



# BANDO DI GARA

Appalto  
del servizio di  
ristorazione comunale  
(con lavori per la costruzione del  
centro cottura)

dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2034  
- quindici anni -

CIG: 7876916CB4

## Sintesi dell'appalto

Appalto del servizio di ristorazione comunale



Comuni di Manerbio e Offlaga

1. **Oggetto:** appalto del servizio di ristorazione comunale nel territorio del *Comune di Manerbio* e del *Comune di Offlaga*, con esecuzione dei lavori di costruzione di un centro cottura in *Manerbio*
2. **Durata:** dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2034 (quindici anni)
3. **Importo** stimato complessivo: € 7.490.500,00 al netto dell'IVA (15 anni)
4. **Quantità** stimata annua: n. 107.191 pasti (scolastici, a domicilio e per il personale comunale)
5. **Importo** (non soggetto a ribasso) dei **lavori** : € 420.000,00 al netto dell'IVA
6. **Periodo** di esecuzione **dei lavori**: da ottobre 2019 a settembre 2020
7. **Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa
8. **Ripartizione** dei punteggi: 10/100 per il prezzo complessivo, 90/100 per il *Progetto Organizzativo – Gestionale*
9. **Offerta economica:** ribasso in percentuale sugli importi a base di gara:
  - per Comune di Manerbio € 4,68 a pasto, al netto dell'IVA
  - per Comune di Offlaga € 4,52 a pasto, al netto dell'IVA
10. **Oneri** speciali a carico dell'appaltatore:
  - spese per la procedura di gara: € 61.200,00 al netto dell'IVA
  - diritti per la sottoscrizione del contratto: € 12.800,00
  - spese (annuali) per le attività ispettive: € 5.500,00 al netto dell'IVA
  - spese per manutenzione straordinaria del refettorio: € 28.000,00 al netto dell'IVA
  - spese per allacci e pratiche amministrative del nuovo centro cottura: € 17.000,00 al netto dell'IVA
  - spese tecniche per gli incarichi (affidati dal Committente) per direzione dei lavori, per rilascio del certificato di regolare esecuzione e collaudi nonché per coordinamento della sicurezza in esecuzione: € 56.200,00 al netto dell'IVA e dei contributi previdenziali
11. Eventuali **controversie** durante l'appalto: tentativo obbligatorio di conciliazione secondo il Regolamento della Camera di commercio di Brescia
12. **Procedura aperta**, gestita attraverso la piattaforma telematica *Sintel* (Regione Lombardia)
13. **Sopralluoghi:** entro venerdì 31 maggio 2019
14. **Quesiti** scritti: entro mercoledì 5 giugno 2019 (ore 12.00) nell'area "*Comunicazioni procedura*" di *Sintel*
15. **Termine** per presentare l'**offerta**: mercoledì 12 giugno 2019 (ore 12.00)
16. Tutti i **documenti** sono disponibili ai seguenti indirizzi web: [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it), [www.comune.offlaga.bs.it](http://www.comune.offlaga.bs.it) (sezione Bandi di gara) e [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it)
17. **Responsabile del procedimento:**  
*Marina Staurengi* – Responsabile "Area Servizi alla persona"
18. **Responsabile tecnico** del sub-procedimento (parte lavori):  
*Maria Vittoria Tisi* – Responsabile "Area Tecnica"

# Indice

Parte I - Amministrazione aggiudicatrice.....	5
Parte II - Oggetto, durata e importo dell'appalto.....	5
Articolo 1 - Oggetto.....	5
Articolo 2 - Durata.....	6
Articolo 3 - Importo.....	6
Articolo 4 - Oneri di sicurezza e costo del personale per il servizio di ristorazione.....	7
Articolo 5 - Oneri di sicurezza e costo del personale per i lavori.....	8
Parte III - Informazioni sulla procedura.....	8
Articolo 1 - Riferimenti normativi.....	8
Articolo 2 - Atti di gara a norma UNI 11407.....	9
Articolo 3 - Piattaforma Sintel.....	9
Articolo 4 - Riservatezza sui contratti di lavoro dipendente.....	9
Parte IV - Requisiti di partecipazione.....	9
Articolo 1 - Requisiti di ordine generale.....	10
Articolo 2 - Certificazioni aziendali.....	11
Articolo 3 - Capacità economica e finanziaria.....	11
Articolo 4 - Capacità tecnica e professionale - Nota di assimilazione.....	11
Articolo 5 - Requisiti di ordine speciale per l'esecuzione dei lavori.....	12
Parte V - Raggruppamenti di imprese (RTI) e avvalimento.....	12
Parte VI - Procedura di aggiudicazione.....	13
Articolo 1 - Modalità di partecipazione e accesso agli atti.....	13
Punto 1 - <i>File</i> BUSTA n° 1: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".....	13
Punto 2 - <i>File</i> BUSTA n° 2: "PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE".....	14
Punto 3 - "BUSTA ECONOMICA".....	15
Articolo 2 - Svolgimento della gara.....	17
Articolo 3 - Cause di esclusione.....	18
Articolo 4 - Individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.....	18
Punto 1 - OFFERTA ECONOMICA massimo 10 punti.....	19
Punto 2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE massimo 90 punti.....	19
Parte VII - Disciplina della fase propedeutica alla sottoscrizione del contratto – Subappalto e divieto di cessione del contratto.....	20
Articolo 1 - Garanzia provvisoria e definitiva.....	20
Articolo 2 - Assicurazioni ed esonero di responsabilità per il Committente.....	21
Articolo 3 - Redazione del contratto.....	21
Articolo 4 - Dati dell'Organizzazione.....	22



Articolo 5 - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto.....	22
Punto 1 - Servizio di ristorazione.....	22
Punto 2 - Lavori.....	22
Punto 3 - Disciplina comune al servizio di ristorazione e ai lavori.....	23
Punto 4 - Divieto di cessione del contratto.....	23
Parte VIII - Disposizioni finali.....	23
Articolo 1 - Quesiti e trattamento dei dati personali.....	23
Articolo 2 - Pubblicazione dei documenti di gara.....	24
Parte IX - Allegati (parte integrante del Bando).....	25

Appalto del servizio di ristorazione comunale



Comuni di Manerbio e Offlaga

## Parte I - Amministrazione aggiudicatrice

1. L'Amministrazione aggiudicatrice è la "Centrale unificata di committenza fra il *Comune di Manerbio* e il *Comune di Cigole*" (in prosieguo "C.U.C."), mentre la stazione appaltante è il *Comune di Manerbio* in qualità di Comune capofila, con sede in Piazza Cesare Battisti, 1 – 25025 Manerbio (BS),

- Responsabile del procedimento: *Marina Staurenghi* - Responsabile "Area Servizi alla persona"
- Responsabile tecnico del sub-procedimento (parte lavori): *Maria Vittoria Tisi* – Responsabile "Area Tecnica"
- Ufficio Pubblica Istruzione:
  - Tel. 030 93 87 278
  - E-mail: bandi@comune.manerbio.bs.it
  - PEC: protocollo@pec.comune.manerbio.bs.it
- Profilo del Committente (sito Internet): [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it)
- Orario apertura ufficio: dal lunedì a venerdì dalle 09.00 alle 12.00.

Appalto del servizio di ristorazione comunale



## Parte II - Oggetto, durata e importo dell'appalto

### Articolo 1 - Oggetto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione comunale nel territorio del *Comune di Manerbio* e del *Comune di Offlaga* (in prosieguo tutti – congiuntamente o ciascuno disgiuntamente – denominati "Comune" o anche "Committente"), con esecuzione dei lavori di costruzione di un centro cottura in *Manerbio*.

2. Il servizio di ristorazione scolastica costituisce *servizio pubblico essenziale* ai sensi della Legge 12 giugno 1990, n. 146 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero. A tal fine, l'Organizzazione aggiudicataria (in prosieguo "Organizzazione") concorda con il Committente eventuali soluzioni gestionali e organizzative *ad hoc*, tenuto conto che:

- in caso di sciopero del personale della scuola, il pasto deve essere completo;
- in caso di sciopero del personale dell'Organizzazione, il pasto potrà anche essere servito in "legame freddo".

3. Classificazione e codici:

- Categoria: 17
- Denominazione: servizi di ristorazione scolastica
- CPC: 64
- CPV: 55 52 40 00 -9
- CIG: 7876916CB4

Comuni di Manerbio e Offlaga



## Articolo 2 - Durata

1. Al fine di consentire il recupero degli investimenti per i lavori di costruzione di un centro cottura in *Manerbio*, l'appalto ha la durata di quindici anni: inizia il 1° ottobre 2019 e termina il 30 settembre 2034.
2. Nei lavori di costruzione del centro cottura si intende compreso anche il rifacimento della pensilina per grigliate presso l'attuale cucina delle associazioni.
3. I lavori sono effettuati fra il 1° ottobre 2019 e il 30 settembre 2020, come indicato nel cronoprogramma contenuto nel Piano della sicurezza (*Allegato L5*).
4. Ai sensi dell'art. 934 Cod. civ. il centro cottura, in quanto da costruire su terreno di proprietà comunale, è di proprietà del *Comune di Manerbio*.

## Articolo 3 - Importo

1. Si assume come valore stimato dell'appalto l'importo del prezzo unitario (posto a base di gara) moltiplicato per il numero di pasti previsti (sulla base dei dati storici del servizio) per l'intera durata del contratto.
2. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 12 D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 - noto come il nuovo *Codice dei contratti pubblici* (in prosieguo "CCP") - il valore complessivo dell'appalto è stimato pari a **€ 7.490.500,00** (settemilioniquattrocentonovantamilacinquecento/00) al netto dell'IVA, come risulta – dopo arrotondamento – dal dettaglio di calcolo di seguito riportato:

	n° pasti	€/pasto	totale
Manerbio	92.907	€ 4,68	€ 434.804,76
Offlaga	14.284	€ 4,52	€ 64.563,68
		totale annuo	<b>€ 499.368,44</b>
		totale 15 anni	<b>€ 7.490.526,60</b>

3. Nel determinare il prezzo unitario del pasto a base di gara il Committente ha tenuto conto del quadro economico dei lavori per la costruzione del centro cottura che l'Organizzazione deve eseguire (compresi gli oneri per la sicurezza nonché gli oneri per le progettazioni, per il coordinamento per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, le direzioni lavori, la certificazione della regolare esecuzione e i collaudi): di conseguenza, i concorrenti non offrono alcun ribasso sull'importo dei lavori; le modalità di liquidazione delle spese tecniche, a carico dell'Organizzazione, sono disciplinate nella *Parte XIX, Articolo 5 dell'Allegato R1 Capitolato tecnico ristorazione*.
4. Il costo complessivo dei lavori di costruzione del centro cottura, posto interamente a carico dell'Organizzazione, ammonta a € 420.000,00 (quattrocentoventimila/00) al netto dell'IVA, come



risulta dal Quadro Economico (QE) del progetto definitivo (*Allegato L6 Capitolato lavori amministrativo e quadro economico*).

5. Ai sensi dell'art. 51 CCP, questo appalto non è suddiviso in lotti in quanto:

- a. il servizio ha un contenuto essenzialmente unitario, sia a livello organizzativo-gestionale, sia per conseguire un soddisfacente equilibrio economico-finanziario;
- b. la suddivisione in lotti per scuole (o per altre tipologie di utenti della ristorazione) creerebbe, a partire dall'uso di più centri cottura, disorganizzazioni gestionali nonché diseconomie;
- c. la suddivisione in lotti per Comune vanificherebbe l'affidamento in forma associata;
- d. in ordine ai lavori: l'esecuzione dei lavori è unitaria, sia perché afferisce ad un servizio a sua volta unitario, sia perché riguarda una sola opera (centro cottura).

#### ***Articolo 4 - Oneri di sicurezza e costo del personale per il servizio di ristorazione***

1. Gli oneri di sicurezza relativi alle interferenze sono determinati dal Committente, per tutta la durata dell'appalto, (come risultanti dall'*Allegato R4 – DUVRI*) in € 5.328,00.

2. Tutte<sup>1</sup> le altre misure di sicurezza, comprese le misure relative ai lavori – adeguate rispetto alla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. a) del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 – sono a pena di esclusione dettagliatamente elencate (senza l'indicazione dell'importo in euro) dal concorrente all'interno del *Progetto Organizzativo-Gestionale* (contenuto nella Busta n. 2): ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 10 nell'offerta economica il concorrente indica, a pena di esclusione, l'importo complessivo degli oneri delle elencate misure per la sicurezza.

3. La valutazione riguarda specificatamente i rischi correlati ai luoghi di esecuzione di questo contratto e non i rischi generali propri del concorrente: ad esempio non devono essere indicati i rischi (e relative cautele) del personale presso gli uffici centrali o presso altre unità locali del concorrente.

4. Gli oneri di sicurezza relativi alla ristorazione non sono compresi nell'importo stimato dell'appalto; si tratta infatti di oneri non soggetti a ribasso, direttamente sostenuti dall'Organizzazione - a proprio carico - durante l'esecuzione del contratto e dei quali il concorrente deve tenere conto nella definizione dell'offerta economica.

5. Ai sensi dell'art. 23 CCP, comma 16, nel predisporre la documentazione di gara il Committente ha assunto un costo del lavoro annuo ("costo della manodopera") complessivamente di € 186.450,00 (centottantaseimilaquattrocentocinquanta/00).

<sup>1</sup> In queste misure devono, a pena di esclusione, essere elencate anche le misure per la sicurezza aziendale relative alla parte dei lavori; non vanno invece indicate quelle (già valutate dal Committente pari a € 12.500,00 in sede di Piano di sicurezza e coordinamento – PSC) di cui al successivo *Articolo 5*.



6. Ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 10, il concorrente deve indicare il costo del lavoro annuo in sede di offerta economica.

### ***Articolo 5 - Oneri di sicurezza e costo del personale per i lavori***

1. Come indicato nell'*Allegato L6 Capitolato lavori amministrativo e quadro economico*, gli oneri per la sicurezza - determinati dal Committente - sono pari a € 12.500,00 (dodicimilacinquecento/00) al netto dell'IVA e si riferiscono alle misure contenute nel Piano di sicurezza e coordinamento – PSC; tali misure potranno essere adeguate e ridefinite in sede di consegna dei lavori, fermo restando l'importo totale del quadro economico dei lavori.

2. Ai sensi dell'art. 23 CCP, comma 16, nel predisporre la progettazione definitiva esecutiva il Committente ha assunto un costo del lavoro ("costo della manodopera") complessivamente di € 122.250,00 (centoventiduemiladuecentocinquanta/00).

3. Ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 10, il concorrente deve indicare il costo del lavoro in sede di offerta economica.

## **Parte III - Informazioni sulla procedura**

### ***Articolo 1 - Riferimenti normativi***

1. L'appalto ha per oggetto sia servizi elencati nell'allegato IX CCP sia lavori: per il principio di prevalenza<sup>2</sup> dei servizi rispetto ai lavori, questo è un appalto di servizi.

2. Ai sensi del Titolo VI della Parte II CCP sui "regimi particolari di appalto" si applicano - oltre agli artt. 142 e 144 - soltanto le disposizioni del CCP espressamente richiamate in questo Bando.

3. Limitatamente all'esecuzione dei lavori si applicano le disposizioni sulla contabilità e il collaudo previste per i contratti di lavori pubblici nel CCP, nel DPR 5 ottobre 2010 n. 207 e nel DM 7 marzo 2018, n. 49 purché compatibili con questo appalto.

4. Ai sensi dell'art. 34 CCP, nella definizione di alcuni criteri di valutazione del *Progetto organizzativo-gestionale*, il Committente ha tenuto in considerazione il documento sui criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (Allegato 1 del DM 25 luglio 2011) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul *Green Public Procurement* (PAN GPP approvato con DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008).

5. La presentazione delle offerte equivale ad accettazione incondizionata delle disposizioni di questo Bando e dei suoi allegati.

<sup>2</sup> Art. 28 CCP, comma 1



## **Articolo 2 - Atti di gara a norma UNI 11407**

1. La redazione del Bando e del capitolato tecnico ristorazione ha tenuto conto della norma UNI 11407 relativa ai Servizi di ristorazione fuori casa (Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, Bando e disciplinare<sup>3</sup>), approvata dalla Commissione Centrale Tecnica dell'UNI il 7 febbraio 2011 e ratificata dal Presidente dell'UNI il 23 febbraio 2011.

## **Articolo 3 - Piattaforma Sintel**

1. La scelta dell'Organizzazione avviene con procedura aperta, gestita attraverso la piattaforma telematica di *e-procurement* di Regione Lombardia (tramite ARCA – Azienda regionale centrale acquisti) denominata “*Sintel*” alla quale è possibile accedere attraverso il sito [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it) oppure [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it).

2. Per le modalità di utilizzo di *Sintel* si rimanda ai Manuali pubblicati da ARCA fra i quali, per finalità meramente informativa, si segnalano i seguenti documenti disponibili in Internet:

- a. “Modalità tecniche per l'utilizzo di *Sintel*”
- b. “Partecipazione alle gare - Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per operatori economici”
- c. “Gestione della procedura - Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per Stazione Appaltante”
- d. “Formule di aggiudicazione - Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per stazione appaltante”
- e. “Le 10 sviste più comuni da evitare su *Sintel*”

## **Articolo 4 - Riservatezza sui contratti di lavoro dipendente**

1. Tutte le informazioni relative alle condizioni di lavoro del personale attualmente adibito alla ristorazione hanno natura confidenziale e, pertanto, i concorrenti hanno l'obbligo di considerarle strettamente riservate, trattandole esclusivamente per la finalità di valutare la convenienza della partecipazione alla gara e per formulare la conseguente offerta.

## **Parte IV - Requisiti di partecipazione**

1. Sono ammessi a presentare le offerte gli operatori economici di cui all'art. 45, commi 1 e 2 CCP, secondo le modalità e le disposizioni stabilite dagli artt. 47 e 48 CCP nonché, ai sensi dell'art. 49 CCP, gli operatori economici stabiliti in Paesi terzi.

2. Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante a questa procedura, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, quando la situazione di controllo o la relazione comporti che le

3 Ai sensi del punto 7 dei Requisiti minimi, il disciplinare non è stato redatto in quanto il Bando è già “esaustivo riguardo le modalità di svolgimento della gara di appalto”.



offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

3. A tal fine il concorrente presenta, alternativamente:

- a. la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b. la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c. la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

4. Tutti gli elementi possono essere attestati mediante Dichiarazione Sostitutiva di Certificazione (DSC) o Dichiarazione Sostitutiva di Atto Notorio (DSAN) ai sensi del DPR n. 445/2000.

5. Il Committente si riserva la facoltà di effettuare controlli d'ufficio su quanto dichiarato dai concorrenti.

6. I requisiti di partecipazione, da possedere a pena di esclusione, sono i seguenti:

### ***Articolo 1 - Requisiti di ordine generale***

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese (o equipollente per soggetti con sede all'estero) per un'attività compatibile con quella da affidare in appalto;

2. (per le cooperative) iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004;

3. non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 CCP, con particolare riferimento ai commi da 1 a 5, richiamate in dettaglio nell'*Allegato G1 - Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti*;

4. applicare ai lavoratori dipendenti e anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali, con l'impegno ad applicare, in caso di aggiudicazione, condizioni non inferiori a quelle previste nei summenzionati contratti per la località ove il servizio sarà svolto;

5. aver effettuato, entro venerdì 31 maggio 2019<sup>4</sup>, il sopralluogo<sup>5</sup> presso tutte le strutture coinvolte nel servizio, prendendo accordi con l'Ufficio tecnico (referente: *Domenico Castagnaro*), telefono 030 93 87 260, *email*: bandi@comune.manerbio.bs.it;

6. aver effettuato versamento del contributo di € 200,00 (duecento/00) alla *Autorità nazionale anticorruzione*;

7. presentazione della garanzia provvisoria<sup>6</sup>.

4 Nella domanda di partecipazione i concorrenti indicano la data del sopralluogo, senza allegare l'attestato rilasciato dal Committente.

5 In caso di raggruppamenti temporanei di imprese (RTI) o di consorzi, il sopralluogo deve essere effettuato da tutti i soggetti che saranno coinvolti nell'esecuzione del contratto.

6 Il soggetto beneficiario della garanzia è la "Centrale unificata di committenza fra il Comune di Manerbio e il Comune di Cigole".



## **Articolo 2 - Certificazioni aziendali**

1. Il concorrente deve dimostrare:

- a. di avere un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 22000 per un Centro Cottura analogo a quello dedicato all'appalto;
- b. di avere (oppure deve essere in grado di averlo entro dicembre 2019) un Sistema di Gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

## **Articolo 3 - Capacità economica e finanziaria**

1. In considerazione dell'ampia durata dell'appalto, viene richiesto un elevato grado di affidabilità sicché il concorrente dimostra la propria capacità economica e finanziaria mediante un fatturato generale aziendale, nel periodo successivo al 31 dicembre 2015, di almeno € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) al netto dell'IVA.

## **Articolo 4 - Capacità tecnica e professionale - Nota di assimilazione**

1. La capacità tecnica e professionale richiesta al concorrente è di aver eseguito, relativamente all'insieme della ristorazione scolastica e domiciliare nel periodo successivo al 31 dicembre 2015, almeno 300.000 pasti preparati e somministrati.

2. La capacità tecnica e professionale è acquisita nello svolgimento di attività identiche a quelle da appaltare; tuttavia il Committente considera valide referenze quelle attività che - per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative - siano assimilabili a quelle oggetto di appalto, purché il concorrente allegghi, a pena di esclusione, una nota ("nota di assimilazione") in grado di esplicitare alla Commissione giudicatrice tale equivalenza.

3. A titolo esplicativo, si chiarisce che la << *nota di assimilazione* >> è una dichiarazione resa dal concorrente che intenda dimostrare come le attività o i servizi svolti, ancorché non strettamente relativi alla ristorazione scolastica e domiciliare, siano tali da avergli fatto conseguire le capacità necessarie (o addirittura, in alcuni casi, superiori) per svolgere il servizio da appaltare.

4. La dichiarazione è di contenuto libero: tanto più è evidente l'analogia, l'affinità o l'equivalenza e tanto più succinta può essere la dimostrazione di essere comunque in possesso delle capacità richieste.

5. La verifica dell'adeguatezza della dimostrazione è rimessa alla Commissione giudicatrice. In ogni caso non viene accettata (con conseguente esclusione) una dichiarazione che - in modo tautologico - si limitasse, ripetendo il contenuto della clausola, ad affermare genericamente che le attività o i servizi svolti siano assimilabili per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative.



## Articolo 5 - Requisiti di ordine speciale per l'esecuzione dei lavori

1. L'esecutore dei lavori di costruzione deve essere qualificato nelle seguenti categorie:

- CATEGORIA PREVALENTE
  - OG1 classifica II per € 313.555,00
- CATEGORIE SCORPORABILI (interamente subappaltabili)
  - OS30 per € 47.600,00
  - OG11 per € 46.345,00

## Parte V - Raggruppamenti di imprese (RTI) e avvalimento

1. I requisiti di **ordine generale** devono essere posseduti da tutti i soggetti eventualmente raggruppati o consorziati.

2. I requisiti di capacità **economica e finanziaria** e di capacità **tecnica e professionale** devono essere posseduti per almeno il 50% dal mandatario/capogruppo del raggruppamento o da un solo soggetto del consorzio.

3. Il requisito della **certificazione di qualità** per la preparazione dei pasti riguarda il soggetto che dichiara di essere l'esecutore della corrispondente parte dell'appalto.

4. Il requisito della certificazione di **qualità ambientale** riguarda (almeno) il mandatario/capogruppo del raggruppamento oppure (almeno) i soggetti del consorzio che assumono la preparazione dei pasti.

5. Ai sensi dell'art. 48 CCP, comma 4, nella domanda di partecipazione (*Allegato G1 - Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti - Modello A*) i concorrenti devono specificare - in modo coerente con quanto indicato nella medesima domanda in ordine alla qualità di concorrente singolo o raggruppato/consorziato e con i requisiti posseduti - le parti dell'appalto che intendono eseguire.

6. Per RTI già costituito viene allegato il mandato di costituzione e la procura conferita al legale rappresentante del mandatario.

7. Per RTI da costituire viene allegata la dichiarazione di impegno a conferire mandato collettivo speciale al soggetto che è stato indicato come mandatario.

8. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 48 CCP, comma 19, non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato.

9. È ammesso l'avvalimento - secondo le modalità previste dall'art. 89 CCP - alle seguenti contestuali condizioni:

- a. l'impresa ausiliaria deve svolgere direttamente il servizio nei limiti dei requisiti prestati;
- b. prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, l'impresa ausiliaria e l'impresa avvalente devono costituirsi in raggruppamento temporaneo di imprese ai sensi dell'art. 48 CCP.



## Parte VI - Procedura di aggiudicazione

1. L'aggiudicazione avviene con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 3 e l'appalto è aggiudicato anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida purché conveniente e appropriata, previa eventuale verifica della congruità.

2. Ai sensi dell'art. 32, comma 4 CCP, l'offerta vincola il concorrente per centottanta giorni successivi al termine per la presentazione delle offerte; tuttavia, nelle more del monitoraggio denominato "REVIEW"<sup>7</sup>, il Committente ritiene valida l'offerta seconda classificata fino a dicembre 2020: se fosse opportuno procedere allo scorrimento della graduatoria, il Committente interpella il secondo classificato per acquisirne la disponibilità al subentro nell'appalto.

### Articolo 1 - Modalità di partecipazione e accesso agli atti

1. Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno, a pena di esclusione, presentare alla C.U.C. l'offerta esclusivamente attraverso *Sintel* entro il termine perentorio delle **ore 12,00 di mercoledì 12 giugno 2019**; oltre questo termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedentemente presentata.

2. L'offerta, nella forma di documento elettronico (*file*), è costituita da:

- a. *File* "BUSTA n° 1" con dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA";
- b. *File* "BUSTA n° 2" con dicitura "PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE";
- c. "BUSTA ECONOMICA".

3. A pena di esclusione, tutti i documenti devono essere presentati in lingua italiana e, inoltre, quelli inclusi nei *file* busta n° 1 e n° 2 non devono indicare o consentire di conoscere il prezzo offerto (da indicare esclusivamente nella "Busta economica").

### Punto 1 - File BUSTA n° 1: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

1. Deve contenere i seguenti documenti per l'ammissione:

- a. la domanda di partecipazione (è preferibile l'uso del modello *Allegato G1 - Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti*) sottoscritta con firma digitale, a pena di esclusione, dal Legale Rappresentante; nella domanda il concorrente dichiara<sup>8</sup>, a pena di esclusione, il possesso dei requisiti di partecipazione previsti nella precedente *Parte IV*; la *Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti* deve essere sottoscritta con firma digitale da:
  - a.1. in caso di concorrente partecipante in forma singola: dal Legale Rappresentante;
  - a.2. in caso di consorzio *ex art. 45 CCP*, comma 2 lett. b) e c): dal Legale

<sup>7</sup> Il monitoraggio "REVIEW" è disciplinato nella *Parte XXI, Articolo 2 dell'Allegato R1- Capitolato speciale ristorazione*.

<sup>8</sup> Ai sensi dell'art. 85 CCP, il Concorrente ha facoltà di presentare il "documento di gara unico europeo" (DGUE).



Rappresentante del Consorzio e dai Legali Rappresentanti dei consorziati individuati quali esecutori del servizio;

a.3. in caso di Raggruppamento Temporaneo costituito o da costituirsi: dal Legale Rappresentante del mandatario capogruppo e dai Legali Rappresentanti dei mandanti;

a.4. in caso di Consorzio Ordinario non ancora Costituito: dal Legale Rappresentante del mandatario capogruppo e dai Legali Rappresentanti dei consorziandi;

a.5. in caso di Consorzio Ordinario Costituito: dal Legale Rappresentante del Consorzio e dai Legali Rappresentanti dei consorziati.

b. Garanzia provvisoria: fideiussione bancaria o polizza assicurativa o copia "scansionata" firmata digitalmente della attestazione del versamento presso la tesoreria; se la fideiussione o la polizza non fossero già in originale digitale, firmato digitalmente sia dal garante sia dal garantito, il concorrente deve allegare la copia "scansionata" firmata digitalmente e far pervenire alla C.U.C. l'originale cartaceo entro il termine di presentazione delle offerte.

c. Se l'impegno non risulta già nella garanzia provvisoria, copia "scansionata" firmata digitalmente dell'impegno<sup>9</sup> del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva.

d. Copia "scansionata" firmata digitalmente della ricevuta del pagamento del contributo a favore dell'*Autorità nazionale anticorruzione*.

2. La documentazione di cui ai *punti b. - c. - d.* deve essere presentata, nei rispettivi casi, solo dal consorzio o dal mandatario.

### ***Punto 2 - File BUSTA n° 2: "PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE"***

1. Il *Progetto*, redatto in lingua italiana, deve descrivere le scelte del concorrente relativamente a tutti i punti elencati nell'*Allegato R2 - Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio*; il *Progetto* si compone di un massimo di 60 facciate A4, numerate, con testi di carattere Arial "corpo 10"<sup>10</sup> interlinea singola.

2. Il *Progetto* è preceduto da un indice in cui dovranno essere utilizzati gli esatti titolo, ordine e numerazione proposti nell'*Allegato R2 - Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio* e dovranno essere rispettati i dettagli richiesti nell'*Allegato R1 - Capitolato tecnico ristorazione* relativamente ad ogni singolo punto.

3. Il *Progetto* deve essere sottoscritto con firma digitale, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente; per i raggruppamenti non ancora costituiti e per i consorzi non ancora costituiti, il *Progetto* deve essere sottoscritto con firma digitale, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di tutti i componenti.

<sup>9</sup> Non obbligatorio in caso di micro, piccole o medie imprese o loro RTI e consorzi (art. 93, comma 8 CCP).

<sup>10</sup> È ammessa la riduzione fino a corpo 8 per i soli testi di tabelle e diagrammi a blocchi.



4. In ordine all'accesso agli atti previsto dall'art. 53 CCP, il concorrente ha la facoltà – purché ne precisi i motivi – di indicare quali eventuali parti del “*Progetto Organizzativo-Gestionale*” costituiscano segreti tecnici o commerciali. L'esercizio di questa facoltà ha natura di << motivata opposizione >><sup>11</sup> alla (eventuale) richiesta di accesso agli atti di gara sicché, per semplificare l'iter, si intende così adempiuto l'obbligo di << notifica ai contro-interessati >><sup>12</sup> da parte del Committente: di conseguenza, il concorrente che non intende esercitare questa facoltà si priva della possibilità di esercitarla, per decorrenza dei termini, nella fase successiva alla aggiudicazione qualora pervenisse richiesta di accesso agli atti.

5. Allo scopo di facilitarne la predisposizione, è stata inserita la scritta in corsivo “*Progetto Organizzativo-Gestionale*” nell'*Allegato R1 – Capitolato tecnico ristorazione* ogni qualvolta è citato un passo rilevante ai fini della stesura dello stesso Piano.

6. I documenti “scansionati”, prodotti in lingua italiana, di cui è espressamente richiesta la messa a disposizione (quali: *curricula* delle figure referenti, certificazioni di enti terzi, schede tecniche di prodotti non alimentari e di attrezzature) sono da considerarsi aggiuntivi rispetto al numero di facciate sopra indicate (ossia non sono conteggiati nel numero delle facciate).

7. L'attento rispetto di questa suddivisione degli argomenti, unito alla capacità di sintesi del concorrente, agevola l'attività valutativa della Commissione giudicatrice, in particolare l'individuazione della corrispondenza fra gli elementi dei diversi progetti da comparare; diversamente, la Commissione giudicatrice non sarà messa in condizione di valorizzare appieno il merito della proposta, con conseguente rischio di penalizzazione del punteggio da attribuire.

8. Fatta salva la facoltà di verificare la congruità dell'offerta dell'aggiudicataria, la valutazione si estende alla coerenza della proposta in termini di fattibilità: nella modulazione del punteggio, la Commissione giudicatrice penalizza gli elementi - in particolare le migliori proposte - che facciano supporre difficoltà in fase esecutiva.

### ***Punto 3 - “BUSTA ECONOMICA”***

1. L'offerta-prezzo (soggetta ad imposta di bollo di € 16,00) è inserita secondo la procedura prevista a partire dal punto 4.3. del documento “Partecipazione alle gare – Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per operatori economici”.

2. L'offerta-prezzo consiste nel ribasso unico in percentuale sul prezzo unitario del pasto indicato a base di gara pari a :

a. per il *Comune di Manerbio*: € 4,68 a pasto, al netto dell'IVA,

b. per il *Comune di Offlaga*: € 4,52 a pasto, al netto dell'IVA.

3. Non sono ammesse offerte in aumento, né sono ammesse offerte parziali o condizionate o formulate in modo impreciso.

<sup>11</sup> Art. 3, 2° comma DPR 12 aprile 2006, n. 184 (Regolamento recante disciplina in materia di accesso ai documenti amministrativi).

<sup>12</sup> Art. 3, 1° comma DPR n. 184/2006.



4. Il prezzo offerto del pasto (conseguente al ribasso) si intende onnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e degli eventuali servizi aggiuntivi offerti.

5. L'offerta-prezzo deve essere espressa in cifre ed in lettere: in caso di discordanza, si riterrà valida quella in lettere<sup>13</sup>. L'offerta è espressa, al massimo, con due decimali.

6. A pena di esclusione, il concorrente deve allegare una tabella ("tabella di ripartizione dei costi") conforme all'*Allegato G2 – Ripartizione percentuale delle componenti di costo e tabella d'ammortamento*, con l'indicazione delle seguenti componenti essenziali di costo (mediante ripartizione in percentuale):

- a. costo delle materie prime alimentari e non alimentari;
- b. costo del lavoro<sup>14</sup> - oltre in percentuale, (ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 10) il costo del lavoro (annuo) deve essere indicato anche in euro;
- c. costi totali per la sicurezza dei lavoratori (per rischi da interferenze come da *Allegato R4 - DUVRI* e oneri per la sicurezza aziendale come dal quadro economico presentato dal concorrente in base all'*Allegato R2 – Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio*)<sup>15</sup>; inoltre (ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 10) deve essere indicato l'importo (annuo) degli oneri per la sicurezza aziendale della ristorazione nonché l'importo degli oneri per la sicurezza aziendale relativa ai lavori di costruzione del centro cottura (relativi alle misure di sicurezza presentate dal concorrente nell'*Allegato R2 – Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio*);
- d. costi generali e accessori (relativi, a titolo d'esempio, a mezzi di trasporto, contenitori termici, oneri da rimborsare al Committente, eccetera<sup>16</sup>);
- e. costo delle analisi di laboratorio;
- f. ammortamento dei lavori di costruzione del centro cottura<sup>17</sup> e costo delle attrezzature offerte;
- g. costo degli automezzi;
- h. costo delle migliorie.

7. In relazione ad un'eventuale risoluzione del contratto in esito al monitoraggio "REVIEW", a pena di esclusione il concorrente deve compilare anche una tabella ("tabella d'ammortamento") da cui si possa desumere, per ciascuna attrezzatura<sup>18</sup> indicata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il valore da ammortizzare ed il periodo d'ammortamento.

13 Consiglio di Stato (Adunanza plenaria) sentenza 13 novembre 2015, n. 10.

14 Costo del lavoro relativo al servizio di ristorazione.

15 Per il calcolo della incidenza in percentuale dei costi totali per la sicurezza dei lavoratori, il concorrente non deve considerare i costi della sicurezza relativi ai lavori, trattandosi di costi non ripetitivi nel corso del quindicennio.

16 Per le finalità del prospetto, nella voce denominata "costi generali e accessori" si intende compreso l'utile di impresa.

17 Al fine di determinarne poi l'incidenza in percentuale, nel calcolare l'ammortamento dei lavori il concorrente deve tener conto anche del costo del lavoro e dei costi totali della sicurezza relativi ai soli lavori.

18 Non devono essere indicate le attrezzature relative alle "migliorie" eventualmente proposte nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.



8. A pena di esclusione, sia la "tabella di ripartizione dei costi" sia la "tabella d'ammortamento" devono essere sottoscritte con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente; per i raggruppamenti non ancora costituiti e per i consorzi non ancora costituiti, la tabella deve essere sottoscritta con firma digitale, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di tutti i componenti.

9. A pena di esclusione, le indicazioni relative al prezzo offerto devono essere riportate solo ed esclusivamente nella "Busta economica".

## **Articolo 2 - Svolgimento della gara**

1. Con preavviso di almeno 24 ore, nell'area "*Comunicazioni procedura*" di *Sintel* sarà pubblicata la data delle sedute - presso la Casa comunale di Manerbio - del seggio di gara e della commissione giudicatrice.

2. Il seggio di gara effettuerà - in seduta aperta al pubblico - la valutazione della "Busta n. 1 - Documentazione amministrativa" secondo la procedura prevista al punto 5.2 del documento "Gestione della procedura - Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per Stazione Appaltante" (in prosieguo "Manuale").

3. La commissione giudicatrice procederà - in seduta riservata - alla valutazione della "Busta n. 2 - Progetto organizzativo-gestionale" secondo la procedura prevista al punto 5.3 del "Manuale".

4. La commissione giudicatrice effettuerà - in seduta aperta al pubblico - la valutazione della "Busta economica" secondo la procedura prevista al punto 5.4 del "Manuale", nonché l'attribuzione del punteggio complessivo secondo la procedura prevista al punto 6 del "Manuale".

5. Ai sensi dell'art. 83, comma 9 CCP, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive possono essere oggetto di soccorso istruttorio.

6. In ossequio al principio espresso dall'art. 32 CCP, comma 9 in ordine al termine dilatorio per la sottoscrizione del contratto, il Committente comunica con efficacia *erga omnes*<sup>19</sup> la proposta di aggiudicazione (aggiudicazione provvisoria) mediante pubblicazione nel sito [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it), sezione Bandi di gara.

7. Il Committente, sebbene non si sia vincolato a procedere d'ufficio alla verifica dell'anomalia delle offerte rientranti nelle condizioni previste dall'art. 97 CCP, comma 3, si riserva la facoltà di verificare - tramite il RUP, con l'eventuale ausilio della commissione giudicatrice - la congruità dell'offerta dell'Organizzazione aggiudicataria qualora, sulla base di elementi specifici, venisse percepita come anomala.

8. La seduta potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora e data anche al fine di consentire eventuali regolarizzazioni della documentazione presentata.

<sup>19</sup> È quindi rimessa alla normale diligenza dei concorrenti l'acquisizione delle informazioni sui risultati della procedura, resi pubblici dal Committente sul proprio sito Internet e, pertanto, di agevole accesso per chiunque.



9. Il Committente si riserva di procedere d'ufficio alla verifica delle dichiarazioni presentate dai concorrenti.

10. In caso di documenti non veritieri e/o di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate o per qualsiasi altro fatto dell'Organizzazione aggiudicataria che determini la mancata sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione verrà annullata, senza necessità di alcun avviso preventivo, con incameramento d'ufficio della garanzia provvisoria. Resta impregiudicato il diritto al risarcimento a favore del Committente per eventuali danni conseguenti alla mancata sottoscrizione del contratto. Il Committente si riserva la facoltà di affidare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

11. I concorrenti non potranno vantare pretese o diritti qualora la C.U.C. o il Committente esercitasse la facoltà di:

- a. sospendere o revocare la gara;
- b. prorogare i termini procedurali;
- c. non procedere all'aggiudicazione.

### ***Articolo 3 - Cause di esclusione***

1. Sono escluse le offerte:

- a. inviate a *Sintel* dopo il termine perentorio delle ore 12.00 di mercoledì 12 giugno 2019 , anche se sostitutive o aggiuntive ad altra precedente, indipendentemente dall'entità del ritardo;
- b. prive delle dichiarazioni<sup>20</sup> conformi al contenuto dell'*Allegato G1 - Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti*;
- c. risultanti in modo sostanziale incomplete o irregolari o senza le sottoscrizioni richieste;
- d. prive della garanzia provvisoria<sup>21</sup>;
- e. con omissione del versamento del contributo a favore dell'*Autorità nazionale anticorruzione*.

### ***Articolo 4 - Individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa***

1. Il punteggio massimo di **100** punti è suddiviso in due profili:

- a. fino a **10** punti per il profilo economico (prezzo);
- b. fino a **90** punti per il profilo organizzativo gestionale (qualità).

2. Il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà realizzato il punteggio finale più elevato, risultante dalla sommatoria dei due punteggi ottenuti nelle due distinte graduatorie (prezzo e qualità).

<sup>20</sup> La domanda/dichiarazione incompleta, irregolare od omessa può essere regolarizzata purché:

- ci siano gli elementi per identificare il concorrente;
- tutti i requisiti siano comunque posseduti alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

<sup>21</sup> Il Concorrente è ammesso se dimostra che la garanzia provvisoria sia stata costituita prima della presentazione dell'offerta.



3. In caso di parità del punteggio finale, il servizio verrà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il migliore punteggio per il *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

4. In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione è disposta a favore del concorrente che ha ottenuto il migliore punteggio per i seguenti parametri (identificati da codice presente nell'*Allegato R2 - Progetto Organizzativo-Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio*) in ordine di priorità (il secondo parametro si applica solo in caso di parità nel primo):

- a. autocontrollo (requisiti da h.1 a h.4),
- b. materie prime (requisiti da c.1 a c.4).

5. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio seduta stante.

6. I punteggi verranno attribuiti come di seguito precisato:

### ***Punto 1 - OFFERTA ECONOMICA massimo 10 punti***

1. All'offerta economica migliore (intesa come quella con il maggior ribasso in percentuale) verranno attribuiti **10 punti**.

2. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi secondo la seguente formula<sup>22</sup>:

$$A : B = X : 10$$

Dove:

- A = ribasso dell'offerta da valutare
- B = ribasso della migliore offerta;
- X = punteggio da attribuire all'offerta da valutare.

In definitiva:

$$X = A \text{ "Offerta da valutare" } \div B \text{ "Offerta migliore" (maggior ribasso) } \textit{moltiplicato per 10}$$

### ***Punto 2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE massimo 90 punti***

1. Il punteggio è assegnato come indicato nell'*Allegato R2 - Progetto Organizzativo Gestionale - criteri e attribuzione del punteggio*.

2. Il Committente persegue un livello qualitativo elevato sicché, ai sensi dell'art. 95 CCP, comma 8, verrà escluso dalla gara il concorrente che si trovi in una delle seguenti condizioni:

- a. il punteggio assegnato ai parametri contenuti in casella colorata (parametri "KO") sia inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente";
- b. il punteggio assegnato al *Progetto Organizzativo-Gestionale* sia inferiore a **30**.

<sup>22</sup> È formula equivalente a quella descritta nel paragrafo 2.1.1 "Formula Beni e Servizi: elementi di valutazione quantitativa" del documento "Formule di aggiudicazione – Manuale di supporto all'utilizzo di *Sintel* per stazione appaltante".



## Parte VII - Disciplina della fase propedeutica alla sottoscrizione del contratto – Subappalto e divieto di cessione del contratto

### *Articolo 1 - Garanzia provvisoria e definitiva*

1. Il concorrente per partecipare alla gara deve presentare una garanzia provvisoria, secondo le norme previste dall'art. 93 CCP, di € 73.000 (euro settantatremila/00), tenuto conto dell'esigenza di non aggravare gli oneri dei concorrenti.

2. L'Organizzazione aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, è obbligata a costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo complessivo presunto dell'appalto - al netto del ribasso offerto - per l'esecuzione del contratto (in sostituzione o ad integrazione della garanzia provvisoria) secondo la disciplina contenuta nell'art. 103 CCP; dal 1° ottobre 2021, all'Organizzazione è consentito ridurre la garanzia definitiva al 10% dell'importo triennale<sup>23</sup> presunto dell'appalto, al netto del ribasso offerto.

3. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

4. La garanzia provvisoria deve avere una durata pari ad almeno 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte e deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore (anche diverso da quello della garanzia provvisoria) a rilasciare successivamente la garanzia definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

5. Le garanzie provvisoria e definitiva sono ridotte nelle misure previste dai casi indicati dall'art. 93 CCP, comma 7.

6. Sia la fideiussione bancaria che la polizza assicurativa devono contenere espressamente:

- a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b. l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente;
- c. il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale purché la richiesta del Committente sia presentata entro i sei mesi successivi.<sup>24</sup>

7. La garanzia è inerente all'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, all'eventuale risarcimento di danni, nonché al rimborso delle somme che il Committente dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto dell'Organizzazione a causa

<sup>23</sup> L'importo triennale (presunto) è pari ad un quinto dell'importo complessivo (presunto) dell'appalto, al netto del ribasso offerto.

<sup>24</sup> Equivalente alla formula prevista dall'art. 93 CCP, comma 4: " la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile".



di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

8. Resta salvo per il Committente l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

9. L'Organizzazione resta obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Committente avesse dovuto valersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

10. In caso di inadempienza la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a cura del Committente trattenendo il corrispondente importo dal corrispettivo dovuto all'Organizzazione; la garanzia resta vincolata, anche dopo la scadenza del contratto, sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

## ***Articolo 2 - Assicurazioni ed esonero di responsabilità per il Committente***

1. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del contratto, derivassero al Committente, agli utenti, a terzi o a cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Organizzazione.

2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione di questo contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è a carico dell'Organizzazione ed è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

3. Pena la revoca dell'aggiudicazione, l'Organizzazione è tenuta a presentare - entro la sottoscrizione del contratto - e a mantenere operativa per tutta la durata dell'appalto - una assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), compreso il Committente e gli utenti del servizio, con massimale unico per sinistro di almeno € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00). L'esistenza di tale polizza non libera l'Organizzazione dalle proprie responsabilità avendo essa lo scopo di ulteriore garanzia.

4. Ai sensi dell'art. 103, comma 7 CCP, per l'esecuzione dei lavori l'Organizzazione deve stipulare una polizza di assicurazione per danni di esecuzione (massimale di almeno € 500.000,00) e responsabilità civile verso terzi (massimale di almeno € 1.000.000,00), come specificato nell'art. 21 dell'*Allegato L6 - Capitolato lavori amministrativo e quadro economico*.

## ***Articolo 3 - Redazione del contratto***

1. Il contratto d'appalto, redatto nella forma pubblica amministrativa, è stipulato con il *Comune di Manerbio* in qualità di Comune capofila.

2. Pena la revoca dell'aggiudicazione, entro la sottoscrizione del contratto l'Organizzazione consegna al Committente il *Questionario di verifica dell'idoneità tecnico professionale* ai sensi dell'art. 26, comma 1 lett. a) del D.Lgs n. 81/2008 (redatto secondo l'*Allegato G3*); inoltre, ai sensi del medesimo art. 26 (comma 5), i costi delle misure relative ai rischi in materia di salute e



sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni vengono specificatamente indicati nel contratto.

3. Tutte le spese e gli oneri fiscali per la redazione del contratto nonché i diritti di segreteria e di rogito<sup>25</sup> sono a completo ed esclusivo carico dell'Organizzazione, la quale si impegna ad eseguire comunque tutte le prestazioni connesse all'appalto anche nelle more della sottoscrizione del contratto.

4. Per gli effetti di cui all'art. 76 CCP, comma 5 lett. d) il Committente comunica con efficacia *erga omnes* l'avvenuta stipulazione del contratto mediante pubblicazione nel sito [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it) (sezione "Amministrazione trasparente").

### **Articolo 4 - Dati dell'Organizzazione**

1. L'Organizzazione, prima di sottoscrivere il contratto, deve comunicare il domicilio fiscale e il recapito operativo, nonché i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

### **Articolo 5 - Disciplina del subappalto e divieto di cessione del contratto**

#### **Punto 1 - Servizio di ristorazione**

1. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti.
2. In sede di offerta il concorrente indica quali attività – diverse dalla preparazione e distribuzione dei pasti – intende subappaltare in caso di aggiudicazione.
3. L'Organizzazione comunica al Committente tutti i sub-contratti specificando il nome del sub-contraente, l'importo e l'oggetto del contratto nonché i termini di pagamento<sup>26</sup> che non possono essere superiori a trenta giorni.
4. Per i sub-contratti di importo<sup>27</sup> superiore a € 150.000,00 (centocinquantamila/00) euro al netto dell'IVA<sup>28</sup> l'Organizzazione deve anche trasmettere al Committente la dichiarazione con cui il sub-contraente attesta di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 CCP.

#### **Punto 2 - Lavori**

1. In sede di offerta il concorrente indica i lavori che intende subappaltare in caso di aggiudicazione; qualora il concorrente non fosse qualificato per eseguire in proprio i lavori subappaltabili o scorporabili, l'indicazione è dovuta a pena di esclusione.

<sup>25</sup> I diritti di segreteria e di rogito sono stimati in € 12.800,00 salvo conguaglio

<sup>26</sup> L'Organizzazione è tenuta ad esibire di volta in volta il DURC del sub-contraente, a richiesta del Committente.

<sup>27</sup> L'importo è determinato cumulando gli eventuali rinnovi o proroghe o rinegoziazioni con lo stesso sub-contraente nel corso dell'intera durata dell'appalto.

<sup>28</sup> Circa il due per cento del valore complessivo del contratto similmente all'art. 105 CCP, comma 2.



2. Qualora il concorrente fosse sprovvisto dei requisiti di qualificazione può scegliere di subappaltare per intero la componente lavori ad un soggetto in possesso della qualificazione per la categoria OG1 classifica II (eventualmente scorporando le categorie OS30 e OG11 in singoli subappalti).

### ***Punto 3 - Disciplina comune al servizio di ristorazione e ai lavori***

1. Ai sensi dell'art. 105, commi 7 e 18 CCP, l'affidamento in subappalto o in cottimo è subordinato alle seguenti condizioni:

- a. l'Organizzazione deve depositare il contratto di subappalto presso il Committente, con la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento ai sensi dell'art. 2359 del Codice civile con il subappaltatore o cottimista;
- b. l'Organizzazione insieme al deposito del contratto di subappalto, trasmette al Committente la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore o cottimista dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore o cottimista attestante il possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 80 CCP;
- c. insussistenza nei confronti del subappaltatore o cottimista dei divieti previsti dall'art. 67 Dlgs 6 settembre 2011, n. 159.

2. In caso di raggruppamento o di consorzi, non si considerano subappaltati i servizi o i lavori che sono stati imputati ai soggetti riuniti o consorziati.

### ***Punto 4 - Divieto di cessione del contratto***

1. È vietato cedere, anche parzialmente, l'appalto.
2. Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede.
3. Le cessioni d'azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni societarie hanno efficacia nei confronti del Committente alle condizioni e secondo le modalità stabilite dall'art. 106 CCP, comma 1, lett. d), punto 2).

## **Parte VIII - Disposizioni finali**

### ***Articolo 1 - Quesiti e trattamento dei dati personali***

1. Fino alle ore 12.00 di mercoledì 5 giugno 2019 tutti gli interessati potranno formulare alla C.U.C. quesiti sulla procedura nell'area "Comunicazioni procedura" di Sintel.
2. Per rispettare la *par condicio* fra i concorrenti, alle domande verrà data risposta pubblica entro i successivi tre giorni lavorativi mediante pubblicazione del quesito (reso in forma anonima) e della risposta nell'area "Bandi di gara" del sito [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it).



3. Le risposte pubbliche costituiscono interpretazione autentica: a tutela dell'affidamento dei concorrenti, il seggio di gara e la Commissione giudicatrice ne sono vincolati e, quindi, non possono discostarsene assumendo proprie interpretazioni.

4. I dati personali dei concorrenti saranno acquisiti e trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara nonché per gli obblighi informativi e di trasparenza imposti dall'ordinamento.

## **Articolo 2 - Pubblicazione dei documenti di gara**

1. L'avviso di gara è trasmesso alla Commissione UE ed è pubblicato:

- all'albo pretorio *on line* del *Comune di Manerbio* e del *Comune di Offlaga*,
- sul sito [www.serviziocontrattipubblici.it](http://www.serviziocontrattipubblici.it) (Ministero Infrastrutture e Trasporti)
- sul sito [www.osservatorio.oopp.regione.lombardia.it](http://www.osservatorio.oopp.regione.lombardia.it) (Osservatorio regionale dei contratti pubblici).

2. Questo Bando e tutti gli allegati<sup>29</sup> sono disponibili sui siti

- [www.comune.manerbio.bs.it](http://www.comune.manerbio.bs.it) (sezione Bandi di gara)
- [www..comune.offlaga.bs.it](http://www..comune.offlaga.bs.it) (sezione Bandi di gara)
- [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it)

*Manerbio, 17 aprile 2019*

Il Responsabile "Area Servizi alla persona"

*Marina Staurenghi*



<sup>29</sup> Alcuni allegati sono file in formato "pdf editabile". Se aperto con un normale "lettore" di file ".pdf", il file è compilabile e stampabile, ma non salvabile. Per salvarlo in formato ".pdf" (in modo da poterlo poi firmare digitalmente) il file dovrà essere aperto con un editor di file "PDF". L'editor è anche facilmente scaricabile da web digitando, su un motore di ricerca, "editor di file PDF".

## ***Parte IX - Allegati (parte integrante del Bando)***

### **Allegati Generali (G)**

*Allegato G1 – Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti*

*Allegato G2 – Ripartizione percentuale delle componenti di costo e tabella d'ammortamento*

*Allegato G3 – Questionario di verifica dell'idoneità tecnico professionale (dovrà essere compilato solo dall'Organizzazione, prima della sottoscrizione del contratto)*

### **Allegati Ristorazione (R)**

*Allegato R1 – Capitolato tecnico ristorazione*

*Allegato R2 – Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*

*Allegato R3 – Prospetto del personale del gestore uscente*

*Allegato R4 – DUVRI*

*Allegato R5 – Elenco attrezzature e arredi centro cottura comunale*



### **Allegati Lavori (L)**

*Allegato L0 – Elenco documenti*

*Allegato L1 - Progetto definitivo esecutivo architettonico*

*Allegato L2 - Progetto definitivo esecutivo strutture*

*Allegato L3- Progetto definitivo esecutivo meccanico*

*Allegato L4 - Progetto definitivo esecutivo elettrico*

*Allegato L5 - Piani di sicurezza e coordinamento*

*Allegato L6 - Capitolato amministrativo e quadro economico*

--- FINE DEL DOCUMENTO ---