



**COMUNE DI VILLANTERIO**  
**Provincia di Pavia**

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE**

<b>REGISTRO GENERALE</b>	
<b>Numero Registro Generale</b>	<b>Data</b>
<b>202</b>	<b>12-07-2022</b>

**AMMINISTRATIVA – N. 53**

<b>OGGETTO:</b>	<b>INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025</b>
-----------------	---

**IL RESPONSABILE DELL’AREA AMMINISTRATIVA**

Premesso che con propria determinazione n. 166 reg. gen. del 21/06/2022 avente ad oggetto “Affidamento della fornitura pasti per servizio di refezione scolastica anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. Determinazione a contrarre ed atti propedeutici alla gara.”, si disponeva quanto necessario per procedere per l’affidamento della fornitura stessa;

Dato atto che di seguito si è proceduto alla pubblicazione dell’avviso pubblico per manifestazione di interesse ivi previsto per 15 giorni sia nell’apposita sezione dell’Amministrazione trasparente che sulla home

page del Comune, prevedente che alla procedura sarebbero stati invitati tutti gli operatori economici che avrebbero presentato manifestazione di interesse ed il possesso dei requisiti richiesti;

Dato atto che alla scadenza del termine previsto è stata presentata la richiesta valida acquisita al n. 4871/2022 di Protocollo;

Dato atto che nello stesso avviso era previsto che si sarebbe proceduto anche nel caso di una sola manifestazione;

Dato atto che il CIG è 9315787E9D

Ritenuto, perciò, dover indire la relativa procedura negoziata, avvalendosi del portale telematico SINTEL di ARIA Lombardia, con aggiudicazione sulla base del rapporto qualità/prezzo, da valutarsi secondo i criteri stabiliti nell'allegato alla presente;

Richiamato il decreto sindacale n. 20/2019 con cui il sottoscritto veniva nominato responsabile dell'area amministrativa;

Dato atto che in capo al sottoscritto non sussistono situazioni di conflitto di interessi nell'adozione del presente provvedimento ai sensi dell'art. 6 bis della Legge n. 241/1990;

## **DETERMINA**

Di indire procedura negoziata per l'affidamento della fornitura pasti per il servizio di refezione scolastica anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025, avvalendosi del portale telematico SINTEL di ARIA Lombardia, con aggiudicazione sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, da validarsi secondo i criteri stabiliti nell'allegato alla presente.

Di approvare l'allegata lettera d'invito.

Di confermare tutti gli elementi contenuti nella suddetta propria determinazione n. 166 reg. gen. Del 21/06/2022.

Di imputare la spesa di € 113.663,55 + IVA per complessivi € 118.210,09 coi fondi di cui alla gestione competenza della missione 04.06.1.103/1956 del bilancio di previsione 2022 per € 19.050,73 e per € 39.403,37 sul bilancio 2023, e la differenza alla competenza dell'analoga missione dei bilanci di relativa

pertinenza negli anni successivi.

Di trasmettere al responsabile dell'area finanziaria-contabile per quanto di sua competenza.

12-07-2022

**Il Responsabile dell' Area AMMINISTRATIVA**  
**GIUSEPPE FERRARA**  
*Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005*

Si attesta la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147 bis comma 1 del D.Lgs 267/2000.

**Il Responsabile dell' Area AMMINISTRATIVA**  
**GIUSEPPE FERRARA**  
*Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005*



**Comune di Villanterio**  
Provincia Pavia

**DETERMINAZIONE N.202 DEL 12-07-2022**

**OGGETTO: INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025**

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA**  
(artt. 147 bis, comma 1 e 151, comma 4 del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 e ss.mm.ii.)

Il sottoscritto responsabile dell'Area Ragioneria - Tributi, previo aver riscontrato:

- a) la disponibilità dello stanziamento di spesa del relativo intervento o capitolo;
- b) il controllo, nel caso di spese correlate ed entrate con vincolo di destinazione, della realizzazione delle medesime entrate;

**appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria** all'intervento/i – capitolo/i – importo/i dell'impegno/i di spesa indicati nella determinazione stessa, e provvede alla registrazione dell'impegno.

Eventuali Note:

Addì 12-07-2022

Il Responsabile dell'Area Ragioneria - Tributi

*ENRICA QUATTRINI*

*Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005*

**Comune di Villanterio**  
**(Provincia di Pavia)**

<b>CAPITOLATO RELATIVO ALLA FORNITURA PASTI PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2022/2023- 2023/2024 – 2024/2025</b>
---

**Art. 1 : OGGETTO**

Oggetto dell'appalto è la fornitura dei pasti per alunni ed insegnanti delle Scuole primarie dell'Istituto Comprensivo di Villanterio, per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

**Art. 2 : INDIVIDUAZIONE DELLA FORNITURA**

La fornitura dovrà comprendere :

- preparazione dei cibi presso lo stabilimento della ditta affidataria, in contenitori termici, in grado di garantire che il pasto, all'atto della somministrazione, abbia una temperatura idonea per la somministrazione, di circa 65°C;
- trasporto delle monoporzioni sigillate in contenitori, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, presso i locali delle scuole siti in Via Novaria, con furgoni isotermitici;
- cibi non precotti;
- fornitura di articoli complementari quali piatti, bicchieri e posate a perdere, queste ultime in confezioni singole, tovaglioli di carta, ecc;
- L'appaltatore dovrà anche effettuare la gestione delle utenze informatizzate, e tutto quanto indicato nell'art. 9 del presente capitolato.

**Art. 3 : TEMPI E MODALITÀ DELLA FORNITURA**

I pasti dovranno essere consegnati in monoporzioni sigillate entro le ore 12,30, e comunque non prima di 10 minuti prima dell'orario stabilito per il primo turno del pranzo, dei giorni lavorativi settimanali in cui si svolgerà il tempo prolungato delle lezioni o nei giorni in cui vi saranno bambini che hanno aderito ai servizi extra scolastici pomeridiani;(nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 è stata effettuata 5 giorni a settimana)

Benchè finora non successo può essere che il servizio mensa venga effettuato su 2 turni. In tal caso la ditta affidataria dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari affinché in entrambi i turni sia garantito che ai bambini vengano servite le pietanze con la suddetta temperatura. In ogni caso nel corso dell'anno la ditta aggiudicataria, se l'Autorità scolastica dovesse dare delle diverse indicazioni sugli orari, dovrà automaticamente adeguarsi ad esse.

Il valore presunto dell'appalto è attualmente stimato ad € 113.663,55 (costo previsto per pasto € 3.85 x n. 9841 pasti previsti x 3 anni) IVA esclusa. Alla stipula del contratto il valore sarà stimato moltiplicando il costo offerto dalla ditta affidataria per lo stesso numero dei pasti.

Il numero degli utenti e dei rientri sono soggetti a variazioni, pertanto la ditta affidataria dovrà effettuare fatturazione in base agli effettivi pasti somministrati, rimanendo l'Amministrazione obbligata solo a questi, senza che l'affidatario possa sollevare eccezioni di sorta in ordine al numero dei pasti e al loro ammontare totale rispetto al valore complessivo stimato del contratto.

Parimenti se il numero dei pasti dovesse essere superiore a quelli previsti, la ditta affidataria sarà ad erogarli alle stesse condizioni e prezzi, nei limiti delle norme vigenti al momento.

#### **Art. 4: DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La distribuzione dei pasti sarà effettuata indicativamente a partire dalle ore 12,30 alle ore 13,30 dal personale addetto dal Comune, salva diversa indicazione dell'Autorità scolastica.

#### **Art. 5 : COMPOSIZIONE DEL PASTO – VARIAZIONI – DIETE PARTICOLARI**

Il pasto per le scuole sarà composto secondo tabelle dietetiche proposte dall'ATS di Pavia da intendersi non rigidamente vincolate, ma suscettibili di variazioni e integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su valutazione dell'ATS.

Il pasto dovrà essere costituito da : un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dessert, ½ litro di acqua minerale.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere preparati e confezionati in conformità alle tabelle dietetiche redatte dall'ATS con i criteri qualitativi e quantitativi da essa indicati.

È consentita alla ditta una variazione sul menu nei seguenti casi attenendosi, comunque, alle disposizioni dell'ATS di competenza:

- costante non gradimento di alcuni piatti, a seguito di indicazioni delle apposite commissioni e con parere dell'ATS;
- guasto di una o più attrezzature occorrenti alla realizzazione del piatto previsto, in tal caso la Ditta dovrà provvedere al ripristino del servizio entro 48 ore;
- la ditta si impegna a fornire le diete speciali a soggetti che necessitano di particolari regimi dietetici comprovati da ricetta medica e segnalati nominativamente dall'Unità di Nutrizione dell'ATS. Per i casi legati a specifiche esigenze etniche, culturali o religiose sarà accettata un'autocertificazione prodotta dal responsabile del minore, e le diete, se del caso, verranno concordate con la stessa unità di produzione.

In occasione di festività particolari, quali ad es. Natale, Carnevale, Pasqua, la ditta affidataria, dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per il Comune, menù particolari e/o dolci ( es, panettone, pandoro, colomba, chiacchiere o altro), da concordare preventivamente con il Comune nel rispetto delle prescrizioni dell'ATS.

Dovrà essere adeguatamente considerata la qualità organolettica del pasto, tenuto conto che solo attraverso l'attenzione al gusto e all'appetibilità può passare l'accettazione di un menu nutrizionalmente corretto.

La ditta affidataria, pertanto, oltre alla cura della qualità e del gusto dovrà porre una particolare attenzione alla presentazione ai piccoli consumatori, di piatti il più possibile invitanti.

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito dei menù proposti. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi della normativa vigente tempo per tempo.

## **Art. 6 : PERSONALE**

La ditta affidataria dovrà provvedere alla preparazione e consegna dei pasti con personale proprio in regola con ogni obbligo di legge, ivi inclusi quelli stabiliti dall'art. 25 del D.P.R. 14.11.2002, come introdotto dall'art. 2 del D.Lgs n. 39/2014.

Il personale dovrà essere munito di regolare libretto sanitario.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare controlli e di richiedere ulteriori accertamenti sanitari.

La ditta affidataria dovrà impiegare personale di sicuro affidamento ed applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto della fornitura, le norme vigenti per assicurazione sugli infortuni, le previdenze e le provvidenze a favore dei lavoratori, nonché le condizioni normative e retributive stabilite dai contratti collettivi di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione collettiva e degli eventuali accordi integrativi.

Tutto il personale dovrà agire anche nel rispetto delle normative vigenti tempo per tempo in materia di virus covid-19 ed eventuali varianti.

## **Art. 7 : CONTROLLI SU CAMPIONI DI RIFERIMENTO DEL PASTO (scatola nera) Circ. 45/san del 17.11.1995 REGIONE LOMBARDIA.**

Per ovviare alle difficoltà di reperimento degli alimenti sospetti in caso di intossicazioni alimentari, la ditta aggiudicataria avrà cura a che nel centro di produzione pasti sia conservato un campione di riferimento della produzione giornaliera (piatti preparati e serviti) dal responsabile del Centro Cottura pasti.

A tal fine la ditta avrà cura che:

- il saggio sia raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti nel centro di cottura;
- il saggio sia rappresentativo di ogni produzione (primo, secondo, contorno, altro);
- ogni tipo di alimento sia in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 grammi edibili;
- il saggio deve essere mantenuto in frigorifero a circa +4° C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi (sacchetti a perdere per uso alimenti);
- il contenitore riporti un'etichetta (o una scritta con pennarello indelebile) con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

## **Art. 8 : CONTROLLI**

Le modalità ed i tempi di svolgimento dei controlli in ordine all'esatto e puntuale espletamento del servizio ed alla gradibilità dei pasti erogati, saranno effettuati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Pertanto la ditta affidataria in qualsiasi fase della preparazione, produzione e somministrazione del pasto, consentirà l'accesso alle cucine del personale incaricato dal Comune ed eventualmente ai componenti della Commissione Mensa muniti di Nulla Osta Sanitario rilasciato dall'ATS competente.

Qualsiasi inadempienza o irregolarità dovrà essere contestata alla ditta affidataria entro 15 giorni dalla constatazione. Le eventuali controdeduzioni dovranno pervenire entro i successivi 8 giorni.

Nella contestazione dovrà essere indicato anche l'ammontare delle penali che si intende applicare, individuata tra le seguenti:

- 1) mancata prestazione del servizio: € 1.000,00 per giorno;
- 2) non corrispondenza dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della violazione;
- 3) mancato rispetto dei menù : da € 300,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 4) carenze di igiene rilevate presso il centro di cottura, o gli automezzi o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 200,00 ad € 800,00 a seconda della gravità della violazione;
- 5) consegna dei pasti in ritardo rispetto a quanto previsto dall'art. 3 del capitolato: € 300,00 per ogni ritardo entro i 30 minuti; € 600,00 per ogni ritardo dai 30 ai 60 minuti; da € 800,00 ad € 1000,00 per ogni ritardo superiore ai 60 minuti a seconda della gravità;
- 6) non corrispondenza dei pasti serviti rispetto al numero dei pasti: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della sanzione;
- 7) temperatura dei pasti consegnati non conforme a quanto previsto: da € 200,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 8) rinvenimento di corpi estranei di qualsiasi tipo nei pasti tali da renderli inadeguati alla fruizione: da € 200,00 ad € 1.500,00 a seconda della gravità della violazione;
- 9) utilizzazione di prodotti scaduti: da € 500,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 10) per le infrazioni relative alle norme del capitolato, o alle condizioni offerte, per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione. da € 300,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della sanzione

Dopo la terza applicazione di penale pari o superiore ad € 500,00, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di dichiarare risolto per inadempienza il contratto , senza che il contraente possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

#### **Art. 9 : SISTEMA GESTIONE UTENZE – PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE**

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Villanterio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta aggiudicataria. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730 nonché I codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni online e manuali al servizio.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.  
I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. Il sistema School.Net è stato implementato per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. Il sistema è dunque oggi integrato con il canale "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia, i cui costi di integrazione sono e rimarranno a carico dell'Amministrazione Comunale.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso delle rette
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio.

### **Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia**

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

A) Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.

D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare la gestione delle utenze tramite sistema informatizzato e in modalità prepagata, pertanto dovrà effettuare tutto quanto allo scopo necessario ed in particolare, dovrà garantire:

- 1) L'iscrizione on line e manuali al servizio, l'inserimento anagrafico dei bambini, inserimento pagamenti effettuati, solleciti, informative all'utente.
- 2) La gestione anagrafica degli studenti e delle diete speciali/ etico-religiose, la disdetta dei pasti informatizzata o pasto in bianco ad opera dei genitori tramite telefonata con voce guida, SMS, APP per Smartphone e Tablet sviluppata in linguaggio nativo per i sistemi operativi iOS, Android e Windows Phone e portale PC, il pagamento anticipato del servizio da parte delle famiglie tramite PagoPA senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale, con interfacciamento a carico della stessa ditta affidataria, e il sollecito degli utenti morosi mediante SMS, mail, ecc.  
L'inserimento ed eventuale aggiornamento del calendario scolastico relativamente alla somministrazione dei pasti;
- 3) Lo scarico delle prenotazioni giornaliere dal sistema informatizzato tramite propri mezzi e personale, mettendo a disposizione un PC al punto cottura, ove non sia già presente, in grado di connettersi alla rete internet;
- 4) La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema per lo scarico delle prenotazioni;
- 5) Il controllo delle prenotazioni dei pasti pervenute quotidianamente al centro cottura;
- 6) La verifica della regolarità del numero delle prenotazioni presso il centro cottura durante la distribuzione dei pasti e comunicazione di eventuali disallineamenti tra il numero di utenti con prenotazioni e il numero di utenti effettivamente rilevati in mensa;
- 7) La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute, nonché la richiesta dell'invio di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema informatico;
- 8) La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/ prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- 9) In caso di guasti e/o malfunzionamento del software o del dispositivo tecnico la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante e alla ditta fornitrice del sistema e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità relativamente ai dispositivi tecnici .

- 10) La manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software necessarie per la gestione del sistema eventualmente fornite;
- 11) Il mantenimento con tutti i relativi costi per tutta la durata dell'appalto del contratto di *hosting* atto a garantire la gestione del programma presso una Server Farm Certificata ISO 27001 avente caratteristiche di affidabilità, sicurezza e continuità di servizio garantita;
- 12) L'acquisto degli SMS necessari al funzionamento del servizio di disdetta tramite SMS e per eventuali solleciti all'utenza morosa;
- 13) L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- 14) Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- 15) Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema
- 16) Al termine del contratto, la ditta affidataria dovrà trasferire alla stazione appaltante, senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

#### **Art. 10 : PREZZI – PAGAMENTI**

Il prezzo attualmente previsto di ogni singolo pasto, IVA esclusa, è di euro 3,85 (in sede contrattuale sarà adeguato in base all'offerta) comprensivo di qualsiasi onere diretto od indiretto; tale prezzo è previsto per ogni pasto, ivi compresi quelli per diete speciali. A partire dell'anno scolastico 2023/2024, se richiesto dalla ditta aggiudicataria, verrà riconosciuto l'adeguamento del prezzo alla variazione dell'indice ISTAT dell'anno precedente. Tale variazione verrà riconosciuta dalla data di ricezione della richiesta. Il corrispettivo sarà corrisposto nel rispetto delle vigenti normative fiscali e tributarie mediante liquidazione sulla base di apposita fattura mensile, rapportata al numero degli utenti effettivi, per cui alla ditta saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

#### **Art. 11 : SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE**

Attesa la natura della fornitura, che può avere effetti anche sulla salute dei bambini, l'unica fase subappaltabile è quella del trasporto dei contenitori, che, comunque, dovrà avvenire nei modi di legge. E' vietata la cessione del contratto.

#### **Art. 12 : DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 nei giorni di frequenza scolastica. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

Qualora dopo la scadenza del contratto fosse necessario un lasso di tempo per esperire o portare a compimento nuova gara d'appalto l'affidatario – previa richiesta del Comune – sarà tenuto alla prosecuzione del servizio in regime di temporanea proroga alle condizioni tutte a cui è stata affidata la fornitura oggetto del presente capitolato.

La ditta affidataria sarà tenuta a dar corso alla fornitura anche in pendenza della stipula del contratto.

In ogni caso contestualmente all'avvio della fornitura la ditta dovrà aver acquisito tutto quanto necessario per legge per poter provvedere ed aver presentato in Comune le garanzie e le assicurazioni previste dal presente capitolato.

E' comunque fatto salvo il diritto del Comune di Villanterio di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata

### **Art. 13 : REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

La ditta affidataria deve possedere i seguenti requisiti:

- 1) Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività coincidente con quella oggetto della fornitura di cui trattasi;
- 2) Disporre per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura di proprietà o in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento presso cui saranno preparati i pasti per le scuola del Comune di Villanterio .Tale centro di cottura dovrà essere in possesso della certificazione serie ISO 9001:2008 espressamente per l'attività di servizi di ristorazione scolastica esteso per la preparazione, veicolazione e somministrazione pasti per la ristorazione pubblica e privata.
- 3) Aver svolto nel corso degli anni solari 2018 e 2019 almeno tre forniture pasti per ristorazione scolastica con la preparazione di almeno 10.000 pasti per ciascuno di essi.

### **Art. 14 : DEPOSITO CAUZIONALE E COPERTURA ASSICURATIVA**

La ditta affidataria dovrà costituire per i tempi di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 103 dl D. Lgs. n.50/2016, o in quella ridotta, se ricorrono i presupposti, previsti dal comma 7 art. 93 dello stesso Decreto. La garanzia, da prestarsi nei modi previsti dalla legge, dovrà contenere le condizioni previste dalla legge stessa.

Tale garanzia dovrà essere costituita al momento della stipula contrattuale o, nel caso di affidamento in pendenza della stipula del contratto, ad avvio del servizio, e sarà a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, e in tutti gli altri casi previsti dal presente capitolato. Resta salva ogni azione che l'Amministrazione dovesse voler intraprendere nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta sarà obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La ditta affidataria dovrà inoltre provvedere a stipulare polizza assicurativa per i danni a cose o a persone, per i rischi della fornitura, per intossicazione alimentare nonché un'idonea polizza assicurativa per R.C. verso terzi presso una compagnia assicurativa di primaria importanza per un massimale non inferiore a euro 500.000,00.

### **Art. 15: ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria dovrà avviare progetti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare che limitino l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso dei prodotti, purchè integri e/o che contribuiscano al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dai programmi nazionali di

prevenzione dei rifiuti dello spreco alimentare. La ditta aggiudicataria dovrà partecipare alle riunioni della commissione mensa.

#### **Art. 16 : CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere fra le parti, non amichevolmente composte, viene eletto a foro competente quello di Pavia.

#### **Art. 17: RIFERIMENTO**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le leggi che regolano la materia se ed in quanto applicabili, oltre che le prescrizioni dell' ATS.

#### **Art. 18 : DATI SENSIBILI**

Ai sensi del Regolamento europeo 2016/679 (cd.GDPR), con la sottoscrizione del contratto, la ditta assume le funzioni e gli obblighi del responsabile del Trattamento dei dati personali di cui entra legittimamente in possesso per il buon adempimento dell'oggetto contrattuale.

La ditta dovrà altresì osservare il suddetto Regolamento europeo 2016/679, riguardo alla trattazione ed alla conservazione dei dati sensibili di cui verrà in possesso nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto ed in particolare dovrà adottare tutte le misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione degli stessi.

I soggetti che a qualunque titolo operano per conto della ditta appaltatrice sono qualificati "incaricati dal trattamento" dei dati.

La ditta si obbliga al trattamento dei dati di cui entra legittimamente in possesso per i soli fini dedotti nel contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità, impegnandosi alla distruzione delle banche dati non più utili per le finalità proprie.

La ditta acconsente l'accesso del committente /titolare o di suo fiduciario al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità del trattamento e all'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

#### **Art. 19 : RESPONSABILITA'**

Ogni responsabilità che, in relazione all'espletamento del servizio da cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta affidataria, pertanto l'Amministrazione ne resterà indenne in qualsiasi modo. Eventuali sanzioni irrogate al Comune, in relazione all'espletamento della fornitura e/o a cause ad esso connesse, saranno poste a carico della ditta aggiudicataria, facendo salve anche eventuali richiesta di risarcimento dei danni pagati dal Comune.

#### **Art. 20 : TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13.8.2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni la ditta affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art.21 : RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Quando nel corso del contratto il Comune accerti che l'esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale la ditta affidataria dovrà conformarsi a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla ditta affidataria comportante motivo di risoluzione ai sensi di legge.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. , l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, con effetto immediato a causa di comunicazione mediante pec o lettera raccomandata A.R., avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, oltre a quanto indicato all'art. 109 del D. Lgs. n.50/2016, le seguenti ipotesi:

- Interruzione del servizio;
- Inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie, non riconducibile, per la sua gravità, alle ipotesi di semplice applicazione di penale;
- Gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari alle norme di legge o di contratto;
- Casi di intossicazione alimentare;
- Motivi di prevalente interesse pubblico;
- L'ipotesi prevista all'art. 8 del presente capitolato;
- Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto

I suddetti motivi non sono validi se per la loro relativa entità possono dare origine a giudizio dell'Amministrazione solo all'applicazione di una penale.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità della ditta affidataria, l'Amministrazione procederà ad incamerare la garanzia e ad affidare la fornitura ad altro operatore economico, addebitando alla ditta aggiudicataria gli eventuali maggiori costi, facendo comunque salva ogni azione che l'Amministrazione ritenesse di intraprendere a risarcimento del danno subito o comunque a tutela dei propri interessi.

## **Art. 22 SOSPENSIONI**

Eventuali sospensioni dovute al virus Covid-19 ed eventuali varianti daranno luogo a quanto previsto dalle leggi all'epoca vigenti.

Altri tipi di sospensioni dell'esecuzione del contratto saranno valutate all'avvenuta conoscenza dei motivi di legge che potrebbero dare origine secondo essi valutati.

## **Art. 23 RECESSO UNILATERALE**

La ditta affidataria potrà richiedere all'Amministrazione di recedere dal contratto per gravi, sopravvenuti e giustificati motivi con preavviso di almeno 60 giorni.

In caso di accoglimento della richiesta l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

## **Art. 24 CONTRATTO**

La stipula del contratto avverrà mediante atto pubblico amministrativo a rogito del segretario comunale, le cui spese saranno tutte a carico della ditta affidataria.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA  
FORNITURA PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2022/2023 –  
2023/2024 – 2024/2025

L'offerta verrà valutata assegnando un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi

- Incidenza massima punti 70 per l'offerta tecnica
- Incidenza massima punti 30 per l'offerta economica

La somma aritmetica dei punti attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica consentirà di attribuire il giudizio complessivo di migliore offerta a chi otterrà il punteggio più alto.

I criteri da utilizzare e i punteggi da assegnare sono i seguenti:

- a) Tempi di consegna alle scuole intercorrente dalla preparazione dei pasti (il tempo indicato deve essere coerente con l'ubicazione del centro cottura):  
massimo 24 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del tempo di consegna a cui si è obbligata la ditta:

entro 20 minuti dalla preparazione: punti 24

più di 20 minuti e fino a 30 dalla preparazione: punti 20

più di 30 minuti e fino a 60 dalla preparazione: punti 10

più di 60 minuti dalla preparazione: punti 0

- b) Personale specializzato presente in organico: massimo 18 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della presenza nell'organico del seguente personale:

**DIETISTA:**

Dietista con meno di 2 anni di esperienza nel settore:                      punti 3

Dietista da 2 a 4 anni di esperienza nel settore:                              punti 6

Dietista con più di 4 anni di esperienza nel settore                              punti 9

**CUOCO:**

Cuoco con meno di 2 anni di esperienza nel settore:                      punti 3

Cuoco da 2 a 4 anni di esperienza nel settore:                              punti 6

Cuoco con più di 4 anni di esperienza nel settore                              punti 9

Il totale del punteggio relativo al criterio verrà dato sommando il punteggio ottenuto relativamente alla figura del dietista a quello ottenuto relativamente alla figura del cuoco.

- c) Percentuale di prodotti biologici, IGP o DOP massimo 18 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della percentuale di presenza di tali prodotti nei pasti a cui la ditta si impegna

Dall'1% al 20%: punti 6  
Dal 21% al 50%: punti 12  
Più del 50%: punti 18

d) Pasti gratuiti a cui la ditta si obbliga gratuitamente per alunni o persone segnalate dal Comune nel corso di ogni anno: massimo 10 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del numero dei pasti annuali gratuiti a cui la ditta si impegna:

Da 0 a 20 pasti: punti 0  
Da 21 a 40 pasti: punti 2,5  
Da 41 a 80 pasti: punti 5  
Da 81 a 100 pasti: punti 7,5  
Da 101 pasti in poi: punti 10

Il punteggio totale per l'offerta tecnica verrà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascuno dei suddetti 4 criteri.

#### OFFERTA ECONOMICA

Le ditte dovranno indicare il prezzo unitario richiesto per pasto

Per la valutazione dell'offerta economica il criterio sarà il seguente:

al prezzo più basso richiesto, al netto dell'IVA, verranno attribuiti 30 punti, agli altri sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio da attribuire} = \frac{\text{prezzo unitario più basso al netto dell'Iva}}{\text{prezzo proposto dall'offerente al netto dell'Iva}} \times 30$$

# Comune di VILLANTERIO

Provincia di Pavia

**APPALTO DI FORNITURA PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA A SEGUITO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE, IN VIRTÙ DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, CON IMPORTO COMPLESSIVO PARI A € 113.663,55 (IVA ESCLUSA)**

**CODICE CIG: 9315787E9D**

Con la presente a seguito della Vostra manifestazione di interesse a partecipare si richiede un'offerta per l'affidamento della fornitura in oggetto, descritto in dettaglio nell'allegato capitolato d'appalto.

Resta fermo che con l'avvenuta partecipazione si intendono pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste negli atti di gara.

## **1) STAZIONE APPALTANTE**

Comune di Villanterio (PV) – Piazza Castello n. 11 - tel. 0382967122 sito internet [www.comune.villanterio.pv.it](http://www.comune.villanterio.pv.it) - PEC [ragioneria.comune.villanterio@pec.regione.lombardia.it](mailto:ragioneria.comune.villanterio@pec.regione.lombardia.it)

## **2) OGGETTO DELL'APPALTO**

### Descrizione appalto

L'appalto riguarda l'affidamento della fornitura di pasti per la refezione scolastica per i prossimi tre anni scolastici presso la locale scuola del Comune di Villanterio come descritto nel capitolato speciale che dovrà essere attentamente e previamente visionato al fine di poter produrre l'offerta tecnica ed economica relativa alla gara di cui in oggetto.

La descrizione del servizio, le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dello stesso sono meglio specificate nel capitolato speciale di appalto.

### Codici

Codice CIG: 9315787E9D

Codice CPV: 55521200-0

### Finanziamento

L'appalto è finanziato con risorse proprie di bilancio

## **3) TERMINE E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata dei prossimi 3 anni scolastici.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto, al fine di garantire la necessaria continuità ed il normale svolgimento dei servizi stessi e sulla base di oggettive e motivate esigenze di Servizio, al termine del contratto ed in presenza di gara d'appalto in corso di svolgimento, è tenuta ad accettare la proroga del contratto sino all'espletamento della gara stessa per un massimo di mesi 6 (sei), salvo diversa maggiore durata concordemente stabilita dalle parti. L'aggiudicatario è tenuto allo svolgimento delle prestazioni di cui al contratto alle medesime condizioni dello stesso disciplinato, senza che da ciò derivi il diritto a qualsivoglia indennizzo.

## **4) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento dell'appalto di cui in oggetto si svolgerà mediante procedura negoziata con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui agli artt. 36, comma 9bis<sup>1</sup> e 95, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016 da espletare tramite piattaforma elettronica SINTEL di ARIA Lombardia.

## 5) CONDIZIONI DI SUBAPPALTO

La fornitura è subappaltabile solo per la fase relativa al trasporto dei pasti confezionati.

Per poter subappaltare, il concorrente è tenuto ad indicare nella documentazione da presentare in sede di gara le prestazioni (o parti di prestazioni) per le quali intende avvalersi del subappalto in caso di aggiudicazione del contratto.

## 6) SOGGETTI INVITATI ALLA PROCEDURA

Requisiti di carattere generale e in ordine alla capacità economica, finanziaria e tecnico professionale.

Soggetti ammessi a partecipare

Per essere ammessi alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti in ordine alla capacità economica, finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione:

- a) essere in possesso dei requisiti di ordine generale e non incorrere nei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) iscrizione nel registro delle imprese presso la competente CCIAA per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto;
- c) la regolarità contributiva e l'indicazione delle sedi e posizioni INPS e INAIL;
- d) aver svolto, nel corso degli anni solari 2018 e 2019, almeno tre forniture di pasti per la ristorazione scolastica con la preparazione di almeno 10.000 pasti per ciascuno di essi;
- e) avere a disposizione per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura di proprietà o in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento, presso cui saranno preparati i pasti per la scuola del Comune di Villanterio. Il Centro dovrà essere in possesso della certificazione serie ISO 9001:2008 espressamente per la preparazione, veicolazione e somministrazione pasti per la ristorazione pubblica e privata.

## 7) DOCUMENTI DI GARA ED OFFERTE

Ai fini della partecipazione alla procedura di gara occorre presentare la seguente documentazione:

Documentazione amministrativa

- 1) **DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)** previsto dal combinato disposto dell'art. 83, comma 9 e dell'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016 da utilizzare al posto (o ad integrazione) dei predetti modelli e redigere secondo il modello approvato con Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione, del 05.01.2016 (GUUE L 3/16 del 06.01.2016) reperibile sul sito eur-lex.europa.eu.
- 2) **DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE E POSSESSO DI ULTERIORI REQUISITI** sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta (o da un suo procuratore a ciò abilitato), ai sensi degli artt. 47, 75 e 76 del d.P.R., n. 445/2000 (per l'autenticazione della firma del sottoscrittore, alla dichiarazione deve essere allegata una fotocopia di un documento di identità del medesimo, in corso di validità), con la quale la Ditta dichiara:
  - le generalità dell'impresa offerente e il possesso dei seguenti requisiti:
    - di essere iscritto al Registro delle imprese istituito presso le C.C.I.A.A. di

.....per le attività di ..... coincidente con quello della fornitura di cui trattasi;

- di aver svolto nel corso degli anni solari 2018 e 2019 le seguenti forniture pasti per refezione scolastica con la preparazione di almeno 10.000 pasti per ciascuno di essi (almeno 3 forniture, in ciascun anno con ognuna di esse per almeno 10.000 pasti):

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

- Di avere a disposizione per tutta la durata dell'appalto il centro di cottura avente il possesso della certificazione serie ISO 9001:2008 espressamente per l'attività di servizio di ristorazione scolastica esteso per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti per la ristorazione pubblica e privata sito in ..... alla via ..... Di tale centro si ha la disponibilità perché (specificare se di proprietà o in locazione o il diritto reale di godimento che si ha su di esso) .....
- Di essere iscritto a ..... (completare con l'ente previdenziale, quali INAIL INPS) con i seguenti numeri di iscrizione: .....
- Di rispettare le normative regolanti il piano individuale di emersione di cui alla l. 266/2002
- Di dichiarare l'insussistenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 5/2016
- che sono pienamente riconosciute ed accettate tutte le indicazioni e le prescrizioni previste dalla lettera di invito, dal capitolato speciale d'appalto e dalla documentazione allegata;

**3) DOCUMENTO "PASOAE"**, di cui all'art. 2, comma 3.2, della Delibera AVCP (ora ANAC) n. 111/2012 rilasciato al concorrente dal "Sistema AVCPass". In caso di avvalimento, occorre presentare anche il "PASOAE" dell'impresa ausiliaria;

### **Offerta tecnica**

L'offerta tecnica dovrà indicare, a pena di esclusione, la proposta di realizzazione della fornitura rispetto ai criteri e ai sub-criteri qui descritti da presentare con relazione di massimo 2 pagine.

L'offerta verrà valutata assegnando un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

- Incidenza massima punti 70 per l'offerta tecnica
- Incidenza massima punti 30 per l'offerta economica

La somma aritmetica dei punti attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica consentirà di attribuire il giudizio complessivo di migliore offerta a chi otterrà il punteggio più alto. I criteri da utilizzare ed i punteggi da assegnare sono i seguenti:

- a) Tempi di consegna alle scuole intercorrente alla preparazione dei pasti (il tempo indicato deve essere coerente con l'ubicazione del centro cottura): massimo 24 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del tempo di consegna a cui si è obbligata la ditta:

entro 20 minuti dalla preparazione: punti 24

più di 20 minuti e fino a 30 minuti dalla preparazione: punti 20

più di 30 minuti e fino a 60 minuti dalla preparazione: punti 10

più di 60 minuti dalla preparazione: punti 0

- b) Personale specializzato presente in organico: massimo 18 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della presenza nell'organico del seguente personale:

**DIETISTA**

Dietista con meno di 2 anni di esperienza nel settore:	punti 3
Dietista da 2 a 4 anni di esperienza nel settore:	punti 6
Dietista con più di 4 anni di esperienza nel settore:	punti 9

**CUOCO:**

Cuoco con meno di 2 anni di esperienza nel settore:	punti 3
Cuoco da 2 a 4 anni di esperienza nel settore:	punti 6
Cuoco con più di 4 anni di esperienza nel settore:	punti 9

Il totale del punteggio relativo al criterio verrà dato sommando il punteggio ottenuto relativamente alla figura del dietista a quello ottenuto relativamente alla figura del cuoco.

- c) Percentuale di prodotti biologici, IGP o DOP: massimo 18 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della percentuale di presenza di tali prodotti nei pasti a cui la ditta si impegna

Dall'1% al 20%:	punti 6
Dal 20% al 50%:	punti 12
Più del 50%:	punti 18

- d) Pasti gratuiti a cui la ditta si obbliga gratuitamente per alunni o persone segnalate dal Comune nel corso di ogni anno: massimo 10 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del numero dei pasti annuali gratuiti a cui la ditta si impegna:

da 0 a 20 pasti:	punti 0
da 21 a 40 pasti:	punti 2,5
da 41 a 80 pasti:	punti 5
da 81 a 100 pasti:	punti 7,5
da 101 pasti in poi:	punti 10

Il punteggio totale per l'offerta tecnica verrà dato alla somma dei punteggi ottenuti per ciascuno dei suddetti 4 criteri.

**Offerta economica**

L'offerta economica deve essere predisposta mediante dichiarazione contenente il valore richiesto per singolo pasto. Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento. Il punteggio massimo previsto per l'offerta economica è pari a 30 punti. L'offerta verrà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio da attribuire} = \frac{\text{Prezzo Unitario più basso}}{\text{Prezzo proposto dall'offerente}} \times 30$$

L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore ed occorre

allegarci copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità e (in caso di dichiarazione sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dell'impresa), la procura notarile, in originale o in copia autenticata, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000.

## 9) PRESENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE - ANOMALIA

### Termini e modalità di presentazione delle offerte

La Ditta interessata alla procedura di gara in oggetto, dovrà inoltrare l'offerta sull'apposito portale telematico SINTEL di ARIA Lombardia **entro il termine perentorio delle ore ..... del giorno ...../...../.....** pena l'esclusione.

Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico, anche se sostitutivo o aggiuntivo rispetto a quello trasmesso.

Il corretto recapito delle offerte rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, lo stesso non arrivasse entro i termini di gara stabiliti.

La presentazione delle offerte consistente nel caricamento di documenti informatici deve avvenire mediante la presentazione delle seguenti buste:

- Busta amministrativa:
  - a. DGUE
  - b. Dichiarazione partecipazione e requisiti
  - c. PASSOE
- Busta economica
  - a. Offerta economica
- Busta tecnica
  - a. Offerta tecnica

I documenti da allegare dovranno essere rinominati in base al proprio contenuto, utilizzando esclusivamente le diciture sopra riportate.

### Apertura della documentazione e delle offerte economiche e tecniche

L'apertura della Documentazione amministrativa si svolgerà alle ore ..... del giorno ...../...../..... all'interno del portale telematico SINTEL di ARIA Lombardia **in seduta pubblica** ove verranno rese note le informazioni relative alle imprese partecipanti. La correttezza formale e la regolarità della documentazione presentata nella Documentazione amministrativa saranno accertate dalla Commissione di Gara, che procederà alle relative ammissioni/esclusioni dei soggetti partecipanti dalla gara.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la sede, alle ore ..... dello stesso giorno.

L'apertura delle Offerte tecniche si svolgerà in **seduta pubblica** da parte del Seggio di gara.

La valutazione tecnica della di tali offerte è svolta dalla Commissione di gara, al fine di determinare i soggetti ammessi e quelli eventualmente esclusi dalla gara in oggetto. La valutazione delle offerte tecniche **avverrà in seduta riservata** secondo le modalità sopra individuate

Subito dopo la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione procederà, **in seduta pubblica**, alla lettura dei punteggi tecnici conseguiti, all'apertura delle Offerte economiche, alla lettura dei ribassi offerti nelle offerte economiche e calolerà la somma dei punteggi di ciascun concorrente ai fini della predisposizione della proposta di aggiudicazione tramite il portale telematico SINTEL di ARIA Lombardia.

## **10) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE**

Sono ammessi all'apertura delle offerte i legali rappresentati dei concorrenti ovvero i soggetti muniti di speciale delega conferita dai suddetti legali rappresentati.

## **11) SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016. In particolare, in caso di mancanza, di incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti l'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente n. 6 giorni per integrare ovvero regolarizzare le dichiarazioni necessarie.

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.

## **12) TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

Ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, l'offerta prodotta dalle Ditte resterà vincolante per n. 180 (centottanta) giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla suindicata data di scadenza per la presentazione dell'offerta stessa (rimane salva la possibilità per questa stazione appaltante committente di richiedere il differimento di detto termine ai sensi della citata norma).

## **13) CESSIONE CONTRATTO**

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità.

## **14) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile unico del procedimento è il Dott. Giuseppe Ferrara, Responsabile Servizio Amministrativo.

## **15) TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall'Amministrazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di partecipazione degli operatori economici, saranno trattati, raccolti e conservati presso la stazione appaltante, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l'aggiudicazione e la gestione del contratto, e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali e dal D. Lgs. n. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il citato Regolamento UE.

I dati personali acquisiti potranno essere comunicati o potranno essere messi a disposizione di enti pubblici terzi interessati alla procedura. Tali soggetti agiranno in qualità di Responsabili o Incaricati del trattamento. I dati personali potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici e/o privati unicamente in forza di una disposizione di legge, di regolamento o di specifici protocolli d'intesa approvati dal Garante Privacy.

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e a correttezza nella piena tutela del diritto dei concorrenti e della loro riservatezza.

Con l'invio e la sottoscrizione dell'offerta, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

## **16) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

- La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione della procedura, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza, ad esempio qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.
- L'amministrazione Appaltante si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuto idonea, e altresì la facoltà di procedere all'aggiudicazione del presente appalto anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia considerata idonea dal punto di vista tecnico ed economico.
- Il Responsabile unico del procedimento si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla procedura stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti per PEC.
- Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella presente richiesta.
- Per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale, invero è competente il Foro di Pavia.
- Nel caso in cui tutte le dichiarazioni e offerte siano sottoscritte da un'unica persona, basterà che il documento d'identità richiesto sia immesso una sola volta nella documentazione amministrativa.
- Il presente atto disciplina la procedura d'appalto, le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione dell'offerta; per ulteriori condizioni e modalità di esecuzione dell'appalto si fa espresso rinvio al Capitolato Speciale d'appalto.

**Il Responsabile del servizio**

**Dott. Giuseppe Ferrara**

.....