



**COMUNE di VANZAGO**  
(Città Metropolitana di Milano)

**DISCIPLINARE DI GARA PER L'APPALTO  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER  
LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI  
UTENTI.**

**CIG 823381356F**

**PERIODO CONTRATTUALE: 01/01/2021 – 31/12/2024  
CON POSSIBILITÀ DI ESECUZIONE DI ULTERIORI  
DUE ANNI (DAL 01/01/2025 AL 31/12/2026)**

Il Comune di Vanzago in esecuzione dei seguenti atti:

- delibera di Giunta Comunale n. 49 del 12 marzo 2020
- determinazione dirigenziale a contrarre del Responsabile del Settore Servizi alla Persona n. 86 del 16 marzo 2020

## RENDE NOTO

che è stata indetta una procedura aperta da esperire con le modalità di cui all'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 - comma 3 – del D.Lgs 50/2016 per l'assegnazione dell'appalto a ridotto impatto ambientale del servizio di **“RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI – Periodo contrattuale dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2024”**.

CPV: 55524000-9

**Responsabile Unico del Procedimento:** dott. Simone Baroni – Responsabile del Settore servizi alla persona del Comune di Vanzago.

**Termine scadenza offerte:** 12 ottobre 2020 ore 12.00.

**Prima seduta pubblica di gara:** 15 ottobre 2020 alle ore 10.00 presso Palazzo Calderara – Via Garibaldi n. 6 – Sala Consigliare (I piano).

**CIG:823381356F**

### 1 – DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto ha la durata di 4 anni con inizio dal 1<sup>a</sup> gennaio 2021 al 31 dicembre 2024.

Alla scadenza del presente appalto l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori due anni mantenendo le condizioni contrattuali del presente appalto a seguito di procedura negoziata senza pubblicazione di bando come disposto dall'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso l'Amministrazione Comunale non procedesse al rinnovo verrà indetta nuova gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un massimo di sei mesi in relazione a necessità operative derivanti dall'avvio di procedure per una nuova gara per l'affidamento dei servizi. L'impresa appaltatrice è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle medesime condizioni del contratto in scadenza.

### 2 – IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo presunto dell'appalto a base di gara è fissato in **€ 2.249.250,80** (IVA esclusa) calcolato su n. 4 anni scolastici di cui **€ 2.200,00** (IVA esclusa), per oneri di sicurezza (scaturenti dal DUVRI) non soggetti a ribasso.

Considerando l'opzione di rinnovo di cui all'art. 1 del presente capitolato, ai sensi dell'art. 35 – comma 4 – del D.Lgs. 50/2016 il valore complessivo stimato dell'appalto è di **€ 3.373.876,20** (IVA esclusa),

Per partecipare alla gara si richiede **l'effettuazione obbligatoria del sopralluogo tecnico** al fine di consentire alle imprese interessate la conoscenza, de visu, dei luoghi di lavoro dove verranno svolte le prestazioni previste dal Capitolato: Centro Cottura e terminali di distribuzione.

Il prescritto sopralluogo tecnico sugli immobili interessati dall'appalto potrà essere effettuato previa richiesta di appuntamento da inoltrare tramite e-mail all'indirizzo [scuola@comune.vanzago.mi.it](mailto:scuola@comune.vanzago.mi.it) – entro e non oltre le ore **12.00 del 5 ottobre 2020**.

La richiesta dovrà contenere nome, cognome e relativi dati anagrafici delle persone incaricate e dovrà specificare l'indirizzo e-mail a cui indirizzare la convocazione.

Non saranno prese in considerazione le richieste pervenute dopo tale termine e, quindi, il concorrente non sarà ammesso alla gara. Durante il sopralluogo non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con qualsiasi mezzo.

Ciascun concorrente può indicare al massimo tre persone. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verifici, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

Il sopralluogo viene effettuato nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione Comunale; data e ora del sopralluogo sono comunicati a mezzo e-mail con almeno due giorni di anticipo.

A conferma dell'effettuato sopralluogo verrà prodotta, da parte dell'Ufficio Scuola, apposita dichiarazione che dovrà essere allegata, **a pena di esclusione**, alla documentazione di gara compresa nella busta Amministrativa.

### 3 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini dell'ammissione, i soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti, che **dovranno essere dichiarati nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)**:

**a) Requisiti di idoneità generale**

non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni introdotte dalla Legge n. 55 del 14.06.2019

**b) Requisiti di idoneità professionale**

iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dal quale risulti che il concorrente è iscritto per l'attività oggetto della presente gara, con l'indicazione del numero e della data di iscrizione

**c) Requisiti di capacità economico-finanziaria**

- aver realizzato nel triennio 2017-2018-2019, un fatturato complessivo per il servizio di ristorazione, dichiarato ai fini IVA, non inferiore a € **4.498.501,60** (Euro quattromilioniquattrocentonovantottomilacinquecentouno/60).

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – i requisiti economico – finanziari sopra esposti devono essere posseduti da ciascuno dei soggetti raggruppati o consorziati per la parte di gestione dei servizi che saranno dagli stessi eseguiti. I requisiti devono, in ogni caso, essere posseduti in misura prevalente dal soggetto indicato come mandatario. La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

- essere in possesso della solvibilità in relazione all'importo complessivo dell'appalto.

**d) Requisiti di capacità tecnica**

- Avere un'esperienza di gestione - effettuata a regola d'arte e con buon esito - di almeno due servizi di ristorazione scolastica, prestati a favore di enti pubblici e di durata non inferiore a due anni scolastici consecutivi, riferita al triennio 2017– 2018 – 2019.
- Essere in possesso delle certificazioni ISO 9001, ISO 22000, ISO18000.

### 4 – DOCUMENTAZIONE DI GARA E PROCEDURA DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati:
  - ✓ Allegato 1 al Capitolato "Qualità delle materie prime per la preparazione dei pasti nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica"
  - ✓ Allegato 2 al Capitolato "Tabella delle grammature"
  - ✓ Allegato 3 al Capitolato "Limiti di contaminazione di alimenti e superfici"
  - ✓ Allegato 4 al Capitolato "D.U.V.R.I. – Documento unico di Valutazione dei rischi da Interferenze"
  - ✓ Allegato 5 al Capitolato "Fornitura e posa in opera di nuova pavimentazione, a copertura di quella preesistente, presso i centri refezionali della scuola primaria Neglia e della scuola secondaria Ronchetti – specifiche tecniche"
  - ✓ Allegato 6 al Capitolato "Elenco delle attrezzature e dei macchinari presenti nel Centro Cottura e nelle Cucine Office"
- Disciplinare di gara e relativi allegati:
  - ✓ Allegato A al Disciplinare "Criteri di valutazione dell'offerta" tecnica"
  - ✓ Allegato B al Disciplinare "Patto di Integrità"
  - ✓ Modello A – "DGUE – Documento di Gara Unico Europeo"
  - ✓ Modello B – "Dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi finanziari"
  - ✓ Modello C – "Scheda offerta economica"

La procedura di aggiudicazione avviene, ai sensi della D.Lgs. 50/2016, attraverso l'utilizzo di sistemi informatici e di comunicazioni in formato elettronico.

La Stazione Appaltante utilizza il sistema regionale informatico denominato SINTEL al quale i soggetti interessati possono accedere tramite l'indirizzo internet [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it).

Eventuali integrazioni alla documentazione di gara nonché risposte a richieste di chiarimento da parte dei partecipanti saranno disponibili nella Piattaforma SINTEL.

## 5 – PUBBLICAZIONE

Gli atti di gara, costituiti dal presente Disciplinare, dal Capitolato Speciale d'Appalto (CSA), dal D.U.V.R.I. e dalla Modulistica allegata, sono disponibili sul sito internet [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it) e sul sito del Comune di Vanzago [www.comune.vanzago.mi.it](http://www.comune.vanzago.mi.it).

L'estratto di gara è stato inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Unione Europea (GUUE) in data 25 marzo 2020 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) in data 30 marzo 2020.

**Successivamente è stata inviata rettifica dei termini di gara per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Unione Europea (GUUE) in data 20 aprile 2020 e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) in data 20 aprile 2020.**

Verrà altresì pubblicato sui siti dell'Osservatorio Regionale e del Ministero delle Infrastrutture nonché su un quotidiano a tiratura nazionale e un quotidiano a tiratura locale.

Ai sensi dell'art. 216 – comma 11 – del D.Lgs. 50/2016 le spese per la pubblicazione sulla GURI sono a carico dell'aggiudicatario che dovrà provvedere a rimborsarle alla Stazione Appaltante entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

## 6 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il termine ultimo per la ricezione delle offerte è fissato a **lunedì 12 ottobre 2020 entro le ore 12.00.**

Ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016 l'offerta corredata della relativa documentazione deve pervenire attraverso il sito ARCA Lombardia Piattaforma e-procurement SINTEL seguendo le fasi della procedura guidata SINTEL, che consentono di predisporre:

- una busta telematica contenente la documentazione amministrativa
- una busta telematica contenente l'offerta tecnica
- una busta telematica contenente l'offerta economica

Salvo diversa indicazione, qualsiasi documento elettronico relativo alla presente procedura dovrà essere sottoscritto dal fornitore con firma digitale. La mancata apposizione della firma digitale è segnalata dal Sistema con un apposito messaggio ("alert"). Resta in ogni caso di esclusiva competenza e responsabilità del fornitore verificare che la propria documentazione sia sottoscritta con firma digitale.

È in ogni caso responsabilità dei fornitori concorrenti a pena della loro esclusione, l'invio esclusivamente tramite piattaforma Sintel dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente Disciplinare. I fornitori esonerano da qualsiasi responsabilità la Stazione Appaltante Comunale di Vanzago, Arca Lombardia e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

La Stazione Appaltante avrà la facoltà di sospendere o rinviare la procedura di gara qualora, nel corso della negoziazione, si verificassero anomalie nel funzionamento dell'applicativo o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a Sintel, o che impediscano di formulare l'offerta. L'abilitazione del fornitore può essere richiesta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale appositamente autorizzato e dotato dei necessari poteri di agire in nome e per conto del fornitore ai fini della procedura.

Il soggetto che agisce in nome e per conto del fornitore e al quale vengono attribuite le chiavi di accesso per accedere al Sistema deve essere il medesimo soggetto che sottoscrive e invia l'offerta del fornitore attraverso il Sistema.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) o accordo di coassicurazione ex art. 1911 c.c., è sufficiente l'abilitazione al Sistema della capogruppo mandataria/delegataria senza che sia necessaria l'abilitazione di tutti i soggetti facenti parte il raggruppamento. Resta inteso che al momento della presentazione dell'offerta, ciascun componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione richiesta secondo le indicazioni di seguito riportate.

Il Sistema è strutturato in modo da attestare e tracciare ogni operazione compiuta sul Sistema stesso, la quale viene memorizzata e conservata dal Gestore del Sistema nelle registrazioni di Sistema (anche denominate "log"). Ogni operazione effettuata sul Sistema si intende compiuta nell'ora, minuto, secondo del giorno risultante dalle registrazioni di Sistema. I fornitori accettano e riconoscono che tali registrazioni costituiscono piena prova dei fatti e delle circostanze da queste rappresentate con riferimento alle operazioni effettuate sul Sistema. Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo di Sintel è possibile contattare l'Help Desk al numero verde 800.116.738.

### **a -Busta amministrativa**

Il concorrente dovrà allegare, nell'apposito campo "requisiti amministrativi" presente sulla Piattaforma Sintel, la documentazione amministrativa in un unico file compresso (zip – rar o 7z) consistente nei seguenti documenti, ciascun dei quali debitamente firmato digitalmente:

1. **dichiarazione**, resa ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445,, **firmata digitalmente, di accettazione integrale** delle disposizioni del Capitolato di gara, del Disciplinare, del DUVRI e di tutta la documentazione di gara
2. **documento di Gara Unico Europeo (DGUE) – Modello A** - firmato digitalmente
3. **dichiarazione bancaria** rilasciata da almeno un Istituto bancario attestante che il concorrente è solvibile in relazione all'importo complessivo dell'appalto
4. **cauzione provvisoria** intestata al Comune di Vanzago di **€ 22.492.51** corrispondente all'1% del prezzo a base d'asta - ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 - da effettuarsi tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria in formato elettronico firmata digitalmente dal garante (banca o assicurazione) e dal concorrente. La fidejussione deve essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie in possesso di autorizzazione del Ministero del tesoro, Bilancio e Programmazione economica e deve avere durata non inferiore a 180 giorni dal termine di presentazione delle offerte.  
La mancata costituzione della cauzione provvisoria costituisce causa di esclusione in quanto ritenuta irregolarità essenziale non sanabile  
L'importo della cauzione è stato ridotto al 50% rispetto a quanto previsto dalla normativa in quanto agli offerenti viene richiesta, pena esclusione, la presentazione di certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001 2008 o successivi.  
La cauzione provvisoria dovrà altresì contenere **impegno del fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva**, nel caso la ditta risultasse aggiudicataria, nella misura prevista dall'art. 93 – comma 8 – del D.Lgs. 50/2016, per l'esecuzione del contratto.
5. **copia della ricevuta di pagamento del contributo verso l'ANAC** con riferimento alla presente procedura di gara. La ricevuta dovrà essere firmata digitalmente.
6. **Modello B "Dichiarazione attestante la tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3 comma 7 Legge 136/2010"** – firmato digitalmente
7. **dichiarazione attestante l'avvenuto sopralluogo dei luoghi di lavoro rilasciata dal Comune di Vanzago**
8. **dichiarazione**, resa ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445,, **firmata digitalmente, di accettazione integrale del "Patto di Integrità" (Allegato B del Disciplinare di gara).**

### **b. Busta contenente l'Offerta tecnica**

Il concorrente, nell'apposito campo "offerta tecnica" presente sulla Piattaforma Sintel, dovrà inserire in un'unica cartella compressa denominata "Busta Offerta Tecnica" il progetto tecnico progettuale suddiviso per punto come segue:

#### **A 1 - Organizzazione del servizio e valutazione centro cottura:**

**A.1.a.** Descrizione del "piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.A. per il CPP ed i centri refezionali ed integrazione/potenziamento di aree di lavoro ed attrezzature di prevenzione igienica, conservazione e cottura degli alimenti presso il CPP, per una maggiore efficienza ed efficacia delle stesse oltre che ad una economia complessiva del servizio. In particolare si chiede di specificare:

- **piano di manutenzione programmata.** Sarà valorizzato il piano che meglio garantisca la funzionalità del CPP e dei centri refezionali, considerati gli interventi programmati e quelli accidentali eventualmente occorrenti.
- **allestimento area diete presso il CPP (rif. art. 25 del CSA).** Sarà valorizzata la migliore proposta tecnica e organizzativa.
- **fornitura ed installazione di nuove attrezzature di cottura presso il CPP (rif. art. 25 del CSA).** Verranno premiate le migliori caratteristiche tecniche-prestazionali delle attrezzature in funzione del Lay out d'impianto.

<p><b>A.1.b.</b> Personale impiegato nei vari servizi richiesti e nelle fasi di direzione, sorveglianza, preparazione e cottura alimenti, confezionamento, trasporto, distribuzione: descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero, suddiviso anche per CPP e centri refezionali.</p> <p>Sarà valorizzata la composizione dei gruppi di lavoro che, ferme le condizioni minime di cui al Titolo V del CSA, meglio soddisfi, sotto il profilo qualitativo e quantitativo le esigenze di funzionalità e completezza del servizio.</p>
<p><b>A.1.c.</b> Piano annuale di formazione del personale (rif. art. 34 del CSA). Sarà valorizzato il migliore Piano in termini qualitativi, di maggiore coinvolgimento del personale e di maggiore frequenza degli interventi formativi.</p>
<p><b>A.1.d.</b> Piano annuale delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del CPP e di quella distribuita presso i centri refezionali, con frequenza minima indicata all'art. 21 del CSA. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate. Sarà valorizzato il Piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.</p>
<p><b>A.1.e.</b> Programma e calendari degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (<i>pest management</i>) presso il CPP e i centri refezionali, ad eventuale miglioramento di quanto previsto dal CSA (art. 29.1). Sarà valorizzato il Piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.</p>
<p><b>A.1.f.</b> Piano di gestione di imprevisti ed emergenze – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menù "standard" che per le diete speciali.</p>
<p><b>A 2 - Modalità di trasporto dei pasti:</b></p>
<p><b>A.2.a.</b> Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti destinati a tutte le utenze del Comune, con particolare riferimento all'orario di fine cottura, alla preparazione dei contenitori per il trasporto, agli orari di partenza dei contenitori dal CPP e dei tempi previsti per la consegna dei pasti presso i centri refezionali (rif. artt. 14.7 e 16 del CSA).</p>
<p><b>A.2.b.</b> Tipologia del veicolo utilizzato per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo dal CPP ai centri refezionali. Nell'obiettivo di riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal servizio, viene richiesta l'indicazione dettagliata del veicolo che verrà impiegato per i servizi destinati a tutte le utenze (modello, marca, tipologia di alimentazione o Norma Euro di appartenenza e se già disponibili, numeri di targa e copia delle carte di circolazione - rif. art. 16 del CSA). Sarà valorizzato il complessivo minor impatto ambientale.</p>
<p><b>A.2.c.</b> Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti, con eventuale descrizione delle attrezzature impiegate per la movimentazione degli stessi presso il CPP, ed i centri refezionali (rif. art. 15 del CSA). Saranno valorizzate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione e resistenza all'usura.</p>
<p><b>A 3 – Livello qualitativo della fruizione del servizio e valorizzazione dei locali:</b></p>
<p><b>A.3.a.</b> Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio presso i centri refezionali ove la somministrazione è a carico dell'I.A: implementazione del confort per l'utenza, riduzione del rumore e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza delle attrezzature, efficacia ed economia complessiva del servizio, miglioramento qualitativo del pasto distribuito.</p> <p>Progetto/i da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo – costi integralmente a carico dell'offerente</p>
<p><b>A 4 – Qualità delle derrate alimentari:</b></p>
<p><b>A.4.a.</b> Con riferimento ai prodotti alimentari di cui al PAN GPP, oltre a quanto esplicitamente già richiesto dal CSA (rif. Allegato n. 1 al CSA e artt. 14 e 14.1 del CSA), si dovranno indicare i prodotti aggiuntivi offerti.</p> <p>La valutazione sarà effettuata essenzialmente sugli aspetti quali-quantitativi della fornitura. Dovrà pertanto essere indicato il numero e la tipologia dei prodotti, oltre alla frequenza di inserimento. Ciascun prodotto verrà valutato esclusivamente se corredato da relativa scheda tecnica ed inserito in un elenco che riporti l'indicazione specifica del doppio fornitore per ogni referenza offerta.</p>

<p><b>A.4.b.</b> Giornate biologiche: numero di giornate, nell'arco di ogni mese, con produzione pasti composti esclusivamente da alimenti biologici (per tutte le tipologie di utenza ed in riferimento ai menù stagionali offerti; pane escluso).</p>
<p><b>A.4.c.</b> Pane fresco, artigianale, prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ presso impianto sito sul territorio del Comune di Vanzago:</li> <li>▪ presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Vanzago</li> <li>▪ presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza superiore a 15 km dal Comune di Vanzago</li> </ul>
<p><b>A 5 – Menù e progetti inerenti l'educazione alimentare e volti alla limitazione dello spreco alimentare e dei rifiuti:</b></p>
<p><b>A.5.a.</b> Proposta di menù stagionali standard (4 settimane), per il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze. Valorizzazione quantitativa dal punto di vista calorico e bromatologico dei menù stagionali proposti, ricettario ed informazione agli utenti. Gli elaborati dovranno essere obbligatoriamente predisposti in riferimento a quanto indicato agli artt. 11, 12 e 13 del CSA e agli Allegati n. 1 e n. 2 del CSA e al "modello alimentare mediterraneo". Saranno valorizzate le proposte che più si conformano ai documenti indicati.</p>
<p><b>A.5.b.</b> Variazioni del menù in occasione di festività e giornate a tema. Saranno valorizzati i progetti che contengano il maggior numero di proposte e coinvolgano un numero maggiore di categorie di destinatari.</p>
<p><b>A.5.c.</b> Formazione/informazione all'utenza; progetti inerenti l'educazione alimentare, misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Interventi formativi con coinvolgimento attivo degli utenti per la ristorazione scolastica</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varietà degli interventi.</li> <li>- Monte ore annuale.</li> <li>- Percentuale di popolazione scolastica coinvolta.</li> </ul> </li> <li>2. <i>Altre forme di divulgazione e informazione alimentare e sulle misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare rivolte all'utenza/famiglie</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varietà degli interventi.</li> <li>- Periodicità degli interventi.</li> <li>- Percentuale di utenza coinvolta.</li> </ul> </li> </ol>
<p><b>A.5.d.</b> Progetto/i indicante/i le pratiche che saranno adottate annualmente, durante la durata dell'appalto, per contenere le quantità di alimenti inutilizzati e prevederne il riutilizzo (rif. art. 14.16 del CSA).</p>
<p><b>A 6 – Sistema informatizzato per la gestione dei pagamenti e della prenotazione dei pasti (rif. art. 1 e art. 19 del CSA) e per le comunicazioni con l'utenza:</b></p>
<p><b>A.6.a.</b> Caratteristiche tecniche e facilità d'uso del sistema proposto informatizzato.</p>
<p><b>A.6.b.</b> Presenza di applicativi informatici per la rilevazione del gradimento del servizio. Tale rilevazione deve avvenire attraverso un applicativo e/o strumenti informatici che escludano ogni utilizzo di supporti cartacei. I dati di rilevazione del gradimento devono essere dunque inseriti tramite dispositivi mobili o PC all'interno del programma offerto dall'I.A. L'applicativo dovrà altresì fornire una rendicontazione dettagliata dei risultati di rilevazione gradimento mensa al fine di poter visualizzare, in maniera semplice ed immediata, il gradimento da parte degli utenti e poter così suggerire interventi migliorativi sul servizio di ristorazione oggetto di valutazione.</p>
<p><b>A.6.c.</b> Realizzazione di una pagina WEB per la gestione delle comunicazioni relative al servizio, ai menù in vigore, alle diete speciali e ad eventuali e particolari tematiche che il Comune riterrà importanti ai fini della migliore fruizione del servizio.</p>

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico. La relazione tecnico organizzativa, non superiore a 20 pagine in formato A4 (non verranno valutati i contenuti delle pagine eccedenti al numero di 20) deve essere redatta con carattere di scrittura "Arial 11", deve risultare armonica e coerente a quanto richiesto dal Capitolato ed essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso. Deve altresì contenere un indice analitico (escluso dal conteggio delle 20 pagine). Ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva secondo lo schema sopra dettagliato (es. A.1.a – A.1.b etc.).

La carenza sostanziale della documentazione tecnica presentata dalla Ditta, tale da non consentire la valutazione dei beni o dei servizi offerti, comporta l'esclusione dalla gara.

**L'offerta tecnica deve essere firmata digitalmente.**

**All'offerta tecnica deve essere allegata copia delle certificazioni ISO 9001, ISO 22000 e ISO 18000.**

### **c – Busta contenente l'Offerta economica**

Il concorrente dovrà indicare, nell'apposito campo "Busta offerta economica" presente sulla Piattaforma Sintel, l'offerta economica consistente in un unico ribasso percentuale sull'importo negoziabile posto a base di gara di **€ 2.249.250,80** (IVA esclusa) di cui **€ 2.200,00** (IVA esclusa) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il costo complessivo ribassato (IVA esclusa) dovrà essere così ricavato:

<b>costo unitario del pasto ribassato (IVA esclusa) (base d'asta 4,70/pasto)</b>
x
<b>n. presunto di pasti annui (119.641)</b>
x
<b>4 anni</b>

tale calcolo dovrà essere indicato nel Modello C della documentazione di gara.

A **pena di esclusione** il concorrente dovrà specificare sul prezzo offerto:

- i costi della manodopera
- i costi per la sicurezza interna aziendale

La mancata indicazione dei costi del personale e dei costi di sicurezza afferenti all'attività svolta dall'operatore economico determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 in quanto tali indicazioni costituiscono elemento essenziale dell'offerta stessa.

Il concorrente dovrà provvedere ad allegare il Modello "C" della documentazione di gara, firmato digitalmente contenente **il prezzo complessivo ribassato calcolato in base alle modalità sopra specificate.**

I prezzi ribassati dovranno essere formulati, con l'esclusione dell'IVA, indicando la cifra totale offerta per il servizio e la relativa percentuale di ribasso applicata. Dovrà altresì essere indicata la percentuale di IVA applicata.

I prezzi devono essere formulati in EURO. La Stazione appaltante non accetterà offerte con un numero di decimali superiore a tre. I prezzi di cui sopra si intendono comprensivi di tutti gli oneri derivanti alla ditta per la piena e completa attuazione dei servizi richiesti. Eventuali riserve o condizioni sono motivo di esclusione dalla gara.

**Nel Modello C "Schema di offerta economica" il concorrente dovrà altresì dichiarare il rispetto dei minimi salariali retributivi così come individuati dall'art. 23 – comma 16 – del D.Lgs. 50/2016. Il modello dovrà essere firmato digitalmente.**

## **8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione del servizio avverrà in base a quanto previsto **all'art. 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016**, e cioè a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo complessivo di 100 punti così suddivisi:

<b>ELEMENTI</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
Elementi economici	<b>30</b>
Elementi tecnici	<b>70</b>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>



### Offerta economica

- All'offerta economica con il maggior ribasso viene attribuito il punteggio massimo di 30 punti.
- Alle offerte che non presenteranno nessun ribasso non verrà attribuito nessun punteggio.
- Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio sulla base della seguente formula del prezzo minimo

$$X = \frac{P_i \times 30}{P_o}$$

Ove:

$X$  = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

$P_i$  = Prezzo UNITARIO più basso offerto

$P_o$  = Prezzo UNITARIO offerto dal concorrente in esame

### Offerta tecnica

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata sulla base di quanto dettagliato nell'allegato "A" - "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" - al Disciplinare di Gara.

**Soglia di sbarramento:** Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le Imprese che avranno ottenuto un punteggio complessivo per gli elementi tecnici superiore a 40 punti.

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore. In caso di parità di punteggio sarà preferita l'offerta che ha riportato il maggior punteggio negli elementi qualitativi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La Stazione Appaltante procederà alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs 50/2016.

Non saranno ammesse offerte espresse in modo non chiaro, incomplete o in aumento rispetto alla base di gara.

## **9 - PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (RTI) E DI CONSORZI**

E' ammessa la partecipazione di Consorzi e Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande, con l'osservanza della disciplina di cui agli art. 45 – 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016.

Per le Imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di insediamento.

Per favorire la concorrenza, non è ammessa la partecipazione in raggruppamenti temporanei di due o più Imprese che siano in grado di soddisfare singolarmente i requisiti economici e tecnici di partecipazione, pena l'esclusione dalla gara del raggruppamento così composto.

I concorrenti che intendano presentare un'offerta per la presente gara in Raggruppamenti temporanei o con l'impegno di costituire un Raggruppamento temporaneo, ovvero in Consorzi, dovranno indicare la ragione sociale di tutte le Imprese raggruppande, in caso di Raggruppamenti non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta, nonché la ragione sociale dell'Impresa mandataria, in caso di Raggruppamenti formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta.

Il Raggruppamento, nel suo complesso, dovrà raggiungere i requisiti richiesti dal Disciplinare.

Le dichiarazioni e le offerte dovranno essere legalmente sottoscritte secondo le modalità stabilite nei già citati art. 45 – 47 e 48 del D.Lgs 50/2016.

La cauzione provvisoria dovrà essere presentata:

- in caso di Raggruppamento costituito, dalla Impresa mandataria ed essere intestata alla medesima;
- in caso di Raggruppamento. costituendo, da una delle imprese raggruppande ed essere intestata a tutte le imprese del costituendo raggruppamento
- in caso di Consorzio, dal Consorzio medesimo.

## **10 – AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Nel caso in cui il concorrente intenda avvalersi di tale facoltà, esso deve produrre, le dichiarazioni specificate dall'art. 89 del del D. Lgs. 50/2016 sottoscritte dai soggetti e con le modalità precisate nel presente disciplinare.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80 comma 12, del D. Lgs. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed esclude la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11, dello stesso decreto.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

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

## **11 -FASI DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

Il procedimento di gara avverrà secondo la normativa vigente il giorno **15 OTTOBRE 2020 alle ore 10.00 presso la sede comunale di via Garibaldi.**

La Stazione appaltante nel corso della seduta pubblica, sulla base della documentazione presentata, procede a verificare la correttezza formale della documentazione e delle buste contenenti le offerte ammettendole o escludendole.

Procede quindi alla verifica del possesso dei requisiti generali dei concorrenti sulla base delle dichiarazioni presentate e delle certificazioni prodotte.

La Stazione appaltante, ove lo ritenga necessario, può effettuare ulteriori verifiche sulla veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali previsti dall'art.80 del D.Lgs 50/2016 anche in un momento successivo alla conclusione della procedura di gara.

Nel corso della seduta la Stazione Appaltante procederà altresì all'apertura delle offerte tecniche ai soli fini ricognitivi della regolarità della documentazione pervenuta.

Le offerte tecniche verranno esaminate in seduta riservata della Commissione di gara al fine di attribuire i punteggi previsti dal presente Disciplinare di Gara.

Conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche la Commissione di gara tornerà a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, l'attribuzione dei relativi punteggi, l'individuazione del miglior offerente e la verifica delle eventuali offerte anomale ai sensi dell'art. 97 – comma 3 – del D.Lgs. 50/2016.

## **12 – MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ANOMALE**

La valutazione dell'anomalia sarà effettuata ai sensi dell'art. 97 – comma 3 - del D.Lgs. 50/2016.

## **13 – SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Ai sensi dell'art. 83 – comma 9 – del D.Lgs. 20/2016 eventuali carenze formali della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di Soccorso istruttorio.

La Stazione appaltante assegna al concorrente il termine perentorio di 10 giorni per regolarizzare eventuali carenze formali nelle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara (escluse quelle relative all'offerta economica e tecnica).

Decorso il termine senza che il concorrente provveda a sanare la mancanza, lo stesso viene escluso dalla gara.

## **14 - ESCLUSIONI ED AVVERTENZE**

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base d'asta, condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non è ammessa la facoltà di presentare offerta solo per una parte del servizio oggetto del presente appalto. Non sarà consentito ad una stessa ditta di presentare contemporaneamente offerte in diversi accorpamenti di impresa o consorzi, ovvero individualmente ed in associazione o consorzio, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

Determina altresì l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica e la documentazione amministrativa per l'ammissione alla gara non siano firmate digitalmente dal titolare o legale rappresentante dell'impresa partecipante o non siano formulate negli appositi campi previste dalla piattaforma SINTEL. Il Presidente della Commissione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data o di sospendere la seduta di gara o di aggiornarla ad altra ora o al giorno successivo, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, tramite piattaforma SINTEL, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

## **15 -AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica con esito positivo del possesso dei requisiti richiesti e mediante adozione di atto determinativo del Responsabile del Settore servizi alla persona.

## **16 – CONTRATTO**

Al termine della procedura concorsuale e adottati gli atti di aggiudicazione, verrà stipulato apposito contratto con la Ditta. Alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante l'Impresa dovrà presentarsi all'ora e nel luogo indicato per sottoscrivere il contratto.

Qualora l'Impresa aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione.

Per la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare:

- a) polizze assicurative nei modi e con i valori indicati all'art. 47 del Capitolato Speciale;
- b) atto costitutivo del Raggruppamento Temporaneo (solo per Raggruppamenti) con mandato conferito al Legale Rappresentante dell'Impresa Capogruppo dalle imprese mandatarie, risultante da scrittura privata autenticata da un Notaio;
- c) cauzione definitiva, ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 da effettuarsi attraverso fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria

Non verranno accettate fidejussioni bancarie o polizze assicurative che non contengano la clausola della preventiva escussione del debitore, ai sensi dell'art.1944 del Codice Civile. Tali fidejussioni e polizze dovranno obbligatoriamente prevedere l'immediata eseguibilità dell'importo, da parte dell'Azienda, dietro semplice richiesta scritta in applicazione delle clausole contrattuali per penalità o risoluzione del contratto stesso. La restituzione del deposito cauzionale avverrà a fornitura eseguita con collaudo positivo o cessato ogni motivo di contestazione.

## **17 - DISPOSIZIONI FINALI**

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30/06/03 n.196 (denominato "Codice privacy") i dati personali forniti saranno raccolti in banca dati sia automatizzata che cartacea, per le finalità inerenti la gestione della procedura di gara (incluse le finalità amministrativo-contabili) e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art.11 del citato D.Lgs.n.196/03, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art.4 della medesima normativa necessarie al trattamento in questione.

I dati conferiti saranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o automatizzati, comunque mediante strumenti ritenuti idonei a garantire la sicurezza per evitare rischi di perdita, distruzione o accesso non autorizzato ai sensi e per gli effetti delle relative disposizioni contenute nel D.Lgs.n.196/03.

Le medesime condizioni di riservatezza e sicurezza saranno garantite, anche successivamente, a seguito di eventuale instaurazione di rapporto contrattuale, per la gestione dello stesso.

I dati oggetto di trattamento non saranno sottoposti ad accesso alcuno tranne che per i casi previsti dalla normativa vigente in materia, in particolare dall'art.22 della L.241/90.

I dati personali potranno essere oggetto di comunicazione per le sole finalità sopra esposte e nei limiti consentiti dalla normativa:

- a legali incaricati per la tutela del Comune di Vanzago in sede giudiziaria;
- all'Autorità Giudiziaria nei casi espressamente previsti dalla Legge.

Allegati al presente Disciplinare:

- ✓ Allegato A al Disciplinare “Criteri di valutazione dell’offerta” tecnica”
- ✓ Allegato B al Disciplinare “Patto di Integrità”
- ✓ Modello A – “DGUE – Documento di Gara Unico Europeo
- ✓ Modello B – “Dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi finanziari”
- ✓ Modello C – “Scheda offerta economica”

IL RESPONSABILE SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA  
Dott. Simone Baroni

**Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)**