativi dati anagrafici delle persone incaricate e indirizzo mail e numero mobile per eventuali avvisi.

Seguirà riscontro da parte della CUC con indicazione del giorno e dell'ora dell'appuntamento (definito dalla CUC in ordine di candidatura, non si potranno richiedere date/orari specifici).

Il sopralluogo potrà essere effettuato o da un procuratore speciale, o comunque da un soggetto delegato per iscritto del partecipante – nel caso di aggregazione, di uno fra gli operatori raggruppati, aggregati o consorziati. In ipotesi di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio o del consorziato indicato come esecutore dei servizi. Una persona fisica non potrà effettuare il sopralluogo per conto di più soggetti.

Sarà redatto un verbale di visita attraverso modulo fornito dalla CUC.

9. CONDIZIONI DI AMMISSIONE

9.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal successivo articolo 10.2 del presente Disciplinare, costituiti da:

- a)** operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;
- b)** operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016;

9.2 REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

9.2.1 Requisiti di idoneità professionale

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti **di idoneità professionale**:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. nel settore oggetto della gara;
- b) insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- c) essere in regola, ai sensi dell'art 17 della L. 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi contenute, oppure non essere soggetto a tali obblighi;

- d) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;
- e) non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. (art. 8, comma 5, lettera b), della legge n. 120 del 2020)
- f) essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- g) applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali;
- h) essere inoltre in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale e di qualificazione previsti dalle leggi vigenti per l'esercizio del servizio oggetto d'appalto;

ANTIMAFIA ISCRIZIONE IN WHITE LIST

L'art. 4-bis del decreto legge 8 aprile 2020, n. 23, convertito, con modificazioni, dalla legge 5 giugno 2020, n. 40, ha aggiunto alle attività a rischio già previste dalla legge 6 novembre 2012, n. 190 i servizi della ristorazione, gestione delle mense e catering (lettera i-ter), pertanto si richiede di procedere quanto prima alla domanda di iscrizione alla Prefettura competente per l'inserimento nelle WHITE LIST (Sez IX).

9.2.2 Capacità Economica e Finanziaria :

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti **di capacità economico-finanziaria** richiesti al fine di garantire e dimostrare una adeguata esperienza e capacità produttiva :

- a) avere fatturato nel quinquennio (5 anni) precedente alla gara, ad Amministrazioni Pubbliche e/o Istituti di istruzione paritari convenzionati (scuole infanzia, primaria o secondaria di primo grado) e/o ristorazione ospedaliera, un numero complessivo di almeno 345.000 pasti di ristorazione scolastica, pari ad almeno 115.000 pasti medi annui (nella dichiarazione dovranno essere indicati gli enti destinatari dei servizi, e per ciascuno di essi il numero di pasti fatturati e l'anno di riferimento).

In caso di Raggruppamento Temporaneo e di consorzi, i requisiti di ordine speciale di capacità economico-finanziaria devono essere specificatamente riferiti a tutte le imprese raggruppate o consorziate e devono essere posseduti, in relazione alla propria quota di partecipazione, dall'impresa mandataria o dall'impresa consorziata che svolgerà l'appalto, nella misura minima del 50% di quanto richiesto, mentre la restante percentuale del 50% deve essere posseduta cumulativamente dalle altre imprese mandanti o dalle altre imprese consorziate, nella misura minima per ciascuna di esse pari al 25% di quanto richiesto, e l'impresa mandataria deve in ogni caso possedere i requisiti in misura maggioritaria.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di cinque anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

9.2.3 Capacità Tecnica e Professionale:

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti **di capacità tecniche-professionali**:

- a) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine presentazione delle offerte.

Ai sensi dell'art. 89 del Codice (*Avvalimento*), il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, **a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

In ipotesi di avvalimento, l'impresa ausiliaria dovrà produrre, oltre alle dichiarazioni sostitutive attinenti il possesso dei requisiti di ordine generale e dei requisiti tecnici, una dichiarazione concernente in particolare: il possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento, l'impegno di mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui il concorrente è carente nonché l'attestazione che la medesima ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né presta i propri requisiti ad altro offerente.

I concorrenti che intendono avvalersi dei requisiti di altri soggetti nel rispetto di quanto disposto dall'*art.89 D.Lgs.50/2016 e s.m.i.*, dovranno allegare la documentazione prescritta dal *co. 1 dello stesso art. 89*. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti (*art. 89, co.7 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.*).

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dei Comuni in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, **a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ai fini della validità dell'avvalimento, alla luce della giurisprudenza (da ultimo, Consiglio di Stato, sez. V, 21 febbraio 2020 n. 1330), occorre distinguere tra avvalimento di garanzia e avvalimento operativo.

L'avvalimento c.d. di garanzia ricorre nel caso in cui l'ausiliaria mette a disposizione dell'ausiliata la sua solidità economica e finanziaria, assicurando la stazione appaltante sulle sue capacità di far fronte agli impegni economici conseguenti al contratto d'appalto, anche in caso di inadempimento: tale avvalimento riguarda i requisiti di carattere economico – finanziario e, in particolare, il fatturato globale o specifico.

L'avvalimento c.d. operativo ricorre, invece, quando l'ausiliaria si impegna a mettere a disposizione dell'ausiliata le risorse tecnico – organizzative indispensabili per l'esecuzione del contratto di appalto; esso concerne i requisiti di capacità tecnico – professionale tra i quali, ad esempio, la dotazione di personale dell'ausiliaria.

Riguardo all'avvalimento di garanzia, avendo esso ad oggetto l'impegno dell'ausiliaria a garantire con proprie risorse economiche l'impresa ausiliata, non è necessario che nel contratto siano specificatamente indicati i beni patrimoniali o gli indici materiali della consistenza patrimoniale dell'ausiliaria, essendo sufficiente che essa si impegni a mettere a disposizione dell'ausiliata la sua complessiva solidità finanziaria e il suo patrimonio di esperienza.

Diversamente, nell'avvalimento operativo **è imposto alle parti di indicare nel contratto i mezzi aziendali messi a disposizione dell'ausiliata per eseguire l'appalto.**

La messa a disposizione delle risorse deve essere effettiva e sostanziale, nel senso che deve permettere concretamente all'impresa avvalente di utilizzare le risorse dell'ausiliaria, preventivamente indicate nel contratto di avvalimento.

Pertanto:

- 1) la ausiliata dovrà dimostrare la disponibilità dei requisiti oggetto di avvalimento, mediante la prova di un rapporto che obblighi la ausiliaria a mettere a disposizione quanto necessario sino alla integrale esecuzione delle opere, e dal collaudo positivo.
- 2) in ipotesi di avvalimento operativo, dovranno risultare **in modo specifico le risorse messe a disposizione:** personale (numero, qualifica, esperienza), strumentazione, o quant'altro (cfr. **Consiglio di Stato, sez. V, 12 febbraio 2020 n. 1118**).

Non saranno ritenute validi obblighi di messa a disposizione generici.

10. **CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nei servizi attualmente svolti, si prevede l'applicazione da parte dell'Appaltatore, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'Appaltatore si impegna a subentrare nei rapporti di lavoro subordinato con gli attuali dipendenti relativi al servizio attuale, per ogni servizio del presente appalto, secondo quanto risulta dai prospetti allegati al disciplinare di gara mediante la conclusione, a tal fine, di specifici contratti di cessione di tali rapporti, fermo il mantenimento del trattamento retributivo e normativo, l'inquadramento e comunque le medesime condizioni, nessuna esclusa, previste dai contratti di lavoro agli stessi attualmente applicati.

Si precisa che *"l'assunzione deve obbligatoriamente venire armonizzata e resa compatibile con l'organizzazione del vincitore. Pertanto si stabilisce di prevedere una priorità d'assunzione del personale uscente, senza imporre l'applicazione di una clausola sociale di tenore forte, in quanto lo stesso art. 50 del D.Lgs.n. 50/2016 mira a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato e non certo ad imporla"* (T.A.R. Toscana, III°, 13/2/2017, n. 231)

Le tabelle allegate riportano, il numero di unità, il monte ore, CCNL applicato dall'attuale appaltatore, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità e sede di lavoro.

L'Appaltatore prende atto di subentrare nei contratti, già in essere al tempo dell'immissione nella gestione del servizio, fatto salvo il diritto di recesso nei tempi e con le modalità previste dalla normativa generale e da quella di settore.

A sostegno di quanto richiamato, i Concorrenti sono tenuti ad allegare alla documentazione amministrativa, una adeguata dichiarazione di intenti per il reintegro del personale già operante, così come anche richiamato nel Modello 1 punto O. lettera B. - nello specifico, come recita l'obbligo della linea Guida n. 13 *"...un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale..."* (rif. alle Linee Guida n. 13 ANAC recanti la disciplina delle Clausole Sociali)

Unica eccezione alla clausola è riservato al Comune di Chieve, che ha nel suo organico una dipendente comunale, legata al servizio mensa che sarà operativa per i prossimi due anni, in attesa del pensionamento. Pertanto, per questa sola dipendente, non dovrà applicarsi la clausola sociale, tuttavia sarà da mantenere inserita nell'organico, sotto controllo dell'Appaltatore per i prossimi due anni di servizio, per il terzo anno i Concorrenti dovranno premurarsi di garantire una adeguata sostituzione per assicurare continuità al servizio.

11. **CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE**

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, una cauzione provvisoria **pari all'1% del valore stimato dell'appalto (euro 17.096,07)**, valida per almeno 180 giorni.

La garanzia è ritenuta fondamentale in ragione:

- 1) degli interessi pubblici sottesi;
- 2) della necessità per le amministrazioni di dover far fronte ai maggiori oneri che comporterebbe la mancata stipula del contratto, essendo fondamentale l'avvio tempestivo del servizio.

Si precisa che l'importo delle cauzioni **si considera già ridotto del 50%**, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in quanto il possesso della certificazione di qualità è condizione di partecipazione alla presente procedura.

La cauzione, intestata a Consorzio.It Spa, prodotta secondo una delle seguenti modalità: versamento in contanti (fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231), con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico presso

CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO SPARKASSE – Filiale di Crema e **intestato a**
Consorzio Informatica Territorio S.p.a.,
Iban IT45P060455684000005000745

indicando la seguente causale: "Procedura aperta – Servizio Mensa Scolastica 4 Comuni";

- i. fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993 avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, intestata a Consorzio Informatica Territorio Spa via del Commercio, 29 Crema CR. La fideiussione dovrà contenere la clausola c.d. a prima richiesta, e per conseguenza l'impegno del garante a corrispondere le somme richieste a Consorzio Informatica Territorio S.p.A. a semplice richiesta di quest'ultima;
- ii. **impegno** di un fideiussore, assunto nei confronti del Comune di Monte Cremasco e di Consorzio Informatica Territorio S.p.A., anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli [articoli 103 e 104](#), qualora l'offerente risultasse affidatario; detto impegno dovrà essere presentato anche nel caso in cui la garanzia sia rilasciata sotto forma di deposito cauzionale, ai sensi dell'art. 93, co. 2, d.lgs. 50/2016. Il presente impegno non è richiesto per le microimprese, piccole e medie imprese e per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Onde evitare contestazioni, si fa presente sin da ora che Consorzio Informatica Territorio aderisce all'orientamento enunciato dal Consiglio di Stato con sentenza n. 3249 resa dalla V sezione il 21 maggio 2019, per il quale le irregolarità concernenti la garanzia provvisoria sono suscettibili di soccorso istruttorio.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

In ogni caso, si ritiene ammissibile il soccorso istruttorio al fine di consentire integrazioni atte a dimostrare come l'offerta fosse **sin dall'inizio** conforme alla *lex specialis* di gara (Consiglio di Stato, sezione V, 21 febbraio 2020 n. 1325).

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

In caso di riunione di concorrenti già costituita, le garanzie sono presentate, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, che sono responsabili in solido. Nel caso di partecipazione di un raggruppamento temporaneo di imprese costituendo, la polizza fideiussoria deve essere necessariamente intestata, a pena di esclusione, non alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti. Nel caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, la polizza fideiussoria mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria deve essere intestata, non al solo concorrente ma anche alla/e impresa/e ausiliaria/e.

In caso di riunione di concorrenti già costituita, le garanzie sono presentate, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, che sono responsabili in solido. Nel caso di partecipazione di un raggruppamento temporaneo di imprese costituendo, la polizza fideiussoria deve essere intestata, a pena di esclusione, a tutte le imprese del Raggruppamento. Nel caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, la polizza fideiussoria mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria deve essere intestata, non al solo concorrente ma anche alla/e impresa/e ausiliaria/e.

Ai sensi del disposto dell'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto:

- del **30 per cento**, anche cumulabile con la riduzione di cui al punto a), per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009 **o del 20 per cento** per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001;
- del **15 per cento** anche cumulabile con la riduzione di cui al punto a), b) c) per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire di tali benefici, l'operatore economico deve produrre nel Modello 1 o allegato allo stesso, idonea dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47, d.P.R. n. 445/2000 attestante il possesso di dette certificazioni, precisando: oggetto, norma di riferimento, ente certificatore, data di emissione e data di scadenza.

In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

1. rilasciata da un Ente autorizzato (vedasi Comunicato del Presidente ANAC del 1° luglio 2015 e del 21 ottobre 2015)
2. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito (CONSORZIO INFORMATICA E TERRITORIO SPA);
3. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
4. essere conforme allo schema tipo approvato con DECRETO 19 gennaio 2018 , n. 31;
5. avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
6. riportare firma digitale del sottoscrittore per l'Ente emittente (firma digitale del rappresentante per la Banca o Compagine Assicurativa);
7. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante (autodichiarazione del Rappresentante dell'Istituto emittente con copia proprio documento);
8. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 30 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte come documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante, o copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005.

Nel caso in cui la cauzione provvisoria venga prestata in contanti, il concorrente dovrà caricare in piattaforma copia scansionata della ricevuta di versamento.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà prestare:

- a) le **cauzione definitiva** nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del Codice;
- b) la polizza assicurativa di cui all'articolo 103, comma 7, del Codice.

Si precisa che saranno richiesta N. 4 Cauzioni Definitive, una per ciascun Contratto.

12. RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità sia civile che penale per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Appaltatore stessa quanto dei Comuni o di terzi soggetti a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

A tal fine, l'Appaltatore sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo e di gradimento del Comune a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento delle attività oggetto del Contratto, per qualsiasi danno che l'Appaltatore possa arrecare al Comune, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da inquinamento, da intossicazione

o tossinfezione alimentare, da avvelenamento nonché ogni altro danno inerente, conseguente e connesso allo svolgimento del servizio.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (tremilioni di euro), per ogni sinistro e per anno assicurativo. Essi si intendono per ogni evento dannoso o sinistro, purché sia reclamato nei n. 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del Contratto.

La polizza dovrà prevedere la rinuncia dell'assicuratore nei confronti del Comune, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 cod. civ., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 cod. civ.. Resta ferma l'intera responsabilità dell'aggiudicatario anche per eventuali maggiori danni eccedenti i suddetti massimali.

L'Appaltatore si impegna a consegnare ad ogni singolo Comune copia della polizza di cui sopra entro 10 gg dalla data prevista per la stipula del contratto. Il Comune si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se l'Appaltatore non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo.

13. COMUNICAZIONE E CHIARIMENTI SULLA PROCEDURA

Sarà possibile, da parte dei concorrenti, ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione di quesiti attraverso la funzionalità "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL fino al giorno **XX MESE 2020**. I quesiti e le risposte aventi carattere generale saranno resi pubblici.

In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione indirizzata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta e la documentazione che la compone dovranno essere inviate, pena l'esclusione dalla gara, attraverso la piattaforma Sintel, **entro il termine perentorio del XX MESE 2020 alle ore 09.00**. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive della procedura prevista dal Sistema, che consentono di predisporre:

- o "Una busta telematica" contenente la Documentazione Amministrativa;
- o "Una busta telematica" contenente l'Offerta Tecnica;
- o "Una busta telematica" contenente l'Offerta Economica.

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata esclusivamente attraverso Sintel completando il percorso "Invia offerta".

I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante e Aria-Sintel da qualsiasi responsabilità relativa al mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere Sintel e a inviare i documenti necessari per la partecipazione alla procedura. Saranno escluse le offerte irregolari, equivoche, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta o, comunque, inappropriate. La Stazione Appaltante si riserva facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri anomalie nel funzionamento della piattaforma o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a Sintel o che impediscano di formulare l'offerta.

Documentazione Amministrativa

Il Concorrente debitamente registrato a Sintel accede con le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet, all'indirizzo <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria>.

Nell'apposito campo "Requisiti amministrativi" presente sulla piattaforma Sintel, il Concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare la documentazione amministrativa, consistente in un unico file formato .zip ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati, con i seguenti documenti, **ciascuno** dei quali debitamente compilato e **firmato digitalmente**.

Le dichiarazioni e gli impegni dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa offerente in forma singola o –in via congiunta- dai legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese che presentino offerta in forma collettiva.

a. **Domanda di partecipazione** alla gara, redatta utilizzando il modello predisposto dall'Amministrazione, (Modello 1), firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento d'identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura; nella domanda l'Appaltatore dovrà **dichiarare di**:

- avere eseguito per conto di amministrazioni pubbliche e/o paritarie, negli ultimi cinque esercizi finanziari chiusi, servizi di ristorazione scolastica, con almeno 115.000 pasti medi annui e con un fatturato medio, per ciascun anno, pari ad almeno € 480.000,00 indicandone oggetto, importo, data di inizio servizio, data di fine servizio, destinatario/i specificando se ci sono state eventuali contestazioni da parte del committente. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzi ordinari il presente requisito deve essere riferito complessivamente a tutte le imprese raggruppate o consorziate e deve essere posseduto, in relazione alla propria quota di partecipazione, dall'impresa mandataria o da un'impresa consorziata nella misura minima del 50% di quanto richiesto all'impresa singola, mentre la restante percentuale (50%) deve essere posseduta cumulativamente dalle altre imprese mandanti o dalle altre imprese consorziate, nella misura minima per ciascuna di esse pari al 10% di quanto richiesto all'impresa singola;
- allegare valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione

- di garantire il reintegro del personale già operante presso i servizi oggetto della presente procedura ed il rispetto del CCNL di riferimento **allegando un progetto di assorbimento**, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale;
- di accettare senza condizioni o riserve tutte le disposizioni del presente disciplinare, del Capitolato di Appalto e contestuale dichiarazione di aver avuto sufficienti informazioni riguardo le strutture, gli impianti e le dotazioni presenti nei Centri di cottura dei Comuni;

b. **documento di gara unico europeo (DGUE) "Modello 2"** consistente in un'autodichiarazione, resa dal titolare o legale rappresentante del concorrente ai sensi e secondo le modalità di cui all'allegato 1 del Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016, attestante l'assenza dei motivi di esclusione nonché il possesso dei requisiti speciali e di idoneità professionale;

c. **(eventuale) la documentazione di cui all'art.89 co.1 D.Lgs.50/2016 e s.m.i.,** in caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento. L'impresa ausiliaria dovrà dichiarare di prestare i requisiti ad uno solo dei concorrenti partecipanti alla gara. In tal caso il contratto prodotto tra l'ausiliato e l'ausiliaria dovrà riportare la durata ed in modo compiuto, esplicito ed esauriente le risorse ed i mezzi prestati e sarà corredato da eventuale ulteriore documentazione ritenuta utile al riguardo. Le indicazioni in questione costituiranno obbligo contrattuale; tutta la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale;

d. (nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti) **Mandato** collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;

e. **nel caso di raggruppamento o consorzio o GEIE non ancora costituiti, dichiarazione,** redatta secondo il modello di cui all'allegato (**Modello 2 bis - Dichiarazione Raggruppamenti**) al presente disciplinare, **relativa all'impegno,** in caso di aggiudicazione della gara, **a costituire formalmente il raggruppamento/consorzio/GEIE,** uniformandosi alla disciplina disposta dal *D.Lgs.50/2016 e s.m.i.* ed indicante il soggetto cui sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza e le quote di partecipazione/esecuzione; **tale dichiarazione dovrà essere resa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante di ogni impresa componente il futuro raggruppamento/consorzio/GEIE e potrà essere unica, come da modello allegato;**

f. **nel caso di consorzi ordinari o GEIE già costituiti, scansione dell'atto costitutivo e dello Statuto del consorzio o GEIE,** indicante il soggetto designato quale capogruppo, e dichiarazione indicante le quote di partecipazione al consorzio e le quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti consorziati;

g. **nel caso di consorzi stabili o di consorzi di cooperative e di imprese artigiane, scansione dell'atto costitutivo e dello Statuto del consorzio,** indicante le imprese consorziate, e **dichiarazione indicante il/i consorzio/i per il/i quale/i il consorzio concorre alla gara** (qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, s'intende che lo stesso partecipi in nome e per conto proprio);

h. **(eventuale) i documenti relativi alla situazione di controllo:** i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo di cui alla dichiarazione contenuta nella istanza di partecipazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

i. quietanza del versamento, ovvero fideiussione bancaria, o polizza assicurativa, oppure polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1.9.1993 n. 385, relativa alla cauzione provvisoria di cui al precedente art. 12 (**Cauzioni e garanzie richieste**). La garanzia deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento, nell'ipotesi di partecipazione alla gara di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito/consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile non ancora costituito.

La garanzia deve essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva, rilasciata dal soggetto firmatario il titolo di garanzia, ai sensi del DPR 445/2000 circa l'identità, la qualifica e i poteri dello stesso (per soggetti firmatari si intendono gli agenti, i brokers, i funzionari e, in ogni caso, i soggetti muniti di rappresentanza dell'Istituto di Credito o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia), sottoscritta mediante firma digitale (senza necessità di allegare copia del documento d'identità) o in originale (documento PDF si intende) (in questo caso occorre allegare copia del documento d'identità del suddetto soggetto).

OPPURE in alternativa

da autenticazione notarile della firma del sottoscrittore dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato;

In caso di mancanza della firma digitale del fidejussore/garante, allegare copia scansionata con firma autografa, sia del garante del documento, sia del concorrente, firmata digitalmente da quest'ultimo.

j. **dichiarazione di impegno** di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli [articoli 103 e 104](#), qualora l'offerente risultasse affidatario; detto impegno dovrà essere presentato anche nel caso in cui la garanzia sia rilasciata sotto forma di deposito cauzionale, ai sensi dell'art. 93, co. 2, d.lgs. 50/2016. Il presente impegno non è richiesto per le microimprese, piccole e medie imprese e per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese;

k. **il documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS**, di cui all'art. all'art. 2, co.3.2, *Delibera Avcp n.111 del 20/12/2012*, comprovante la registrazione al servizio (**accedendo all'apposito link sul Portale ANAC (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute**) e che attesta che la verifica dei requisiti può avvenire tramite AVCPASS. Nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento, dovrà essere presentato anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria; nel caso di obbligo di indicazione della terna di subappaltatori di cui all'art. 105 co. 6 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., dovranno essere presentati anche i PASSOE relativi ai subappaltatori;

l. **certificazione** di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/2015 come precedentemente descritto;

m. **Fotocopia di un documento di identità** di chi sottoscrive la domanda di partecipazione;

~~n. **Documentazione comprovante il versamento all'Autorità Nazionale Anticorruzione del contributo di € ...,00** dovuto ai sensi dell'art. 1 comma 65 e 67 della Legge n. 266/2005 da effettuarsi con le modalità di seguito precisate.~~

(art. 65 Esonero temporaneo contributi ANAC Esonera - fino al 31 dicembre 2020 - le stazioni appaltanti e gli operatori economici dal Versamento all'Anac dei contributi ex articolo 1, comma 65, l. 266/2005, per tutte le procedure di gara avviate dal 19 maggio (data di entrata in vigore della norma)

ATTENZIONE Il file/cartella contenente la **documentazione amministrativa** non dovrà contenere alcun riferimento all'offerta economica.

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni devono essere firmate digitalmente dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo; in caso di raggruppamento di imprese costituito, dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo; in caso di raggruppamento o consorzio non ancora costituito, dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

La domanda, le dichiarazioni e la documentazione di cui ai punti precedenti devono contenere quanto espressamente previsto nei predetti punti.

Si applica il Soccorso istruttorio in base a quanto previsto dall'art. 83, comma 9 del d.lgs. n. 50/2016 e modificato dal DLgs 56/2017 in vigore dal 20/05/2017.

E' onere della parte dichiarare in fase di offerta l'eventuale riservatezza dei documenti di gara presentati. Si precisa che:

- per essere valida, la dichiarazione deve riguardare solo documenti o parti di essi estremamente sensibili, essendo principio generale la estensibilità della documentazione di gara, a tutela del diritto alla difesa in giudizio. Clausole generali come "l'offerta tecnica", o tali da impedire una valutazione delle ragioni sottese alla aggiudicazione, si riterranno non apposte. Sarà necessario indicare, ad esempio, le pagine, i capoversi, i righe o le specifiche informazioni riservate. Si ricorda che è necessaria una **comprovata e motivata dichiarazione secondo cui i documenti o le parti di essi dei quali si chiede la mancata ostensione costituiscano segreti tecnici o commerciali;**
- la dichiarazione non è vincolante per Consorzio.IT;
- la mancata presentazione della dichiarazione **non è sanabile con una dichiarazione successiva**, e comporta la ostensibilità dei documenti.

Al fine di concludere la sottomissione della documentazione amministrativa, mediante l'apposito menù a tendina predisposto dalla Stazione appaltante, il concorrente dovrà fornire la dichiarazione di integrale accettazione dei termini contenuti nella documentazione di gara. Questa dichiarazione verrà prodotta automaticamente dalla piattaforma SinTel e acquisirà pieno valore legale con l'apposizione della firma digitale del Legale Rappresentante sul documento in formato .pdf che viene scaricato da SinTel al quarto passaggio del percorso guidato "Invia offerta". Questo documento conterrà insieme a tutti i dati dell'offerta inserita anche le dichiarazioni in discorso.

Sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere documentazione aggiuntiva a comprova dei requisiti richiesti, qualora risultasse utile ai fini della procedura.

- SOCCORSO ISTRUTTORIO -

Consorzio.IT adotta come criterio interpretativo, ermeneutico, ed applicativo delle norme di legge, della *lex specialis* o capitolari, quello volto al perseguimento dell'interesse pubblico ad avere il maggior numero di

Pag. 21 di 35

partecipanti possibili.

Ai sensi dell'art. 83 c. 9 del D.Lgs 50/2016 siccome modificato dal D. lgs. 56/2017, *“Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.”*

Premesso che sarà applicata la cd. *inversione procedimentale*, nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art. 83 comma 9 , il Responsabile Unico del Procedimento procederà a assegnare il termine di cui all'art. 83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione dalla procedura di gara.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, la Stazione Appaltante procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. 445/2000 e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs 50/2016.

I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

IMPOSTA DI BOLLO

L'offerta economica presentata da ciascun concorrente per la partecipazione alla gara (e il contratto stipulato tra l'appaltante e l'aggiudicatario) sono soggetti ad imposta di bollo fin dall'origine, pertanto è richiesto agli offerenti la comprova tramite, alternativamente, le seguenti modalità:

- a) Copia PDF firmato, con autodichiarazione conforme all'originale, del Modello F23 dal quale si evince l'assolvimento dell'imposta di bollo per la gara in oggetto con importo dovuto, con specifica indicazione:
- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice fiscale);
 - dei dati identificativi della stazione appaltante (campo 5: Consorzio It S.p.A.);
 - del codice ufficio o ente (campo 6: codice dell'ufficio territorialmente competente in ragione del luogo dove sarà eseguito il pagamento - Crema: TMZ);
 - del codice tributo (campo 11: 456T);
 - della descrizione del pagamento (campo 12: "Imposta di bollo – Gara per").

Oppure

b) Attestazione di pagamento dell'imposta di bollo con contrassegno telematico (Contrassegno acquistato in tabaccheria), rilasciato dall'intermediario, incollata sulla Domanda di partecipazione o su documento cartaceo - caricata a sistema e firmata digitalmente. Si rammenta che il contrassegno dovrà essere debitamente annullato (scritta, indelebile, con indicazione CIG della Gara).

Qualora il soggetto utilizzi il sistema di pagamento virtuale, dovrà comunque fornire la comprova.

Offerta tecnica

Nell'apposita sezione presente in piattaforma, denominata -Offerta tecnica- deve essere contenuto, a pena di esclusione dalla gara, un unico file formato .zip ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati contenente i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente:

a. **Offerta tecnica** costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante. La relazione deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

La relazione con cui il concorrente formula la propria offerta, deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

La relazione dovrà essere sviluppata obbligatoriamente nell'ordine e articolazione indicati secondo lo schema allegato (Modello 3) e dovrà essere composta da massimo 16 cartelle formato A/4¹. L'Offerente potrà presentare anche cartelle in formato A3, resta fermo il fatto che si conteggerà n. 1 A3 a sostituzione di n. 2 A4. Le eventuali copertine e/o fogli intercalari con l'indicazione dei punti trattati, non saranno conteggiate nel numero delle pagine. Ogni cartella oltre il limite di cui sopra, ovvero impostata in modo difforme dalle indicazioni date, non verrà presa in considerazione in sede di valutazione. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti, sia costituiti sia costituendi, la relazione dovrà essere presentata dall'Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande;

La relazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante o dal procuratore.

Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 16 massime consentite.

NB: La proposta sarà anche valutata per miglior rapporto tra sintesi, chiarezza e completezza della relazione, e rappresentazioni descrittive prolisse, o inutilmente ripetitive di concetti senza contribuire a chiarire aspetti effettivamente meritevoli di trattazione, possono influire sulla riduzione o l'affievolimento della eventuale valutazione positiva dell'elemento dell'offerta tecnica coinvolto.

¹ Le cartelle formato A/4 dovranno essere stampate su una sola facciata con carattere "Arial" corpo 12 (standard Microsoft Word), interlinea singola.
Pag. 23 di 35

Si invita a dichiarare in fase di offerta l'eventuale riservatezza sui documenti inviati, tale richiesta risulterà necessaria in caso di richiesta di accesso agli atti da parte di altri concorrenti (si fa richiamo a quanto specificato sopra sempre in merito alle dichiarazioni di riservatezza).

Il concorrente ha l'onere, a pena di esclusione, di non fornire alcuna informazione, diretta o indiretta, sulla offerta economica, o che consenta di determinare il contenuto di quest'ultima. Inoltre, come precisato, dovranno essere indicate le misure anticovid che saranno assunte.

Offerta Economica

Nell'apposito campo "Offerta economica" presente sulla piattaforma Sintel, il Concorrente, a pena di esclusione, dovrà indicare la propria offerta economica sotto forma di prezzi unitari con applicazione di soglia del 4% sul valore totale inserendola a video.

Per presentare l'offerta sarà necessario firmare digitalmente il file generato automaticamente dalla piattaforma, ricaricarlo in piattaforma e inviarlo (**non è sufficiente salvare l'offerta**).

Per completare l'inserimento dell'offerta economica il concorrente dovrà inserire nel campo "Offerta economica" una dichiarazione debitamente compilata e firmata digitalmente, redatta utilizzando il modello predisposto, Modello 4, contenente le seguenti indicazioni:

- a) Lo sconto unitario per ogni realtà, espresso in cifre e in lettere;
- b) i costi afferenti le misure di sicurezza aziendali
- c) i costi della manodopera afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa

L'offerta non dovrà contenere termini o condizioni, non potrà indicare alternative e non potrà essere in aumento rispetto all'importo a base di gara. Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta economica dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;
- dai legali rappresentanti di tutte le Imprese in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

NB. la dichiarazione economica dovrà contenere l'indicazione, PENA ESCLUSIONE DELL'OFFERTA, da parte dei concorrenti, dei propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Unitamente alla offerta economica sono richieste le giustificazioni dell'offerta

Viene richiesta, a fini acceleratori e di semplificazione, l'immediata presentazione dei giustificativi dell'offerta presentata utilizzando il Modello F allegato ai documenti di gara. L'interessato dovrà comprovare per quanto possibile allegando documenti che attestino i numeri esposti (ad es. contratti di lavoro, eventuali sconti particolari con fornitori). Dovrà altresì dichiarare quali fra questi documenti non potranno essere oggetto di ostensione.

Non sono ammesse offerte condizionate, alla pari o in aumento.

Si invita a dichiarare in fase di offerta l'eventuale riservatezza sui documenti inviati, tale richiesta risulterà necessaria in caso di richiesta di accesso agli atti da parte di altri concorrenti.

Nella medesima busta Digitale dovrà essere allegata una cartella recante una relazione, e la documentazione a giustificazione della sostenibilità dell'offerta.

La CONGRUITA' DELLE OFFERTE sarà valutata sulla base dell'art. 97 comma 3 del D. Lgs n. 50/2016 (offerte anormalmente basse) emendato del D.L. 32/2019, per il quale la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

15. PARTECIPAZIONE DEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI OPERATORI ECONOMICI

Ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 possono partecipare alla gara i soggetti di cui al secondo comma ed in particolare i raggruppamenti temporanei di concorrenti alle condizioni che seguono.

Nel caso di forniture o servizi, per raggruppamento di tipo verticale si intende un raggruppamento di operatori economici in cui il mandatario esegue le prestazioni di servizi o di forniture indicati come principali anche in termini economici, i mandanti quelle indicate come secondarie; per raggruppamento orizzontale quello in cui gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione; le stazioni appaltanti indicano nel bando di gara la prestazione principale e quelle secondarie.

Nel caso di forniture o servizi nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta degli operatori economici raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di lavori scorporabili e, nel caso di servizi e forniture, per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da

indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario.

Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. In caso di inadempimento dell'Appaltatore mandatario, è ammessa, con il consenso delle parti, la revoca del mandato collettivo speciale al fine di consentire alla stazione appaltante il pagamento diretto nei confronti degli altri operatori economici del raggruppamento.

Le disposizioni di cui all'art. 48 del D.Lgs 50/2016 trovano applicazione, in quanto compatibili, alla partecipazione alle procedure di affidamento delle aggregazioni tra gli operatori economici aderenti al contratto di rete, di cui all'articolo 45, comma 2, lettera f);

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.

Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione degli operatori economici riuniti, ognuno dei quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, e in ogni caso nel rispetto delle norme vigenti e/o applicabili al momento e alla gara, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro Appaltatore che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dal contratto.

Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, e in ogni caso nel rispetto delle norme vigenti e/o applicabili al momento e alla gara, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro Appaltatore subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

Nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici:

- a) i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento;
- b) i requisiti di capacità economico-finanziaria (fatturato generale e fatturato specifico) devono essere posseduti nella misura almeno del 50% dall'Appaltatore designato quale capogruppo (mandatario), mentre la parte restante deve essere posseduta dai mandanti ognuno dei quali deve almeno possederne il 10%;
- c) i requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al precedente paragrafo devono essere posseduti nel modo seguente:

- ✓ la qualità deve essere posseduta dal concorrente;

16. CRITERI DI VALUTAZIONE

La presente procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 sulla base dei criteri di seguito indicati:

Punteggio massimo offerta: punti 100 così suddivisi:

- **A) OFFERTA TECNICA fino ad un massimo di 90 punti**
- **B) OFFERTA ECONOMICA fino ad un massimo di 10 punti**

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Appaltatore partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per il Comune, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

16.1 OFFERTA TECNICA: **punteggio massimo attribuibile 90 punti**

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA MIGLIORIE presente tra i documenti di gara e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

Con riferimento all'offerta tecnica saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno **50 punti**; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

Il proponente è libero di indicare le migliorie che intende apportare, illustrandole e dichiarando le modalità di realizzazione e messa in opera.

L'elenco e l'indicazione dei documenti non sono limitativi, ma rappresentano una indicazione di quanto desidera l'amministrazione come Proposta Tecnica, pertanto la Commissione valuterà di buon grado le proposte più complete, adeguate e migliorative per il servizio atteso.

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

Come dettato nella Linea Guida n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016 ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente.

Nota - Gli eventuali pasti offerti sono pasti del tutto analoghi ai pasti oggetto del servizio e vengono serviti negli ambienti comunali/spazi indicati dall'Amministrazione per eventi organizzati dalla stessa, non potranno essere intesi come sole derrate, ma come pasto completo.

Questi pasti offerti gratuitamente potranno, su indicazione del Comune essere detratti dall'ammontare del corrispettivo mensile dei pasti erogati.

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella

0	proposta non presente	
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace	
2	proposta insufficiente ed inefficace	
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace	
4	proposta sufficiente ma inefficace	
5	proposta sufficiente ma poco efficace	
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace	
7	soluzione discreta e non completamente efficace	
8	soluzione buona ed efficace	
9	soluzione più che buona ed efficace	
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa	

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione, ad esclusione dei punteggi premianti (non discrezionali) che verranno sommati così come ottenuti da ogni singolo concorrente.

Il valore zero, se riparametrato, resterà zero.

I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e ≥0,1 per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione.

Una volta ultimata l'attribuzione dei coefficienti a tutti gli elementi di valutazione la Commissione provvederà a calcolare, mediante un unico parametro numerico finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa. L'attribuzione di punteggio con il metodo aggregativo-compensatore di cui alle linee guida ANAC n.2.

I singoli punteggi attribuiti a ciascun elemento di valutazione qualitativo e quantitativo saranno arrotondati alla terza cifra decimale, il punteggio finale tecnico sarà arrotondato al secondo decimale.

16.2 OFFERTA ECONOMICA:
punteggio massimo attribuibile 10 punti.

Nella procedura in oggetto verrà impiegata la **formula lineare con soglia** vedasi documento SINTEL formule di Aggiudicazione.

La percentuale di ribasso di soglia, è fissata 4% **che corrisponde al punteggio massimo economico.**

Si precisa che ribassi percentuali maggiori otterranno lo stesso punteggio del prezzo soglia.

17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione Giudicatrice attribuisce un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai profili gestionali/qualitativi ed economici delle stesse.

L'appalto sarà aggiudicato all'Impresa Concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi per l'Offerta Tecnica e per l'Offerta Economica.

In caso di parità di punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione del servizio alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'offerta tecnica.

Le offerte che, a seguito di valutazione dell'Offerta Tecnica, non raggiungano un punteggio riparametrato minimo complessivo di 50 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 90 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante. Si raccomanda di attenersi rigorosamente alle indicazioni sopra riportate, in modo da facilitare il confronto tra le offerte pervenute e garantire la *par condicio* tra i concorrenti.

La Centrale di Committenza si riserva la facoltà di:

- procedere all'individuazione del soggetto aggiudicatario anche in presenza di una sola offerta purché essa sia ritenuta valida e congruente con l'interesse pubblico;
- di non procedere all'individuazione del soggetto aggiudicatario qualora le offerte pervenute siano ritenute non adeguate sotto il profilo qualitativo e della garanzia dell'interesse pubblico.

18. ULTERIORI DISPOSIZIONI

L'offerta vincolerà il concorrente per **180 giorni** dal termine indicato nel presente disciplinare di gara per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo differimento di detto termine richiesto dalla centrale di committenza.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva così come disposto dall'art. 32 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2006.

In caso di inizio del servizio prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dell'inesistenza di misure di prevenzione "antimafia", nonché del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", il Comune dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escluderà la cauzione provvisoria. In tale eventualità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Il Comune si riserva, dal pari, tale facoltà qualora nel corso della durata del servizio, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

E' assolutamente vietata la cessione del contratto da parte dell'Appaltatore concessionario.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione Committente.

Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

Il contratto, così come prescritto dall'art. 32 comma 14 D.Lgs 50/2016, sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica; pertanto il legale rappresentante dell'aggiudicatario che interverrà nella stipula dovrà essere munito di firma digitale.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto, nel termine indicato dal Comune di Monte Cremasco, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione in danno dell'inadempiente, con conseguente escussione della cauzione, fatto salvo il maggior danno, e si provvederà ad aggiudicare i lavori al concorrente che segue in graduatoria.

Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario. Saranno inoltre poste a carico dell'aggiudicatario le spese di pubblicazione ammontanti ad **euro 2.550,00 oltre IVA** che dovranno essere rimborsate alla centrale di committenza (CONSORZIO.IT SPA) con le modalità e nei termini indicati nella lettera di richiesta della documentazione necessaria per la stipula del contratto e prima delle firma dello stesso.

19. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Modalità di svolgimento delle sedute pubbliche.

Al fine di limitare contatti e riunioni di più persone in unico ambiente, le sedute pubbliche saranno svolte in videoconferenza attraverso Hangouts Meet Google, pertanto per potervi assistere è necessario:

1. in video: disporre di un dispositivo con installato Hangouts Meet Google configurato o l'app per dispositivi mobili Meet o un browser web supportato. Consentire a Meet di utilizzare la videocamera e il microfono
2. in solo audio per telefono: vi sarà comunicato un numero di telefono (Italiano) da chiamare. ed un codice PIN da digitare quanto richiesto da un messaggio in inglese;

3. inviare a m.campanini@scrp.it un messaggio contenente l'indirizzo di posta elettronica al quale inoltrare l'invito, un contatto telefonico in caso di necessità ed eventuali deleghe;
4. in risposta sarà comunicato il link web per l'accesso
5. all'orario della seduta, avviare la videoconferenza aprendo il link da un dispositivo collegato alla rete dati in banda larga
6. sarà possibile ascoltare, chiedere di intervenire, e mediante la condivisione del video, assistere all'apertura delle buste in Sintel.

Guida e requisiti

<https://support.google.com/meet/answer/7317473>

<https://support.google.com/a/users/answer/9303069>

Prima seduta pubblica in forma telematica (Video)

Nel corso della prima seduta pubblica, che si terrà in data **Giorno XX MESE 2020 alle ore 09:30** - Luogo: Sede di Consorzio Informatica Territorio S.p.A. - Italia - Crema 26013 - (Cremona) Via del Commercio 29- ATTRAVERSO VIDEO CALL - il seggio di gara ed il RUP, od un suo delegato, utilizzando la inversione procedimentale (art. 1, comma 3, della legge n. 55 del 2019 - si applica l'articolo 133, comma 8), procederà, dopo l'avvio della valutazione amministrativa, alla chiusura della fase stessa senza effettuare la valutazione puntuale delle buste amministrative a:

- Apertura della Busta Amministrativa, verifica cauzione provvisoria e della completezza e correttezza della documentazione, e Ammissione dei partecipanti;

In questa seduta pubblica il RUP procederà al sorteggio del 10% dei partecipanti (calcolato senza considerare il primo ed arrotondato all'unità superiore), per la successiva fase di verifica dei requisiti di ammissibilità posseduti dai concorrenti sorteggiati.

Si precisa che SINTEL genera le comunicazioni automatiche generate da sistema a seguito della chiusura della valutazione amministrativa, ma queste non dovranno essere considerate dai concorrenti e che nel caso in cui si prevedesse il sorteggio per la verifica amministrativa sarà necessario anche per questa attività procedere offline.

È ammesso a presenziare alle operazioni di gara in seduta pubblica, per ogni ditta concorrente, il legale rappresentante o un suo incaricato, in possesso di delega o procura esibita con un documento di validità in corso di validità.

Formazione della Commissione di valutazione

La Commissione sarà formata da nr. 3 membri, si rimanda alle regole della CUC - REGOLAMENTO SULLA NOMINA E FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI GIUDICATRICI NELLE PROCEDURE DI GARA AVENTI AD OGGETTO LAVORI, SERVIZI, FORNITURE, CONCESSIONI E PARTENARIATI IN GENERE, consultabile https://www.consorzioit.net/sites/default/files/regolamentocommissioni_cit_e_capogrupoposcrp_.pdf

Sedute riservate (Video)

Successivamente, la Commissione di valutazione, costituita ai sensi del punto successivo, procederà in seduta pubblica, all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica al solo fine di verificarne la presenza e il rispetto delle relative prescrizioni formali.

In una o più sedute riservate la Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione delle offerte tecniche con attribuzione dei punteggi secondo il metodo sopra indicato. Delle operazioni compiute dalla Commissione Giudicatrice verrà redatto, a cura della Commissione stessa, apposito verbale.

Seduta apertura offerte economiche (Video)

Nella seduta pubblica, che si terrà in data che verrà comunicata ai concorrenti ammessi tramite SinTel con almeno 48 ore di preavviso, il RUP, dopo aver dato lettura dei punteggi tecnici attribuiti ai singoli concorrenti ed emersi dai lavori dei Commissari, dichiarerà gli ammessi e procederà ad aprire le "buste" contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi ed all'attribuzione dei punteggi relativi al prezzo che, sommati ai punteggi attribuiti con le modalità già specificate, determineranno la graduatoria provvisoria finale dei concorrenti ammessi.

Di seguito si accerterà la sussistenza di eventuali offerte da sottoporre a verifica di anomalia ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Si procederà anche alla selezione dei partecipanti sui quali si procede alla verifica della documentazione Amministrativa.

Verifica eventuale dell'anomalia dell'offerta

Stante la delibera di urgenza e la necessità di consegna del servizio in tempi brevi, le giustificazioni delle offerte dovranno essere inserite, a pena di **esclusione, nella busta economica**.

Graduatoria definitiva e proposta di aggiudicazione

Esaurita la procedura di verifica amministrativa nonché di anomalia, il RUP procede, a seguito degli esiti delle verifiche, a confermare o a rettificare la graduatoria provvisoria dandone pubblico avviso attraverso il sistema.

Al termine della procedura, la Centrale di Committenza formulerà la proposta di aggiudicazione al migliore offerente.

Seguirà il recepimento con provvedimento da parte dei Comuni, attraverso la comunicazione di aggiudicazione, con facoltà per i Committenti, dopo il completamento delle verifiche di avviare anticipatamente i servizi, come art. 32 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;
- procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultata vincitrice, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

20. CONTROLLO POSSESSO REQUISITI E COMUNICAZIONI FINALI

Le dichiarazioni richieste nella presente procedura relativamente al possesso dei requisiti di carattere generale desumibili dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016, sono soggette a verifica ai sensi e per gli effetti dell'art. 32.

Ai sensi dell'art. 36 comma 5 la verifica dei requisiti avverrà in capo all'aggiudicatario prima della stipula del contratto. La centrale di committenza si riserva comunque la facoltà di estendere la verifica agli altri partecipanti.

La centrale di committenza verificherà l'assenza della causa ostativa prevista dall'art. 80, comma 5, lett. c) del Codice in capo:

- all'operatore economico, quando i gravi illeciti professionali sono riferibili direttamente allo stesso in quanto persona giuridica;
- ai soggetti individuati dall'art. 80, comma 3, del Codice quando i comportamenti ostativi sono riferibili esclusivamente a persone fisiche;

Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81, comma 2, del codice la verifica della sussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80, comma 5, lett. c) è condotta dalla centrale di committenza mediante accesso al casellario informatico di cui all'art. 213, comma 10, del codice e comunque nel rispetto delle indicazioni operative fornite nelle Linee Guida n. 6 dell'ANAC.

In caso di sussistenza di una delle cause ostative previste dall'art. 80, comma 5, lett. c) del codice il periodo di esclusione dalle gare è di tre anni a decorrere dalla data dell'annotazione della notizia nel Casellario informatico gestito dall'Autorità o, per i provvedimenti penali di condanna non definitivi, dalla data del provvedimento.

La stipula del contratto è inoltre subordinata all'acquisizione della certificazione di regolarità contributiva e previdenziale (DURC ovvero certificazioni rilasciate dagli enti previdenziali di riferimento non aderenti allo sportello unico previdenziale).

Ogni altra dichiarazione è comunque soggetta a verifica ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000.

L'Aggiudicatario si dichiara disponibile e senza riserve, pronto ad iniziare il servizio oggetto del presente appalto anche nelle more della firma del Contratto con Verbale di consegna sotto riserva di legge - Come anche dichiarato nel Modello 1.

Qualora dagli accertamenti in questione emergano dichiarazioni non veritiere, la centrale di committenza, salvi gli eventuali adempimenti previsti ai sensi della legge penale, provvederà, in conformità all'ordinamento vigente, alla revoca degli atti eventualmente già adottati in favore dell'impresa ed alla segnalazione all'ANAC di cui all'art. 80, comma 12 del Codice.

Nel caso che, successivamente alla stipula del contratto, le "Informazioni Antimafia" di cui all'art. 91 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto e sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore maturato del contratto, salvo il maggior danno. Tale penale sarà applicata senza ulteriori formalità e costituirà fondo risarcitorio a fronte dei maggiori costi e tempi derivanti dalle attività conseguenti alla risoluzione.

21. **DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia non rimessa alla giurisdizione del Giudice Amministrativo, e inerente alla esecuzione, adempimento, validità, interpretazione, rescissione, recesso, risoluzione, efficacia del contratto di concessione, o comunque in qualsiasi modo connessa o collegata al medesimo, sarà competente in via esclusiva il Tribunale di Cremona, ogni altra competenza territoriale esclusa. Rimane espressamente esclusa la compromissione in arbitri

22. **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di cui trattasi. Titolare del trattamento è S.C.R.P. S.p.A.

In applicazione del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione dei dati personali, è stato nominato il DPO (Data Protection Officer) del Comune di Monte Cremasco, cui è possibile rivolgersi per qualsiasi situazione inerente il trattamento dei dati personali.

Dati di contatto: dpo@consorzioit.net.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, ogni Comune stabilirà con determina il RUP incaricato per la gestione del servizio.

Il **Referente della gestione del procedimento di gara**: Geom. Mario Campanini. Si precisa che ai soli fini del compimento delle operazioni sul sistema SINTEL, il R.U.P. configurato e visualizzato nella piattaforma, da intendersi come il Referente della gestione del procedimento di gara, è il Geom. Mario Campanini della Centrale di Committenza.

Il Referente della gestione del procedimento di gara

Geom. Mario Campanini



Documentazione di gara

La documentazione di gara e relativi documenti complementari è resa reperibile sulla Piattaforma Sintel, accessibile previa registrazione all'indirizzo <https://www.sintel.regione.lombardia.it/fwep/unprotected/idpc/home.jsp> nonché in forma sintetica - sul sito ufficiale della Centrale di Committenza all'indirizzo internet <https://www.consorzioit.net/gare-e-contratti-aperti> e si compone di:

1. Capitolato Generale d'Appalto;
2. Modello 1 - Domanda di ammissione alla gara e connessa dichiarazione;
3. Modello 2 - DGUE
4. Modulo 2 bis - Dichiarazione Raggruppamenti ;
5. Modello 3 - Offerta Tecnica

6. Modello 4 - Dichiarazione di offerta economica;
7. Modello F -Relazione Giustificativa Ribasso Offerta D.Lgs 50;
8. ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA MIGLIORIE;
9. Disciplinare di gara;
10. Cartella Chieve;
<https://drive.google.com/drive/folders/1YwW3StMuh8boRMxl0qj8A51BVnC9cZFF?usp=sharing>
11. Cartella Cremosano;
<https://drive.google.com/drive/folders/1IQYIFXI2lfGpFjLftK5JZDVcjeyqYvwz?usp=sharing>
12. Cartella Pizzighettone
<https://drive.google.com/drive/folders/1RGtcz373N5KnH2Cf2ozCbbsTcxdxg8Jm?usp=sharing>
13. Cartella Vailate
https://drive.google.com/drive/folders/15hyBRcMG4ZjyMF_Rel0nsBg1MyADuDzc?usp=sharing
14. MA02 ARCA Modalità tecniche utilizzo - Rel 5 28 3;
15. Schema di Contratto;
16. CAM 2020 guri_dm_65_del_2020_ristorazione_004;
17. Tab. Riepilogo Generale Mense 4 Comuni.pdf;

Si fa presente che, in ipotesi di contrasto, prevalgono le clausole contenute nel disciplinare di gara rispetto a quelle del capitolato.

	SCHEDA TECNICA	DETTAGLIO	Comuni che ne fanno richiesta	Punteggio
	MIGLIORIA GESTIONE SERVIZIO			PUNTEGGIO MAX 26
A1	<ul style="list-style-type: none"> Proposta di miglioramento del servizio e descrizione dell'organizzazione del servizio del Concorrente <p>Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del <u>periodo emergenziale</u> oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel <u>contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</u></p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>	<p>Viene chiesto ai Concorrenti di descrivere e programmare come intendono rendere migliore il servizio attualmente in essere presso le quattro realtà oggetto del Bando e che dimostri di ben comprendere le singole necessità e di farne un programma concreto.</p> <p>La Commissione valuterà le proposte più adeguate, verranno dati 26 punti al progetto più completo, che faccia cioè comprendere che le migliorie proposte riguardino tutte le realtà o perlomeno che ogni realtà benefici di un'attenzione per essa pensata -</p> <p><i>N.B Se il progetto dettaglierà migliorie solo per alcuni dei 4 comuni, il punteggio verrà diminuito o addirittura annullato/azzerato - questo perché è volontà del territorio uniformare i servizi e avere conformità nei risultati</i></p>		<p>Fino a un max 26 PUNTI - Discrezionale</p>

A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI			PUNTEGGIO MAX 3
	<p>Miglioria legata al possesso delle certificazioni</p> <p>ISO 14000 oppure 18001</p> <p>e</p> <p>ISO 22000:2005</p>	<p>1) Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS</p> <p>Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.</p> <p>2) Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)</p> <p><i>Il Concorrente, dovrà allegare copia conforme delle certificazioni possedute a sostegno del possesso</i></p>	<p>Nota: Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti</p> <p>Nota. il punto sarà attribuito solo se posseduta</p>	

	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 8
B1	<p>Proposta migliorativa per Introduzione di <u>N. 1 Carrello scaldavivande</u> e <u>N. 5 carrelli portavivande con ruote per gestione e consegna dei pasti</u> così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio.</p>	<p>La fornitura di N. 1 Carrello scaldavivande per Vailate garantirà la corretta gestione dei pasti e la loro ottimale conservazione.</p> <p>La fornitura di N. 5 Carrelli portavivande con ruote (N. 2 per Vailate, N. 2 per Pizzighettone e N. 1 per Chieve) per la movimentazione delle teglie e dei piatti garantirà un adeguato servizio e maggiore sicurezza nella gestione di contenitori caldi, oltre che pesanti.</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vailate - Pizzighettone - Chieve 	<p>8 PUNTI</p>

	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 10
B2	<p>Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei <u>piatti piani e fondi, bicchieri e posate in mellamina riutilizzabili</u> così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una <u>miglioria e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone</u></p>	<p>La fornitura di stoviglie garantirà l'eliminazione del rifiuto giornaliero delle stoviglie usa e getta e l'inserimento della lavastoviglie garantirà la gestione del lavaggio completo da parte dell'operatore.</p> <p><i>Il numero dei piatti, bicchieri e posate dovrà essere adeguato al numero degli utenti, con dettaglio per ognuno dei Comuni che richiedono la presente miglioria.</i></p> <p><i>Il Concorrente dovrà precisare il tipo di lavastoviglie che intende offrire al Comune di Pizzighettone, che sia adeguata al numero delle stoviglie che saranno da gestire e completa di prodotti detergenti adeguati, per garantire così il servizio in modo completo.</i></p> <p>N.B La scelta di offerta che farà il Concorrente tra quella suggerite nell'ultima colonna di destra, determinerà il punteggio finale, che potrà essere parziale (qualora il Concorrente scelga solo di offrire una parte delle forniture), o COMPLETA (se offrirà tutto)</p> <p>I piatti piani e fondi, i bicchieri e le posate, la lavastoviglie e quanto necessario, offerte dall'Aggiudicatario in fase di offerta, al termine dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune.</p>	<p>- Pizzighettone (stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 75 utenti)</p> <p>- Cremosano (stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 100 utenti)</p> <p>N. B. Lavastoviglie solo per il Comune di Pizzighettone</p>	<p><u>Offerta delle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE</u></p> <p>2 PUNTI</p> <p>-----</p> <p><u>Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO</u></p> <p>2 PUNTI</p> <p><u>Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune</u></p> <p>6 PUNTI</p> <p>-----</p> <p>COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni</p> <p>10 PUNTI Max punteggio</p>

	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 4
C1	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalmorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata.</p>	<p>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre una tinteggiatura più "creativa/educativa" per abbellire il refettorio.</p> <p>l'Appaltatore si farà carico di controllare che non vi siano zone di pareti ammalmorate o presenze di muffa, se ciò si verificasse, l'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere alla loro sistemazione prima della tinteggiatura con pitture idonee ed alla pulizia finale.</p>	<p>- Pizzighettone Solo per N. 2 Refettori della SCUOLA INFANZIA</p>	<p>Fino a un Max di 4 PUNTI - discrezionale</p>

	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 6
--	-----------------------	--	--	-----------------

C2	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina <p>Alla fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare 	<p>L'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere al controllo/manutenzione e pulizia dei termoconvettori e dei loro filtri una volta all'anno per ogni anno di servizio.</p> <p>La fornitura del Termo Scanner e del dispenser a fotocellula dovrà essere seguita da manutenzione in caso di disservizio a cura e spese dell'Appaltatore.</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, in caso l'offerta sarà solo per una parte dell'attrezzatura o del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato</i></p>	<p>Vailate</p>	<p>6 PUNTI</p>
----	---	---	----------------	----------------

	all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto.			
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 13
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti	<p>Si rende noto fin da subito che i pasti concessi gratis come miglioria, devono essere intesi della stessa tipologia di quelli dati nel servizio oggetto del contratto, non saranno valutati come sola fornitura di derrate o diminuiti nella forma e sostanza.</p> <p>Sarà inoltre il Comune a decidere come provvedere alla fornitura e per quali utenze (potranno essere alunni, anziani o persone bisognose identificate dal Comune) –</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà 1200 pasti gratuiti annui a Pizzighettone, 800 pasti gratuiti annui a Vailate e 500 pasti gratuiti annui a Chieve, per ogni anno di servizio. In caso l'offerta sarà solo per una parte del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzighettone <u>1200</u> pasti annui per ogni anno di servizio - Vailate <u>800</u> pasti annui per ogni anno di servizio - Chieve <u>500</u> pasti annui per ogni anno di servizio 	13 PUNTI
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 10
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di <u>N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve-</u> per ogni anno di servizio	<p><u>N. 1 Cena per gli Anziani Gratuita all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone</u> – la cena dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - antipasto, - primo - secondo, - contorno, - dolce 	<ul style="list-style-type: none"> - Cremosano <u>per circa 100 persone</u> 	10 PUNTI

- vino acqua bibite e caffè

N. 1 Pranzo Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 150 persone – il pranzo dovrà prevedere:

- antipasto,
- primo
- secondo,
- contorno,
- dolce
- vino acqua bibite e caffè

N. 1 Pranzo Gratuito Anziani all'anno per ogni anno di servizio per circa 200 persone – il pranzo dovrà prevedere:

- antipasto,
- primo
- secondo,
- contorno,
- dolce
- vino acqua bibite e caffè

La migliororia dovrà garantire anche la predisposizione della sala o del contesto dove si svolgerà la festa, completa di predisposizione e

- **Pizzighettone**
per circa 150 persone

- **Chieve**
per circa 200 persone

		<p><u>N. 1 Rinfresco a Buffet Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone</u> per eventi che il Comune individuerà - il rinfresco dovranno essere composto da panini, pizza e focaccia, bocconcini di grana, crostate o altro tipo di dolci, vino, acqua e bibite, oltre che tovaglie di carta, piattini, bicchieri, tovaglioli e posate usa e getta in numero adeguato per garantire la gestione dell'evento.</p> <p><i>Inoltre, per tutti, la migliororia dovrà garantire anche la predisposizione della sala o del contesto dove si svolgerà il rinfresco, completa di predisposizione e apparecchiatura di tavoli, oltre che il servizio di mescita e gestione (se richiesto dal Comune) durante l'evento e lo sbarazzo e pulizia alla fine.</i></p>	<p>- Chieve <u>per circa 100 persone</u></p>	
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 2
D4	<p>Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio</p>	<p>La Commissione valuterà la proposta più completa, non solo riguardante il numero di merende offerte, ma anche che tipologia, se saranno di tipi differenti nei giorni della settimana, se garantiranno una proposta nutrizionale pensata e adeguata anche alle intolleranze (es. merende con pochi zuccheri, frutta o merende stagionali, per problemi di celiachia o altro)</p>	<p>- Chieve <u>fornitura di 3500 merende all'anno</u></p>	<p>Fino a un max di 2 PUNTI - Discrezionale</p>

COMUNE DI CHIEVE

Allegato **B** alla Determinazione
n. **905** del **23.10.2016**

Comune di Chieve
Comune di Cremosano
Comune di Pizzighettone
Comune di Vailate



**IL TECNICO COMUNALE
RESPONSABILE DEL SERVIZIO**
Arch. Zanotti Davide

Provincia di Cremona

**CAPITOLATO GENERALE
PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

- Art. 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO
- Art. 2 COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI
- Art. 3 SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL' APPALTO
- Art. 4 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
- Art. 5 PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 6 TRASPORTO E AUTOMEZZI
- Art. 7 CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI
- Art. 8 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
- Art. 9 IGIENE DELLA PRODUZIONE
- Art. 10 PERSONALE
- Art.11 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- Art. 12 DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
- Art. 13 RESPONSABILITA'
- Art. 14 ASSICURAZIONE
- Art. 15 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 16 CONTESTAZIONI
- Art. 17 USO DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA
- Art. 18 ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE
- Art. 19 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI
- Art. 20 CERTIFICAZIONI E COLLAUDI
- Art. 21 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
- Art. 22 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
- Art. 23 OBBLIGHI DEL COMUNE
- Art. 24 CONTROLLI DI QUALITA' - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
- Art. 25 PENALITA'
- Art. 26 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO
- Art. 27 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
- Art. 28 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- Art. 29 ATTIVITA' DI VIGILANZA
- Art. 30 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
- Art. 31 BLOCCO DELLE DERRATE
- Art. 32 RIFIUTO DELLA FORNITURA
- Art. 33 SISTEMA INFORMATIVO

Art. 1_OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per i comuni cremaschi di:

- ✓ Chieve
- ✓ Cremosano
- ✓ Pizzighettone
- ✓ Vailate

CPV: 55524000-9 Servizi ristorazione scolastica

Il presente Capitolato Generale racchiude tutte quelle attenzioni, attività e regole che riguardano di norma tutti i servizi di ristorazione scolastica.

Per ogni Comune è poi redatto un Capitolato Prestazionale Specifico che dettaglierà tutte le caratteristiche di ogni singolo Comune e del relativo servizio.

I Concorrenti dovranno tenere in considerazione e accettare entrambe le tipologie di Capitolato così da avere un panorama completo delle attività che il bando, ed ogni singolo servizio, richiede.

L'appalto del servizio di ristorazione scolastica prevede, a carico dell'impresa, tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti:

- il servizio preparazione pasti svolto in un centro di produzione (in capo all'azienda qualora il Comune non abbia la cucina);
- il servizio preparazione pasti svolto presso la sede della mensa comunale (per i Comuni che hanno la cucina);
- il servizio di sala, la consegna, distribuzione e consumo (*gli indirizzi dei refettori saranno specificati nei rispettivi Capitolati Prestazionali Specifici*), compreso l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù secondo quanto verrà dettagliato nel presente Capitolato Generale di appalto.

Inoltre l'Appaltatore dovrà garantire:

1. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
2. la consegna a domicilio o nelle sedi segnalate dai singoli comuni, dei pasti in contenitori monouso (dove richiesti) per categorie quali anziani, dipendenti comunali o persone in carico ai servizi sociali e comunque dove sia espressamente richiesto; i monouso dovranno essere chiusi con termo plastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.
3. abbigliamento e calzature per i propri dipendenti rispettanti le norme di sicurezza ed igiene, anche ortopediche se necessario o comunque rispondenti alle esigenze particolari del personale;
4. la messa a disposizione, nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinate, nonché rotte, di attrezzature e di utensileria da cucina, necessarie per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovaglette, set posate, complementari al numero degli utenti.

5. formazione dei propri dipendenti sulla sicurezza - HACCP - regolamenti CEE - e tutto quanto necessario alla corretta gestione degli alimenti e alla preparazione dei pasti;
6. Fornitura di diete personalizzate;
7. La gestione del sistema di rilevazione delle presenze, prenotazione pasti attraverso il sistema informatizzato E-Civis come con l'ausilio del Tablet fornito in ausilio al Sw - per quei comuni che hanno tale sistema sw.
8. La gestione del sistema di rilevazione delle prenotazioni pasti attraverso il sistema informatizzato Etica come l'ausilio del Tablet fornito in ausilio al Sw (se forniti) - per quei comuni che hanno tale sistema sw.
9. La gestione della rilevazione e relativo conteggio mensile delle presenze attraverso utilizzo dei buoni pasto o altro sistema in uso nei Comuni che ancora non adottano i sistemi E-Civis e/o Etica;
10. responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicitazione indicate nei successivi articoli del Capitolato e nei relativi allegati.

Quanto elencato sopra è un elenco descrittivo, ma non completo delle attività richieste all'Appaltatore, le stesse saranno quindi integrate e meglio definite nel seguito del presente Capitolato e nei Capitolati Prestazionali Specifici.

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare il centro cottura, la cucina, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi i partecipanti dovranno garantire, la costanza del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)

Art. 2_COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il numero di pasti complessivi, previsti per l'intera durata contrattuale, viene specificato nella seguente tabella:

COMUNE	MEDIA PASTI ANNO	MEDIA PASTI DURATA APPALTO - 3 anni + 6 mesi
CHIEVE	24808	86828
CREMOSANO	23855	83493
PIZZIGHETTONE	27384	95844
VAILATE	39640	138740
TOTALE	115.687	404.905

Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, gli stessi sono emersi da dettagli degli anni precedenti.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Appaltatore.

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata con le modalità di cui al seguente schema:

COMUNE	SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI SETTIMANA	ORARIO CONSEGNA PASTI	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	MODALITA'
CREMOSANO	Scuola Infanzia	Via Spini, 6	5	dalle ore 11,40	dalle 11.45 alle 12.30	Servizio al tavolo
	Scuola Primaria	Via Spini	4/5	dalle ore 12,50	dalle 12.55 alle 13.30	Servizio al tavolo
PIZZIGHETTO NE	Asilo Nido	Via Rossini	5	dalle ore 11:10	dalle 11:15 alle 11:45	Servizio al tavolo
	Scuola Infanzia Capoluogo	Via Rossini	5	dalle ore 11:40	dalle 11:45 alle 12:45	Servizio al tavolo
	Scuola Infanzia Roggione	Via S. Archelao n. 2	5	dalle ore 11:40	dalle 11:45 alle 12:45	Servizio al tavolo
	Scuola Primaria	Via G. Marconi	3	dalle ore 12:15	dalle 12.20 alle 13.10	Servizio al tavolo

VAILATE	Scuola Infanzia (mangiano in classe)	Via Kennedy snc	5	dalle ore 11,50	dalle 12.00 alle 13.00	Servizio al tavolo (mangiano in classe)
	Scuola Primaria (2 Turni)	Via Dante Alighieri, 9	4	dalle ore 12,20	1° turno dalle 12.30 alle 13.10 2° turno dalle 13.20 alle 14.00	Servizio al tavolo
CHIEVE	Scuola Infanzia	Via S.Giorgio, 26	5	dalle ore 11,50	dalle 12.00 alle 13.00	Servizio al tavolo (mangiano in classe)
	Scuola Primaria	Via S. Giorgio, 26	4/5	dalle ore 12,50 (lun.mart.gio v.ven.) dalle ore 12:20 (il merc.)	dalle 13.00 (lun.mart.gio.v.ven.) dalle 12.30 (il merc.)	Servizio al tavolo (mangiano in classe)

ALTRE CATEGORIE DI UTENZA

COMUNE	CATEGORIE	LUOGO CONSEGNA	GIORNI SETTIMAN A	ORARIO CONSEGNA PASTI	ORARIO SOMMINISTRA ZIONE	MODALITA'
CREMOSA NO	Anziani	c/o Domicilio utente	6 (i pasti del 5° e 6° giorno vengono consegnati insieme)	dalle ore 11,30	dalle 12,00	Consegna da parte dell'Appaltatore

	Grest estivo	Via Spini, 6	5	dalle ore 12,00	dalle 12.15 alle 13.00	Solo consegna
PIZZIGHETONE	Anziani	c/o Domicilio utente	6 (i pasti del 5° e 6° giorno vengono consegnati insieme)	dalle ore 11,30	dalle ore 12:00	Consegna da parte dell'Appaltatore
CHIEVE	Anziani	c/o Domicilio utente	6 (i pasti del 5° e 6° giorno vengono consegnati insieme)	dalle ore 11,30	dalle ore 12:00	Consegna da parte dell'Appaltatore
	Dipendenti Comunali	Via S.Giorgio, 28	2		tra le 12:45 e le 13:00 (da concordare con dipendenti)	Consegna c/o Comune da parte dell'Appaltatore

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per tutte le utenze, ivi compreso il menù dei pasti crudi, è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dessert (*nel caso frutta sbucciata e porzionata*)
- acqua naturale in bottiglia. *

*** Nei casi in cui, il Comune sia fornito dell'erogatore dell'acqua potabile (fontanello) oppure ne venga fornito durante il periodo di servizio, resta inteso che, qualora lo stesso non fosse utilizzabile (a causa di manutenzioni, problemi sull'impianto idrico e altri casi di impedimento) l'Appaltatore dovrà garantire sempre la fornitura di acqua in bottiglie di**

plastica.

Il Comune inoltre potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine l'Appaltatore deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Si precisa che i pasti dedicati agli adulti dovranno essere adeguati in merito alle quantità e alla sostanza, non saranno accettate porzioni scarse o simili a quelle dedicate ai bambini della Scuola, viene poi richiamato il limite di tolleranza sulle grammature descritto nel presente Capitolato Generale di Appalto.

Sempre in merito ai pasti dedicati agli adulti, l'appaltatore deve garantire una programmazione delle proposte del menù che ne garantisca la variabilità, la stagionalità, le necessità delle utenze (es. pasti adeguati a persone anziane) nonché la tipicità (es. piatti e prodotti del territorio).

I pasti per gli adulti non sono da ritenersi sempre identici alle proposte per gli alunni, pertanto l'Aggiudicatario dovrà rendersi disponibile a garantire un servizio adeguato ai gusti di un'utenza adulta o alla richiesta dei servizi assistenziali, nella regola di una reciproca "giusta misura".

Composizione cestini freddi:

1. focaccia o pizza
2. panino con formaggio o affettato
3. frutta di stagione o succo di frutta
4. una bottiglietta di acqua minerale naturale
5. n. 2 tovaglioli di carta
6. n. 1 bicchiere monouso

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è un valore presunto ed è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni/utenti iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

L'Appaltatore è pertanto tenuto ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, il Comune (che non ha il sw E-Civis e/o Etica) concorderà con l'Appaltatore modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze degli alunni o dell'adesione degli altri utenti), questo ultimo passaggio può cambiare in base ai Comuni che hanno il sistema Sw E-Civis e/o Etica verso quei Comuni che invece gestiscono la prenotazione ancora col metodo del buono pasto.

Art. 3 — SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL'APPALTO

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, saranno a carico dell'Appaltatore, oltre la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature per le gestione del servizio.

Saranno a carico dei Comuni le spese legate al consumo di acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti derivanti dall'utilizzo delle attrezzature destinate alla produzione dei pasti, oltre alle manutenzioni di carattere straordinario degli immobili, nonché ad eventuali interventi di derattizzazione.

Oltre a quanto già previsto in altri punti del presente Capitolato Generale e nei Capitolati Prestazionali e negli allegati, si richiama l'attenzione anche sui seguenti oneri a carico dell' Appaltatore:

- a) tutte le spese derivanti dall'acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari;
- b) nominare uno o più figure dipendenti quali *Responsabili per la Gestione dei Servizi* oggetto del presente appalto; a tale responsabile i Comuni, tramite i propri uffici, farà riferimento per ogni evenienza e per impartire tutte quelle disposizioni che si rendessero necessarie per il buon andamento della gestione;
- c) gli oneri relativi alle spese contrattuali quali spese di registrazione contratto, bolli, copie, ecc. come già richiamato all'inizio del presente capitolo;
- d) tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio previsto nel presente appalto;
- e) tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto;
- f) le spese inerenti l'assicurazione per danni a cose e persone nonché alla responsabilità civile dell'Appaltatore verso terzi.
- g) la obbligatoria disponibilità dell'abbattitore e del termoplastificatore e i contenitori monouso per la gestione dei pasti da veicolare e consegnare;
- h) costi di pubblicazione da riconoscere alla CUC Consorzio.It come da Disciplinare.

L'Appaltatore. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art.4 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Fermo restando che i servizi richiesti nel bando possono riguardare la fornitura di pasti già pronti (preparati nei Centri Cottura dell'Appaltatore) oppure la preparazione dei pasti presso le cucine comunali (per quelle amministrazione che ne sono provviste).

Per entrambe le casistiche, qualora si rendesse necessario, garantire la presenza di alcune categorie di

derrate presso gli ambienti dedicati alla mensa dei Comuni, le stesse dovranno rispecchiare le indicazioni sotto riportate.

Inoltre le stesse indicazioni devono essere rispettate presso i Centri Cottura e di preparazione pasti in capo all'Appaltatore:

a) Caratteristiche — modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari fornite dall'Appaltatore dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell' ATS Val Padana competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- i seguenti prodotti: pasta, riso, mozzarella, uova dovranno essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.
- L'Appaltatore dovrà inviare al Responsabile del servizio di refezione del Comune, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporterà la nuova stesura dell'elenco completo. Ogni stesura dovrà riportare la data e la firma del Responsabile Comunale della procedura.
- L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.
- In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune. Resta inteso che non sarà ritenuto accettabile il ripetersi di casi definiti "eccezionali e non prevedibili", è a carico dell'Appaltatore garantirsi un bacino di fornitori certificati per il biologico a cui far riferimento.
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti scongelati in precedenza. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS Val Padana. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. L'Appaltatore dovrà accertarsi che i prodotti alimentari forniti non siano scaduti; per quelli scaduti dovrà provvedere all'immediata sostituzione. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'Appaltatore è inoltre tenuto a fornire al Comune tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti della mensa scolastica comunale, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

Art.5 - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti resta di responsabilità dell'Appaltatore, il quale deve garantire che le specifiche sotto elencate e le attenzioni richiamate nel presente articolo, siano garantite e monitorate.

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità e risponderà per eventuali difformità o criticità nella preparazione dei pasti.

Il Comune non potrà essere ritenuto responsabile per preparazioni pasti non conformi o che causino problemi di sorta.

a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti presso la cucina dell'Appaltatore o presso le Cucine dei Comuni che ne sono provvisti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard

ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare:

1. non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
2. non andrà prevista la frittura di alimenti;
3. le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
4. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
5. L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'ATS Val Padana e della Commissione Mensa.

Per la composizione dei pasti dedicati alle utenze adulte, si fa rimando a quanto già definito nell'art. 2 del presente Capitolato.

c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

1. guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
2. interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.
3. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
4. scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel Contratto.

d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

e) Diete speciali:

L'Appaltatore si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'Appaltatore con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

L'Appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa —all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ATS Val Padana competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) l'Appaltatore dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

ART. 6 — TRASPORTO E AUTOMEZZI

Per il trasporto, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327 e s.m.i.. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80 e s.m.i.. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'Appaltatore.

ART. 7 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso) lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

In caso di pasti consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

Art. 8 — SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti, completo di distribuzione ai tavoli, avverrà secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie di utenza nei precedenti articoli, a cura dell'Appaltatore, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ART. 9 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.
La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente .
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ed eccezione delle preparazioni con impiego di abbattitore (es:brasato).
Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali. La carne trita deve essere macinata in giornata. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo (solamente per le patate e le carote). Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.). Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, tranne nei casi di utenti con allergia al nichel solfato. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si utilizzerà formaggio Grana Padano.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 10 — PERSONALE

a) Personale:

La preparazione dei pasti, il trasporto, la preparazione e sbarazzo dei tavoli, il servizio e la pulizia oltre ad ogni altra attività necessario a svolgere appieno il servizio oggetto del presente appalto e già dettagliate all'Art.1 del presente Capitolato, dovranno essere svolti da personale alle dipendenze dell'Appaltatore regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio.

Nel caso di assenza di personale per qualunque motivo, l'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata

sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Comune.

b) Composizione staff di servizio — Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di firma del Contratto. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta al Comune con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'Appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta al Comune ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

Inoltre l'Appaltatore deve garantire continuità del servizio anche in forza della Clausola Sociale ove richiesta dal Comune, cercando di mantenere inalterato il servizio svolto per il Comune anche in merito al mantenimento del personale attualmente in forza, che possa così garantire continuità operativa.

La composizione "standard" dello staff a completamento, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare il Comune almeno 2 giorni prima, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

Il Comune si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste nel Contratto.

Si precisa, come anche richiamato nel Disciplinare, che il Comune di Chieve, ha nel suo organico una dipendente comunale, legata al servizio mensa che sarà operativa per i prossimi due anni, in attesa del pensionamento. Pertanto, questa dipendente, sarà da mantenere inserita nell'organico, sotto controllo dell'Appaltatore per i prossimi due anni di servizio, per il terzo anno l'Appaltatore dovranno premurarsi di garantire una adeguata sostituzione per assicurare continuità al servizio.

c) Rispetto della normativa:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo

oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'ad, 1676 del C.C.

d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro, come richiamato nell'Art. 30 comma 4 del D.Lgs 50/2016 dopo correttivo D.Lgs 56/2017, 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, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.11 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

1. alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
2. al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
3. alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
4. alla supervisione dell'operato del suo personale;
5. all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli

stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore)

Art.12 — DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico — sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

1. tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
2. segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
3. ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
4. consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
5. mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

c) Vestiario:

L'Appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'Appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art.13 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatesi a carico del personale, l'Appaltatore provvederà a sua cura all'adozione dei provvedimenti del caso in materia per la risoluzione immediata della problematica.

Art. 14 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande, per danni a persone o cose. L'Amministrazione Comunale è perciò ritenuta indenne da ogni responsabilità per incidenti a persone o cose che venissero provocati dall'Appaltatore nel corso del rapporto contrattuale.

L'esistenza di tali polizze non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Appaltatore al Comune prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata (come anche richiamato nell'Art. 12 del Disciplinare di Gara) il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Art. 15 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Appaltatore dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'Appaltatore dovrà garantire la completa preparazione o fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con la Comune. Al verificarsi delle condizioni sopra indicate, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative

come la fornitura di pasti freddi alternativi la cui composizione è stata dettagliata in precedenza sul presente Capitolato o concordata tra le parti.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Appaltatore con un anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà all'Appaltatore un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 16 - CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo PEC o raccomandata A/R, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART.17 - USO DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI - VERBALE CONSEGNA E RICONSEGNA

Il Comune concede all'Appaltatore l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature, se presenti, situate nei seguenti plessi:

- Comune di Chieve - Mensa senza Cucina , con un cucinotto/punto di consegna e gestione - Scuola Infanzia e Primaria Via S. Giorgio, 26, 26010 Chieve CR
- Comune di Cremosano - Mensa con Cucina - Scuola Infanzia Via Angelo Spini, 6 26010 Cremosano (CR)
- Comune di Pizzighettone - Mensa con Cucina - Scuola Infanzia via Rossini, 9 - 26026 Pizzighettone (CR).
- Comune di Vailate - Mensa con Cucina - Scuola Infanzia Via Kennedy s.n.c., 26019 Vailate CR

Fermo restando che i locali concessi sono dedicati solo alla preparazione (dove il Comune sia provvisto di cucina), ricezione, impiattamento e distribuzione dei pasti, oltre che al consumo dei pasti da parte

dell'utenza, qualora il Comune sia sprovvisto di cucina, i pasti dovranno essere predisposti a cura dell'Appaltatore in Centri Cotture di sua proprietà od uso.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'Appaltatore. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature (se presenti) verrà effettuata a mezzo di verbali di consegna redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

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

Il verbale con allegato l'inventario dei beni (impianti, attrezzature, macchinari e arredi - ove presenti) in dotazione, all'atto della consegna, ad ogni singola struttura, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Viene allegato ai documenti di gara un inventario di base e un elenco fotografico esemplificativo dello stato attuale delle attrezzature e arredi presenti, al momento della stipula del contratto verrà redatto apposito inventario tra le parti.

Il Comune consegna all'Appaltatore i locali per svolgere il servizio, non garantendo la costante funzionalità delle attrezzature in esso presenti, resta inteso che l'Appaltatore dovrà garantire il reintegro dell'attrezzatura che nel corso del contratto risultasse obsoleta, inadeguata, inutilizzabile e/o rotta, tale attrezzatura, al termine del contratto di servizio, resterà in capo al Comune.

L'Appaltatore non potrà modificare l'allocazione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte della Comune.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'Appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

Il Comune si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre, in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture, agli impianti nonché agli altri beni messi a disposizione senza preventiva autorizzazione della Comune.

Le strutture, gli impianti e gli altri beni dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per il Comune, secondo quanto disciplinato dal presente Capitolato e dal capitolato Prestazionale Specifico di ogni Amministrazione Comunale. Il Comune declina ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte dell'Appaltatore delle suddette dotazioni.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore deve riconsegnare al Comune le strutture unitamente:

- a) alle dotazioni messe a disposizione, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;
- b) alle dotazioni fornite, in seguito a offerta in fase di gara o durante il periodo contrattuale, dalla l'Appaltatore all'inizio e durante l'appalto.

Si provvederà alla stesura in contraddittorio di un apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti nella struttura all'atto della riconsegna. Le strumentazioni e le attrezzature (ove presenti) dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, strumentazioni, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in utilizzo, anche se di proprietà comunale, sarà in carico all'appaltatore, mentre rimarrà a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa.

L'uso di quanto messo a disposizione dal Comune è quindi regolato come segue:

- Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati.
- L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e Appaltatore.
- Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche.
- Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Appaltatore.

Si intendono concessi in uso all'Appaltatore anche i luoghi dedicati al consumo dei pasti, quali i refettori, nonché ogni altro locale adibito e necessario al servizio in oggetto (es. dispense, WC del personale addetto, spogliatoi, corridoi di collegamento e tutti quegli ambienti che risultano legati al servizio).

L'Appaltatore dovrà occuparsi della corretta gestione, nonché pulizia e sanificazione, di ogni ambiente sopra richiamato.

Art. 18 - ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione di cucina inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.

L'Appaltatore dovrà provvedere entro il termine prefissato dal Comune all'inserimento delle attrezzature necessarie. Le attrezzature fornite dall'Appaltatore si intendono di qualità professionale. Le attrezzature necessarie alla gestione del servizio, dovranno essere reintegrate in tempi ragionevoli dall'Appaltatore, entro una data che verrà successivamente stabilita e comunicata e comunque prima dell'inizio delle attività scolastiche. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

ART.19 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ATTREZZATURE E MACCHINARI

Fermo restando che il servizio richiesto nel presente appalto, si divide tra realtà che hanno la cucina dove vengono preparati i pasti e realtà che invece richiedono la consegna di pasti pronti, cucinati presso i Centri Cottura dell'Appaltatore; qualora il Comune disponesse di attrezzature, arredi, materiali o impianti necessari per il servizio in oggetto, sarà cura dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, oltre che il loro reintegro in caso di guasto o rottura, la medesima regola vale anche per quegli arredi, attrezzatura, impianti e macchinari offerti dall'Appaltatore in fase di gara..

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico dell'Appaltatore.

Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni attuate in loco, consistenti in riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente. La finalità della manutenzione ordinaria è di mantenere in buono stato di conservazione e di funzionamento le attrezzature e i macchinari.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico dell'Appaltatore.

Per manutenzione straordinaria si intende l'insieme delle operazioni da effettuare per ripristinare il funzionamento delle attrezzature e macchinari in caso di una imprevista fermata dovuta a guasto, rottura, usura ed eventi esterni. Sono, pertanto, considerati interventi straordinari le riparazioni e/o le sostituzioni di parti e componenti di attrezzature e interventi per il rinnovo delle attrezzature obsolete o finalizzati all'ammodernamento e miglioramento del servizio stesso.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Tutti gli interventi effettuati per garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere condotti prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e dei macchinari nel rispetto delle norme igieniche.

L'Appaltatore, al fine di garantire il corretto esercizio delle attrezzature e dei macchinari (ove presenti), deve far eseguire da ditte specializzate, ogni volta che si renda necessario, gli interventi di controllo sulle attrezzature, nel rispetto delle normative vigenti e di quanto riportato nei libretti d'uso e

manutenzione delle varie attrezzature e secondo un "Piano di manutenzione programmata".

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine, l'Appaltatore è obbligato ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

In caso di guasto l'Appaltatore deve provvedere entro il più breve tempo possibile al ripristino del funzionamento del macchinario guasto o ad adottare metodologie di lavorazione atte ad evitare interruzioni del servizio, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

Art.20 — CERTIFICAZIONI COLLAUDI

L'Appaltatore deve fornire a propria cura e spese al Comune tutte le certificazioni di collaudo degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari forniti (qualora esistenti), ad integrazione e/o sostituzione di quelli già esistenti, sia all'inizio che in corso dell'appalto. La trasmissione dovrà avvenire entro 15 gg. dall'installazione delle stesse.

Art.21 — LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ATS Valpadana durante i suoi sopralluoghi.

Art.22 — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore è tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

a) Danni dovuti a negligenza:

L'Appaltatore è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente,

stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

L'Appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei seguenti luoghi, che in via esplicitiva ma non esaustiva sono:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria
- locali refettorio e cucinotto (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locale dispensa/magazzino ricezione pasti (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e tutto quanto compreso.
- locali di servizio quali w.c., spogliatoi (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) sia per dipendenti che per utenti.

Sono altresì in capo all'Appaltatore la pulizia e sanificazione dei servizi igienici/ spogliatoi annessi alle cucine che devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nel capitolato Prestazionale Specifico di ogni Comune verranno meglio dettagliati i luoghi da pulire, qualora ce ne fossero di diversi e differenti da quelli sopra elencati

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura del Comune attraverso il servizio di raccolta con il quale il Comune ha un contratto in essere.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo.

Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi.

d) Materiali di pulizia e consumo:

L'Appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni oltre che tutti gli oneri relativi agli acquisti delle materie prime. Compete altresì all'Appaltatore sistemare

le materie prime nell'apposita dispensa e i prodotti di pulizia negli appositi armadi o scaffali.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione — in ogni fase – dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero l'Appaltatore è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

e) Il trasporto e la distribuzione dei pasti

L'Appaltatore provvede al trasporto e a distribuire i pasti nelle sedi e luoghi dei Comuni richiedenti del presente Capitolato.

f) Tutti gli oneri per le manutenzioni già richiamate in precedenza degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature (ove presenti), ivi compresa la sostituzione dei pezzi occorrenti.

L'Appaltatore deve inoltre adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Comune, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente (L.584/75) e successive modifiche ed integrazioni.

Art.23 — OBBLIGHI DEL COMUNE

Oltre a quanto già indicato in precedenza, il Comune provvederà a propria cura e spese:

1. Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'Appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
2. alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
3. a garantire la copertura assicurativa della struttura e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'Appaltatore per danni da incuria
4. al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti.

Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Art. 24 — CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante effettuazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine l'Appaltatore dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Appaltatore dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2015, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

Si fa altresì richiamo all' CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) (allegato ai doc. di gara).

L'Appaltatore libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico — sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 25 — PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti nel capitolato generale e nei capitolati prestazionali specifici per ogni realtà Comunale, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.

Qualora l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque qualsiasi disposizione del capitolato, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, il Comune applicherà le penalità di € 50,00 e € 500,00, rapportate alla tipologia e gravità dell'inadempienza a tutela delle norme contenute nel presente Contratto.

Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 50€ per singola sanzione:

1. mancata consegna di pasti o parti di pasto;
2. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
3. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
4. presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti;
5. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;

Si riporta di seguito la tipologia di inadempienze che comporterà l'applicazione di sanzioni per un importo di 500 € per singola sanzione:

6. personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di predisposizione e/o distribuzione dei pasti,
7. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita e eseguita in modo poco soddisfacente;
8. variazione dei menù senza autorizzazione scritta del Comune e preventivo nulla osta della ATS Val Padana;
9. mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 26 — SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E CREDITO

Resta vietato all'Appaltatore, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio di Ristorazione Scolastica.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione del Comune.

Art. 27 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore, presso la sua cucina, dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 28— DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 29— ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà del Comune effettuare, attraverso propri dipendenti o delegati, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

Nello specifico caso del cibo Biologico, il Comune, nella gestione del contratto, avrà diritto di verificare, oltre i certificati attestanti l'origine del prodotto, anche gli imballaggi delle derrate così da identificarne la corretta provenienza e la destinazione alla propria Mensa.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.30 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Val Padana competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Comune, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.31 — BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali

successivamente previste nel Contratto.

Art.32 — RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel Contratto.

Art.33 — SISTEMA INFORMATIVO

L'Appaltatore del servizio di ristorazione scolastica dovrà utilizzare, e prendersi carico delle relative spese, per la fruizione e gestione del sistema informativo, già in uso ai Comuni, di prenotazione pasti, calcolo numero e tipologie menu ed utilizzatori giornalieri, iscrizione mensa oltre che provvisto del sistema unico di accesso con identità digitale ai servizi online della pubblica amministrazione (Legge 11 settembre 2020, n. 120).

I software sono applicativi in uso presso molte realtà scolastiche del territorio.

Il costo, che sarà compreso tra gli oneri dell'Appaltatore, e liquidato al Comune come rimborso spesa previa emissione di fattura annuale medio di € 3.550,00 + IVA di Legge, per ciascun Comune, suddiviso come da tabelle:

SW + TABLET (ove reso disponibile) :

SW			Comuni	Note	
	Anni	Canone annuo			Totale canoni (oltre iva)
				Il primo anno comprende la fornitura di un tablet per inserimento e consultazione dati (ove reso disponibile)	
1° anno	2021	€3.550,00	4		€ 14.200,00
2° anno	2022	€3.550,00	4		€ 14.200,00
3° anno	2023	€3.550,00	4		€ 14.200,00

			TOTALE CANONI IMPONIBILE		€ 42.600,00
--	--	--	--------------------------------	--	--------------------

Il canone a carico dell'Aggiudicatario è da considerare per i seguenti Comuni.

- Cremosano
- Vailate
- Pizzighettone
- Chieve

Impegni e oneri da considerare a carico dell'Aggiudicatario per poter utilizzare l'applicativo:

- disponibilità di una casella email, una per singola cucina o centro preparazione, per ricevere le informazioni sulla preparazione pasti;
- disponibilità a carico Appaltatore di un PC/Notebook/Tablet con accesso alla rete dati per la consultazione delle informazioni, uno per singola cucina o centro preparazione;
- formazione agli addetti, ed alle sostituzioni di personale, per apprendimento e lettura delle informazioni, registrazione dati ecc;
- mantenimento in funzione dell'HW per tutti i giorni di servizio, anche mediante la disponibilità di un apparecchio di back-up;

Consorzio.IT

COMUNE DI CHIEVE

Allegato^C..... alla Determinazione
n.25..... del23.10.2020.....



IL TECNICO COMUNALE
RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Arch. Zanotti Davide

Comune di Chieve

Provincia di Cremona

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE SPECIFICO
PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ALLOCAZIONE DEL RISCHIO. COVID-19.

A causa del periodo emergenziale, il servizio di ristorazione può subire variazioni dettate dalle normative anti Covid 19.

Si avvisa fin da subito che nella esecuzione del servizio, l'Appaltatore si dovrà attenere scrupolosamente a tutte le norme e prescrizioni afferenti il COVID-19, siano esse legate ai luoghi dove dovranno essere consumati i pasti (es. aule al posto dei refettori), oppure alla tipologia dei pasti che dovranno essere preparati/consegnati (es. monoporzioni/lunchbox al posto di cibi in teglie da porzionare) oltre che all'uso delle stoviglie per il servizio (es. usa e getta al posto delle stoviglie riutilizzabili).

Nella situazione attuale, molte mense scolastiche, comprese quelle oggetto del presente appalto, si sono adoperate per definire la metodologia più adeguata a garantire agli alunni il distanziamento sociale anche durante il consumo del pasto.

E' onere dell'Appaltatore attenersi a quanto al momento stabilito, nel momento in cui la situazione di emergenza finirà e si potrà tornare alla consueta normalità, il servizio dovrà essere ripreso con le consuete procedure.

E' altresì vero che, dove possibile, si chiede che i pasti vengano serviti in refettorio, siano porzionati e serviti agli alunni in piatti in melamina o comunque in stoviglie lavabili e riutilizzabili.

La scelta del monoporzione/usa e getta deve essere intesa come alternativa legata alla necessità e non come scelta prioritaria.

Art. 1_OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rivolta agli alunni della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria di Chieve, agli insegnanti e il personale ATA nel periodo da Gennaio 2021 a Giugno 2021 (6 mesi) - a.s. 2021/2022 - a.s. 2022/2023 e a.s. 2023/2024, oltre che agli Anziani del Comune e ai Dipendenti Comunali.

Il servizio dovrà essere svolto per :

- Scuola Infanzia - 5 giorni a settimana da lun. a ven. durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico oltre che per eventuali scioperi e gite), con pasto servito in classe alle ore 12:00 in unico turno compreso di servizio al tavolo e sbarazzo;
- Scuola Primaria - 4 giorni a settimana lun. mart. giov. e ven. con pasto servito in classe alle ore 13:00 + 1 giorno a settimana merc. con pasto servito in classe alle ore 12:30 (n.b. il pasto del mercoledì: *attualmente circa 8 alunni, lo scorso anno scolastico erano circa 24 alunni*) durante il periodo scolastico (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico oltre che per eventuali scioperi e gite), compreso di servizio al tavolo e sbarazzo;
- il servizio comprende il pasto agli insegnanti e al personale ATA;
- Anziani - 5 giorni a settimana (per 6 pasti settimana) durante tutto l'anno tranne i periodi di festività estive, natalizie e pasquali (da lun. a ven. con consegna pasto doppio il venerdì per

il sabato), consegna a domicilio da parte dell'Appaltatore in orario adeguato a garantire il pasto verso le ore 12:00;

- Dipendenti Comunali - circa due giorni a settimana da lun. a ven. durante tutto l'anno tranne i periodi di festività estive, natalizie e pasquali, consegna presso la sede del Comune (*via S.Giorgio, 28 Chieve*) a carico dell'Appaltatore in orari che saranno concordati tra le parti.

Il punto di consegna e distribuzione è ubicato presso la Scuola Infanzia e la Scuola Primaria in Via San Giorgio, 26 - 26010 Chieve (CR) - preferibilmente consegnati nei rispettivi orari di consumo (eventuali modifiche dei luoghi di consegna, verranno tempestivamente segnalate dal Comune)

Il servizio consistente nello specifico nella:

1. consegna pasti e gestione di tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti il servizio medesimo svolto in un centro di produzione pasti (*in capo all'azienda*) e nella sede di consegna, distribuzione e consumo (*Scuola Primaria e Infanzia di Chieve Via San Giorgio, 26 CR*), compreso l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù secondo quanto verrà dettagliato nel Capitolato generale di appalto.
2. la pulizia, lo sbarazzo, la sanificazione e riordino di:
 - a. locali dei refettori/locali dove viene consumato il pasto e relativi arredi ed attrezzature;
 - b. dispense sale ricezione pasti (cucinotto), zone lavaggio e relativi arredi ed attrezzature;
 - c. spogliatoi e WC dati in uso al personale dell'Appaltatore se presenti;

(il presente elenco richiama in generale le attività di pulizia, nel Capitolato Generale vengono meglio dettagliate oltre che le attività, anche i luoghi dove si richiede lo svolgimento del servizio)

3. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
4. la messa a disposizione, nei casi di emergenza e qualora non ci fosse la disponibilità di quanto necessario alla gestione del servizio, di utensileria da cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti (in numero adeguato alle utenze).

N.B. L'Appalto in sè comprende:

- A. la fornitura dei pasti, la loro corretta conservazione e quanto necessario alla gestione degli stessi, oltre che per le diete speciali;
- B. il corretto mantenimento delle temperature, con ogni metodo necessario a garantire che i cibi siano mantenuti caldi. Si dovrà evitare, in ogni modo possibile, il rischio di contaminazione dei pasti.
- C. il trasporto con mezzo adeguato dal Centro Cottura in capo all'Appaltatore ai Refettori siti presso le sedi della *Scuola Primaria e della Scuola Infanzia di Chieve* - luoghi di consumo dei pasti oltre che presso *il domicilio degli Anziani* che richiederanno il servizio e % la sede del *Comune per i Dipendenti Comunali*;
- D. in particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica

muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Si dovrà evitare, in ogni modo possibile, il rischio di contaminazione dei pasti trasportati.

- E. a garanzia di una corretta consegna di pasti caldi, si chiede che l'Aggiudicatario faccia uso di carrelli termici.
- F. per i pasti monoporzione (es. pasti Anziani e Dipendenti Comunali oppure anche in caso di obbligo di pasti monoporzione/lunchbox anche per la refezione scolastica) l'Appaltatore dovrà garantire l'abbattimento, la corretta gestione e la termo plastificazione;
- G. il servizio di impiattamento e servizio durante il pasto, oltre che l'attività di preparazione dei tavoli, sbarazzo degli stessi e relativo riordino nei luoghi dedicati al servizio;
- H. disponibilità di personale dell'Appaltatore per l'espletamento del servizio in oggetto;
- I. un servizio di coordinamento che garantisca la corretta gestione del servizio, dalla predisposizione dei pasti, al trasporto fino alla consegna e relativo servizio di refettorio;

E' volontà del Comune, in un'ottica *green* di sensibilizzazione all'abbattimento dell'uso della plastica, sollecitare l'Appaltatore affinché, salvo obblighi di legge legati all'emergenza sanitaria, riprenda quanto prima l'utilizzo delle stoviglie lavabili e riutilizzabili.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione del cucinotto/punto di consegna, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.

Per i pasti degli Anziani, Dipendenti e comunque in caso di obbligo di pasti monoporzione, gli stessi dovranno essere consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere abbattuti termicamente, chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale.

Art.2 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

L'Amministrazione Comunale ha già in uso il sistema prepagato, pertanto sarà cura dell'Aggiudicatario sostenere ogni incombenza derivi dal richiamato SW.

Attraverso il Sw, i genitori, iscrivono i loro figli al servizio mensa, il Sw gestisce un sistema di *Prepagato* pertanto sarà onere del genitore garantire la positività del credito del figlio.

Resta fermo il fatto che nessun bambino potrà essere privato del pasto.

Sarà compito del Comune, attraverso proprio personale e con l'ausilio del Tablet, rilevare il numero degli alunni che usufruiranno del pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza. Tutte le prenotazioni saranno inserite a sistema e inviate giornalmente entro max le ore 09.30 all'Appaltatore, le stesse informazioni dovranno essere disponibili al Comune per controllo e ogni altra eventualità.

L'Appaltatore dovrà dotare il suo Centro Cottura di un sistema/PC/indirizzo mail per recepire le prenotazioni giornaliere

Mensilmente l'Appaltatore rendiconta al Comune i pasti erogati e i relativi corrispettivi, il Comune

effettua un controllo sulle presenze mensili e, se tutto è corretto, dà benestare all'Appaltatore affinché proceda alla fatturazione mensile.

Sono quindi di competenza del Comune :

- attraverso il Sw, la raccolta delle iscrizioni al servizio mensa e la trasmissione dell'informazione all'Appaltatore;
- attraverso il Sw, la gestione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico;
- la rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti entro le ore 09.30 con ausilio del Tablet;
- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la disponibilità di un sistema adeguato alla ricezione delle prenotazioni giornaliere (PC e indirizzo mail), del numero delle utenze (es. alunni, insegnanti, dipendenti, anziani) che usufruiranno del pasto;
- la reportistica delle presenze (a richiesta anche in forma cartacea);
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione e prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, così da garantire le regolarità del servizio;
- rendicontazione mensile al Comune dei numeri di pasti erogati e fatturazione all'esito dei controlli effettuati in contraddittorio dal Comune;
- la disponibilità, in caso di necessità, alla rilevazione quotidiana e prenotazione dei pasti entro le ore 09.30 con ausilio del Tablet;

Il Comune comunicherà i nominativi degli Anziani richiedenti, verrà inviato all'Appaltatore l'elenco dei richiedenti e il servizio andrà in continuità, senza bisogno di conferma giornaliera, sarà solo onere del Comune avvisare l'Appaltatore qualora il servizio di consegna debba essere sospeso o ripreso.

Mensilmente l'Appaltatore rendiconta al Comune i pasti consegnati e i relativi corrispettivi, il Comune effettua un controllo e, se tutto è corretto, dà benestare all'Appaltatore affinché proceda alla fatturazione mensile.

ART. 3 — MODALITA' DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione del contratto, l'Appaltatore dovrà provvedere a sue spese, in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di quattro tipi, invernale ed estivo, autunnale e primaverile, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'ATS Valpadana di Cremona, e nel rispetto della nota "Indicazioni Generali per Applicazione dei Menù" - (il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo:

<https://www.ats-valpadana.it/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica>

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico nei mesi e giorni

di effettivo funzionamento delle scuole.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente e consegnato sul posto negli orari e modi definiti.

L'Appaltatore si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali cucina di sua proprietà per eventi straordinari ed imprevisi. In tal caso l'Appaltatore dovrà preparare i cibi in una cucina diversa, idonea sotto il profilo igienico-sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

I pasti dovranno essere approntati nella cucina dell'Appaltatore, secondo il principio della linea calda, integrata eventualmente dall'uso di un abbattitore di temperatura, con derrate a carico dell'Appaltatore. I pasti verranno consegnati negli orari concordati e saranno serviti nel refettorio della mensa scolastica solo in presenza degli utenti al tavolo.

L'Appaltatore dovrà garantire, qualora non presenti, rovinati o non funzionanti, la dotazione, nel centro di distribuzione, di un forno a microonde, un frigorifero e idonei carrelli termici completi delle apposite vasche per mantenere, anche durante la distribuzione, le temperature dei cibi previste dalla vigente normativa.

La struttura del menu per la Scuola Infanzia compresi insegnanti e personale ATA è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione, yogurt o dolce
- acqua.

La Scuola infanzia è dotata di Erogatore dell'acqua potabile (fontanello), resta inteso che, l'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzioni di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

Attualmente, per la sola Scuola dell'Infanzia, la frutta a metà mattina non viene distribuita, tuttavia, terminato il periodo di emergenza, il Comune si riserva la facoltà di reintrodurre questa abitudine e, nel caso, la frutta dovrà essere sbucciata e porzionata a cura del personale dell'Appaltatore.

Sarà onere del Comune, in collaborazione con il personale docente, fornire le corrette indicazioni e i tempi per l'avvio del servizio.

La struttura del menu per la Scuola Primaria compresi insegnanti e personale ATA è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione, yogurt o dolce
- acqua.

La fornitura dell'acqua in bottiglie di plastica è a carico dell'Appaltatore.

Nel breve la Scuola Primaria sarà dotata di Erogatore dell'acqua potabile (fontanello). Sarà onere dell'Appaltatore completare la dotazione con la fornitura di un numero adeguato di brocche per il servizio ai tavoli,

L'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua.

Non sarà accettata la distribuzioni di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

La struttura del menu per gli Anziani e dei Dipendenti Comunali è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt/budino o dolce
- bottiglietta acqua da ½ Lt

La fornitura delle bottigliette dell'acqua sono in carico al gestore.

Si precisa che i pasti dedicati agli adulti dovranno essere adeguati in merito alle quantità e alla sostanza, non saranno accettate porzioni scarse o simili a quelle dedicate ai bambini della Scuola, viene poi richiamato il limite di tolleranza sulle grammature descritto nel Capitolato Generale di Appalto.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è un valore presunto ed è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli utenti richiedenti il servizio.

L'Appaltatore è pertanto tenuto ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Per la Scuola infanzia:

I tavoli verranno apparecchiati con tovaglietta, almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere per utente e lo stovigliato necessario. Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane, da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

Vista la presenza dell'Erogatore dell'acqua potabile, l'acqua dovrà essere servita in brocche (da integrare nel caso servisse, da parte dell'Appaltatore), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti o comunque, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.

L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori brocche, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti.

L'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzioni di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

Per la Scuola Primaria:

I tavoli verranno apparecchiati con tovaglietta, almeno un tovagliolo di carta ed un bicchiere per utente e lo stovigliato necessario. Occorrerà prevedere l'utilizzo di un contenitore per il pane , da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e di un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.

L'acqua naturale dovrà essere servita in bottiglie di plastica e munite di tappo (da fornirsi da parte dell'Appaltatore), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n° 1 ogni 4 utenti, non oltre 20 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni

possibile contaminazione. L'Appaltatore, inoltre, dovrà tenere a disposizione per le eventuali esigenze eccedenti la quantità sopra indicata, su un tavolo separato, ulteriori bottiglie, in numero minimo di 1 ogni 15 utenti.

Si fa presente che, qualora il refettorio venisse dotato di Erogatore per l'acqua potabile, l'Appaltatore dovrà comunque sempre avere una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento dell'erogatore, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

Per gli insegnanti e il personale ATA :

Il servizio è uguale a quello delle scuole, con porzioni adeguate al pasto per adulti, come già descritto precedentemente nel medesimo articolo.

Per i Dipendenti Comunali:

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede Comunale, come già anticipato nei precedenti paragrafi, dovranno essere in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale che lo scalderà, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da ½ litro.

Per gli Anziani:

I pasti dovranno essere consegnati presso i domicili degli stessi, come già anticipato nei precedenti paragrafi, dovranno essere in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale che lo scalderà, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

Insieme al contenitore monouso, l'Appaltatore dovrà garantire consegna di pane, frutta e bottiglietta di acqua da ½ litro.

(Documento firmato digitalmente)