

**AZIENDA SPECIALE “FARMACIE COMUNALI RIUNITE”  
di Reggio Emilia**

---

---

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI AL DOMICILIO A FAVORE DELLA POPOLAZIONE ANZIANA, DISABILE ADULTA E/O FRAGILE NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA, PERIODO 01 SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2022.**

**INDICE**

- ART. 1 Oggetto dell’appalto**
- ART. 2 Orientamenti e territorio**
- ART. 3 Caratteristiche del servizio**
- ART.4 Centri produzione pasti**
- ART. 5 Personale**
- ART. 6 Clausole sociali**
- ART. 7 Obblighi della Ditta aggiudicataria**
- ART. 8 Durata del contratto ed ammontare dell’appalto**
- ART. 9 Requisiti di partecipazione degli operatori economici**
- ART. 10 Criteri di aggiudicazione dell’appalto e indicazione dei relativi punteggi**
- ART. 11 Stipula del contratto**
- ART. 12 Pagamento delle prestazioni**
- ART. 13 Responsabilità della Ditta aggiudicataria e assicurazioni**
- ART. 14 Continuità ed interruzione dei servizi**
- ART. 15 Verifiche e controlli**
- ART. 16 Informazioni sensibili da tutelare ai sensi del Codice della Privacy - Regolamento UE 679/2016**
- ART. 17 Autocontrollo igienico**
- ART.18 Obblighi relativi alla sicurezza sul lavoro**
- ART.19 Tracciabilità flussi finanziari**
- ART. 20 Garanzia provvisoria**
- ART. 21 Garanzia definitiva**
- ART.22 Variazioni**
- ART.23 Variazioni della ragione sociale**
- ART.24 Cessione del contratto, cessione del contratto dal lato attivo, cessione di credito**
- ART. 25 Subappalto**
- ART. 26 Passaggio di funzionari pubblici a ditte private**
- ART. 27 Revisione prezzi**
- ART. 28 Inadempienza dell’aggiudicatario – Penali**
- ART. 29 Risoluzione e recesso**
- ART. 30 Osservanza delle disposizioni di legge**
- ART. 31 Controversie**
- ART. 32 Responsabile del procedimento**
- ART. 33 Direttore dell’esecuzione del contratto**

## **ART. 1 Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di produzione, confezionamento e trasporto al domicilio dei pasti a favore della popolazione anziana, disabile, fragile e/o con diagnosi tale per cui il pasto rappresenta una progettualità necessaria per il mantenimento a domicilio, residenti nel Comune di Reggio Emilia per la durata di 36 (trentasei) mesi, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56, recante "Codice dei contratti pubblici" (poi individuato, per brevità, anche "Codice" o "D.Lgs. n. 50/2016"), con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, dello stesso decreto legislativo.

Il servizio prevede la consegna dei pasti direttamente al domicilio degli utenti, in tutto il territorio cittadino, incluse le frazioni. Gli utenti del servizio verranno determinati ed indicati dai Poli di Servizio Sociale Territoriale secondo le modalità descritte nel successivo articolo 3. Oltre quanto verrà detto nel presente Capitolato, il servizio, in sintesi, comprende:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- l'approvvigionamento, lo stoccaggio ed il controllo di qualità sulle derrate necessarie per la realizzazione del menù e delle eventuali diete personalizzate;
- la predisposizione e la gestione del servizio di prenotazione pasti presso l'utenza;
- la preparazione dei pasti presso il centro di cottura in proprietà/disponibilità del soggetto aggiudicatario;
- il confezionamento dei pasti per ogni singolo utente;
- il trasporto e la consegna dei pasti al domicilio degli utenti indicati dai Poli di Servizio Sociale Territoriale;
- la pulizia e la sanificazione, secondo il piano di pulizie, sanificazione e disinfezione elaborato dalla Ditta aggiudicataria, del centro di cottura, degli altri locali adibiti (magazzini, servizi igienici, spogliatoi, ecc.), dei materiali, delle attrezzature, dei veicoli e di quanto altro venga utilizzato;
- la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- la raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla trasformazione degli alimenti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dalle normative comunali;
- la messa a disposizione e l'utilizzo di un gestionale dalle prestazioni avanzate in quanto ad elaborazioni e sintesi di dati rispetto ai pasti consegnati ed agli utenti serviti;
- l'utilizzo del gestionale comunale per l'inserimento e la trasmissione dei dati relativi ai pasti giornalmente consegnati ed agli utenti serviti e/o l'invio mensile di tracciati informatici compatibili con il sistema comunale al fine di consentire lo scambio di dati gestionali;
- la fatturazione diretta agli utenti del servizio reso secondo le tariffe stabilite per ciascun utente dai Poli di Servizio Sociale territoriale in osservanza di quanto stabilito annualmente dalla Giunta Comunale in apposita deliberazione denominata "Prontuario tariffe dei Servizi Comunali".

## **ART. 2 Orientamenti e territorio**

Il servizio che la Ditta aggiudicataria dovrà implementare si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia, deve collocarsi adeguatamente nel contesto della rete dei Servizi a favore della popolazione anziana e disabile residente nel Comune di Reggio Emilia e condividerne gli

orientamenti istituzionali espressi nell'Accordo di Programma. Infatti, i soggetti che compongono il sistema locale dei servizi sociosanitari integrati a favore delle persone anziane e disabili assumono la cultura dell'azione sociale a fondamento e paradigma del proprio operare, condividendo pertanto alcuni presupposti, che sono, al contempo, culturali e metodologici, e che la Ditta aggiudicataria deve assumere e fare propri mediante l'impostazione e l'attuazione di un processo di lavoro adeguato a sostenerli e a tradurli in pratiche quotidiane nel Servizio. Nello specifico:

- la natura relazionale dei servizi alla persona, che interpreta ogni "servizio assistenziale" come atto relazionale;

- la natura pubblica del welfare di comunità, che individua nel sistema dell'offerta pubblico-privata l'asse di cooperazione e partnership (ma anche di competizione sulla qualità), tra attori diversi, in un processo generativo di risorse. Tutto ciò si traduce in un lavorare insieme pubblico, privato, famiglie per un bene comune attraverso pratiche fondate sulla condivisione delle responsabilità, per una comunità che diventa legittimamente componente della sfera pubblica laddove sa assumere iniziative che corrispondano ad esigenze e valori universalmente sentiti;

- la costante connessione tra interventi nelle micro-realtà individuali e i fenomeni sociali che caratterizzano le macro-realtà. A ciò corrisponde la necessità di leggere la complessità del territorio nei suoi fattori di rischio e crisi dei legami sociali, ma anche nelle sue risorse presenti e potenziali. Il processo di lavoro nel sociale richiede una costante interazione circolare tra conoscenza e azione in modo da poter concretamente sviluppare e realizzare azioni progettuali contemporanee.

### **ART. 3 Caratteristiche del servizio**

#### **a) Giornate di funzionamento servizio**

Il servizio dovrà funzionare 365 giorni all'anno, nessuno escluso.

#### **b) Numero utenti**

Il numero medio presunto di utenti giornaliero è di circa 130/135 unità.

#### **c) Orari di consegna dei pasti**

L'orario di consegna dei pasti deve essere rigorosamente compreso tra le ore 10,45 e le ore 12,00.

#### **d) Materie prime**

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di generi alimentari di assoluta qualità occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti secondo i menù approvati, le grammature e la qualità di cui agli allegati 1 e 2 variando le quali occorrerà preventiva autorizzazione dell'Azienda.

I generi alimentari dovranno essere tutti conformi alla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Azienda su richiesta, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

La Ditta aggiudicataria dovrà stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Azienda, su richiesta, le schede tecniche dei prodotti stessi.

Tutti i prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti ed essere trasportati e conservati secondo quanto previsto dalla normativa.

L'Azienda vieta alla Ditta aggiudicataria, nell'ambito del servizio in parola, l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da, o contenenti, Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

L'Azienda incoraggia l'utilizzo di prodotti a filiera corta (intendendosi prodotti di produzione locale o al massimo regionale e, solo in caso di irreperibilità, di provenienza nazionale/europea o extra europea).

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, avere un sistema di rintracciabilità completa della filiera alimentare.

La Ditta aggiudicataria dovrà porre in atto forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria garantisce il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7 e 5.3.8 (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Le verifiche saranno effettuate sul solo aggiudicatario, secondo le modalità indicate per ciascuno dei suddetti punti previsto. La Ditta aggiudicataria garantisce inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 e 5.5.3 (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M.

#### **e) Mezzi e attrezzature**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio, gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, i contenitori termici, la posateria, ecc.. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile, seppure non specificatamente contemplato nel presente Capitolato, allo svolgimento del servizio.

#### **f) Temperature pasti**

I pasti dovranno arrivare al domicilio in condizioni organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai +60-65 °C per i piatti caldi e non superiore a +10 °C per i piatti freddi. In ogni caso dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni di cui all'art.31 del DPR 26/03/1980 n.327 e tutte le norme, nazionali e locali, vigenti in materia all'atto della firma del contratto ovvero che dovessero intervenire in corso di vigenza contrattuale.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti tale da garantire che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dal centro cottura, ove vengono preparati i pasti, e l'arrivo presso il domicilio dei beneficiari del servizio sia contenuto nei limiti che assicurano il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto.

#### **g) Confezionamento pasti e contenitori**

I pasti confezionati dovranno essere contenuti in idonee vaschette monoporzione termo sigillate monouso che, nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto, devono essere conservate in appositi contenitori isotermitici atti a mantenere una temperatura ottimale e controllata.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposta apposita etichetta riportante la data di preparazione e confezionamento, il numero di porzioni contenute, il nome, cognome e indirizzo dell'utente cui il contenitore è destinato al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di scambi/errori di contenitori con speciale riguardo per le diete speciali.

Pane e frutta, adeguatamente separati e posti in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, saranno inseriti all'interno dei contenitori isotermitici.

Cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con sacchetti di idoneo materiale per alimenti.

I contenitori isotermitici verranno ritirati il giorno successivo a ciascuna consegna; quindi lo stesso aggiudicatario provvederà alla loro sanificazione per poterli riutilizzare per le consegne successive

#### **h) Fabbisogno presunto**

Il fabbisogno complessivo presunto annuo è di circa 48.000 pasti, dei quali 21.000 solo pranzo e 27.000 pranzo e minestrina.

Non costituisce minimo garantito per la Ditta aggiudicataria il numero di pasti indicato, trattandosi di servizio a domanda individuale basato sulla valutazione del bisogno effettuata dai Poli di Servizio Sociale Territoriale e, pertanto, soggetto a variazioni in aumento o diminuzione legate alla variazione del numero degli utenti (ingresso nuovi utenti, disattivazione del servizio da parte di utenti già in carico per periodi limitati o in modo permanente, ecc.).

Sono possibili variazioni nel numero dei pasti ipotizzati, in più o in meno, fino al 20% e la Ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale.

Gli eventuali scostamenti nel numero dei pasti da realizzare, rispetto a quelli indicati in via presuntiva nel presente Capitolato, non danno luogo a variazioni del corrispettivo a pasto.

#### **i) Tipologie di pasti e modalità di scelta dei menù**

I pasti sono di due tipi: normale e per diete. Essi devono essere articolati su quattro settimane e distinti in menù invernale e menù estivo.

- Il pasto normale dovrà essere costituito da un primo, un secondo, un contorno, un frutto, una bevanda e pane.

E' inoltre possibile aggiungere, a richiesta dell'utente, la minestrina per la sera. L'operatore incaricato della consegna dei pasti consegnerà con congruo anticipo agli utenti un modulo, appositamente predisposto dalla Ditta aggiudicataria, in cui siano riportati i menù delle settimane del mese successivo. Gli utenti effettueranno le scelte e dovranno consegnare i moduli all'operatore della ditta aggiudicataria entro il termine massimo di sette giorni.

- Diete speciali

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine o transitorie, su richiesta dei Poli Territoriali di Servizio Sociale nella fase di avvio del servizio o su richiesta diretta dell'utente in caso di esigenze che sopravvengano nel corso del servizio già autorizzato e avviato, la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle richieste avanzate (Polo sociale /famiglia) purché documentate esclusivamente tramite certificato medico, del curante o dello specialista: tale documentazione, in ogni caso, dovrà essere fatta pervenire con congruo anticipo alla Ditta aggiudicataria per i provvedimenti del caso.

Presso il centro di cottura deve essere consultabile una documentazione completa ed aggiornata contenente il nominativo dei soggetti a dieta speciale, la certificazione sanitaria relativa, il menù corrispondente a ciascuna dieta con l'indicazione degli alimenti da escludersi. Il trattamento e la conservazione di tale documentazione e dati va fatta secondo i criteri di cui al regolamento UE 2016/679.

La Ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, a fornire, se necessario, diete speciali per motivazioni di carattere religioso, sempre su specifica richiesta dei Poli di Servizio Sociale Territoriale.

La Ditta aggiudicataria si impegna a non chiedere nessun onere economico aggiuntivo per le diete speciali di ogni tipo.

o **Preparazioni della tradizione locale**

Si richiede la realizzazione di una proposta di menù con preparazioni della tradizione locale, inclusi i dolci, in occasione di almeno una ricorrenza o festività dell'anno e tipiche delle stesse ricorrenze e festività.

L'Azienda incoraggia la realizzazione di menù tradotti nei principali linguaggi utilizzati da persone con disabilità (Braille, comunicazione aumentativa...) e tradotti almeno in una delle lingue straniere più diffuse (inglese e/o francese).

**j) Trasporto dei pasti**

I pasti devono essere recapitati al domicilio degli utenti con un numero adeguato di mezzi di trasporto ovvero tale da assicurare la loro consegna a tutti gli utenti previsti ed esclusivamente entro la fascia oraria prevista.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare ed attuare un piano di trasporto per la consegna dei pasti al domicilio degli utenti tale da ridurre al minimo sia l'impatto ambientale che i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Detti mezzi devono avere, per quanto riguarda gli standard sulle emissioni, le caratteristiche minime Euro 5 (o migliorative secondo quanto indicato in offerta tecnica), a pena di esclusione. I mezzi di trasporto dei pasti dovranno essere idonei e adeguati al servizio e adibiti esclusivamente al trasporto di generi alimentari. Tali mezzi dovranno essere conformi alla normativa di legge in materia di trasporto di prodotti alimentari.

L'Azienda incoraggia l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale.

E' a carico della Ditta aggiudicataria dotarsi di eventuali autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio (sia per i mezzi che per i conducenti) previste dalla normativa vigente al momento o che diventassero necessarie nel corso di validità del contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà disporre di un parco automezzi "di riserva", proprio o in disponibilità nelle forme che riterrà più idonee, in grado di garantire, con le medesime caratteristiche richieste dal presente Capitolato, lo svolgimento completo del servizio anche in caso di eventuali guasti/impedimenti ai mezzi abitualmente utilizzati.

**k) Modalità di attivazione, sospensione e revoca pasti**

Ad avvio del servizio dopo l'aggiudicazione: L'Azienda, direttamente o tramite i Servizi Sociali, fornirà alla Ditta aggiudicataria l'elenco (completo di dati anagrafici, indirizzi, recapiti telefonici, indicazioni eventuali per diete speciali, indicazione se utente già fruitore o nuovo utente) degli utenti per i quali attivare la consegna del pasto. La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire, senza interruzione alcuna, la continuità del servizio per gli utenti già fruitori del servizio.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto, la Ditta aggiudicataria, organizzando autonomamente le proprie risorse umane e strumentali, dovrà attivare la consegna dei pasti per nuovi utenti tenendo presente che le modalità di attivazione saranno quelle di seguito, nel dettaglio, descritte.

Le Assistenti Sociali dei Poli Territoriali di Servizio Sociale, o lo Sportello Sociale, raccolgono le domande dei cittadini, quindi effettuano la valutazione del bisogno, determinando l'accoglimento o meno della domanda e la tariffa attribuita. Successivamente, solo se accolta

positivamente, la richiesta viene inoltrata, con apposito modulo e via fax, alla Ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio, che di norma deve avvenire al massimo dopo 2 giorni lavorativi. Contemporaneamente, lo stesso modulo viene inviato dal Polo sociale anche all'Azienda con l'indicazione della tariffa attribuita all'utente. Sia in caso di nuove autorizzazioni che in caso di revoche, sarà sempre l'Assistente Sociale a comunicare le variazioni all'Azienda e alla Ditta aggiudicataria la quale aggiornerà costantemente gli elenchi degli utenti fruitori del servizio.

Attivazioni di pasti con una tempistica più ravvicinata (entro i 2 giorni lavorativi) sono possibili telefonicamente, qualora il caso rivesta i caratteri di effettiva urgenza: a ciò dovranno poi seguire i passaggi formali, esattamente come per tutti gli altri casi più sopra descritti.

Gli utenti del servizio potranno contattare direttamente il centro di produzione pasti (cucina), senza darne comunicazione al Polo di appartenenza, esclusivamente nei seguenti casi:

- sospensione del servizio per un giorno (dandone comunicazione, direttamente o tramite i familiari, appena possibile e comunque entro le ore 8.00 del giorno in cui non si intende usufruire del servizio);
- sospensione temporanea fino a mesi 6 del servizio in caso di ferie, ricoveri, ecc. (dandone comunicazione, direttamente o tramite i familiari, appena possibile e comunque entro le ore 8.00 del primo giorno di sospensione del servizio);
- riattivazione entro mesi 6 del servizio sospeso per le cause di cui al precedente punto (dandone comunicazione, direttamente o tramite i familiari, appena possibile e comunque entro le ore 8.00 del primo giorno di riattivazione del servizio);
- variazioni nel menù derivanti dalla necessità sopravvenuta di diete individuali per ragioni di salute opportunamente documentate con certificazione medica.

Gli utenti del servizio dovranno invece contattare direttamente ed unicamente il Polo sociale di appartenenza nei seguenti casi:

- sospensione definitiva (revoca) del servizio o sospensione per un periodo superiore a 6 mesi, che verrà a tutti gli effetti considerata sospensione definitiva;
- riattivazione di un servizio revocato o sospeso per un periodo superiore a 6 mesi.

La sospensione del servizio per un periodo superiore a 6 mesi richiederà sempre una nuova valutazione dell'assistente sociale del Polo di appartenenza.

Sia in caso di revoca che di riattivazione di un servizio revocato o sospeso per un periodo superiore a 6 mesi, sarà il Polo a dare le dovute comunicazioni sia all'Azienda che alla Ditta aggiudicataria secondo le prassi consolidate.

Qualora la Ditta aggiudicataria venga unicamente a conoscenza della revoca o di una sospensione oltre i 6 mesi è tenuta a dare comunicazione al Polo di appartenenza, affinché l'assistente sociale possa prendere contatti con l'utente e/o i familiari.

Il modello di revoca o sospensione superiore a 6 mesi, debitamente firmato dall'utente e dall'assistente sociale, sarà quindi inviato dal Polo sociale all'Azienda per l'archiviazione.

### **1) Procedure per l'emergenza**

Nel caso in cui l'utente (o il di lui garante) nel contratto che si impegna a sottoscrivere con l'aggiudicatario scelga la modalità di consegna del pasto nelle proprie mani (o di altra persona presente al domicilio), e non abbia proceduto alla sospensione dello stesso secondo le modalità sopra descritte, se si verifica che l'aggiudicatario non riesca ad effettuare la consegna per mancata risposta al citofono/apertura della porta, né a contattare i riferimenti telefonici forniti (per irraggiungibilità o mancata risposta), dovrà procedere a:

- allertare i numeri per l'emergenza (118,113);
- darne comunicazione tempestiva per iscritto tramite email al Servizio Sociale territoriale (nella persona dell'Assistente Sociale responsabile del caso o dello Sportello Sociale), e all'Azienda.

Eventuali spese conseguenti all'attivazione delle procedure di emergenza non necessarie (es. l'utente non si trovava al domicilio al momento della consegna del pasto e non aveva dato la comunicazione sopra prevista) saranno interamente a carico dell'utente.

Nel caso in cui nel contratto con l'aggiudicatario l'utente (o il di lui garante) abbia indicato come modalità di consegna del pasto il deposito davanti alla porta di casa, e il pasto non sia stato sospeso secondo le modalità sopra descritte, qualora l'aggiudicatario in occasione della consegna successiva trovi il pasto davanti alla porta non fruito, in assenza di risposta al citofono e dopo il tentativo invano di contattare i riferimenti telefonici forniti (per irraggiungibilità o mancata risposta), dovrà procedere a:

- allertare i numeri per l'emergenza (118,113);
- darne comunicazione tempestiva per iscritto tramite email al Servizio Sociale territoriale (nella persona dell'Assistente Sociale responsabile del caso e dello Sportello Sociale), e all'Azienda.

Eventuali spese conseguenti all'attivazione delle procedure di emergenza non necessarie (es. l'utente non si trovava al domicilio e non aveva dato la comunicazione sopra prevista) saranno interamente a carico dell'utente.

Qualora a seguito dell'attivazione della procedura di emergenza l'utente venga ricoverato presso una struttura sanitaria, il servizio è automaticamente sospeso dal giorno successivo, fino a nuova comunicazione di riattivazione da parte dell'utente stesso (o del di lui garante) o da parte del Servizio Sociale.

#### **m) Prenotazione pasti e sistema informatico di gestione del servizio**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad organizzare la raccolta delle prenotazioni dei pasti sulla base dei menù stagionali.

La Ditta aggiudicataria dovrà inserire le prenotazioni mensili delle scelte di menù effettuate dagli utenti in un sistema informatico di gestione del servizio.

L'Azienda incoraggia la realizzazione da parte della Ditta Aggiudicataria di indagini di customer satisfaction, che consentano un monitoraggio ed una valutazione qualitativa per il miglioramento costante del Servizio.

#### **n) Piattaforma gestionale dati utenti/banca dati utenti e informazioni**

Nel caso in cui, durante l'intero periodo dell'appalto l'Azienda ed il Comune mettano a punto l'accesso ai programmi gestionali da parte di soggetti esterni, la Ditta aggiudicataria dovrà operare direttamente nel programma gestionale comunale di monitoraggio dei servizi rivolti alla popolazione anziana di Reggio Emilia inserendo le informazioni relative ai pasti consegnati. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, sin dal momento dell'aggiudicazione provvisoria, tutta la disponibilità e la collaborazione necessaria sia al Comune di Reggio Emilia che all'Azienda per le operazioni di collegamento e formazione per l'utilizzo corretto del gestionale.

I dati minimi che la Ditta aggiudicataria è tenuta a rendere consultabili nel gestionale di cui sopra, con un aggiornamento quotidiano, sono i seguenti:

- dati anagrafici (nome, cognome, data di nascita, codice fiscale) degli utenti;
- numero di pasti consumati per ciascun utente con indicazione specifica dei pasti con minestrina;
- Polo Sociale Territoriale di appartenenza di ciascun utente.

Sulla base delle esigenze, tale piattaforma gestionale potrà essere implementata con ulteriori informazioni. La banca dati rimane, in ogni caso, di proprietà del Comune di Reggio Emilia (e,



per esso, per quanto di competenza, usufruibile dall'Azienda) limitandosi il ruolo della Ditta aggiudicataria a quello di implementatore dei dati di flusso.

Nel caso in cui, invece, durante l'intero periodo dell'appalto l'Azienda ed il Comune non mettano a punto l'accesso ai programmi gestionali da parte di soggetti esterni, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere, con mezzi propri ed attraverso strumenti informatici il più efficaci possibili, ad avere ed implementare una banca dati con le medesime caratteristiche sopra descritte. Allo stesso modo, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata del contratto, tutta la disponibilità e la collaborazione necessaria sia al Comune di Reggio Emilia che all'Azienda nel fornire mensilmente i dati e nell'effettuare le necessarie elaborazioni degli stessi, sia quelli da presentare unitamente alle fatture sia quelli che le potranno essere di volta in volta richiesti a seconda delle necessità, con la massima precisione e puntualità ed utilizzando tabelle/programmi ecc. in formato accessibile ed ulteriormente elaborabile.

La Ditta aggiudicataria dovrà, quindi, garantire di modificare in corso d'opera la propria gestione della banca dati, secondo le modalità indicate all'inizio di questo paragrafo, nel caso in cui durante la vigenza contrattuale il Comune e l'Azienda rendano operativa la possibilità di accesso ai programmi gestionali da parte di soggetti esterni e le chiedano di utilizzarla.

#### **o) Fatturazione agli utenti**

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare direttamente agli utenti del servizio reso secondo le tariffe stabilite per ciascun utente dai Poli di Servizio Sociale territoriale in osservanza di quanto stabilito annualmente dalla Giunta Comunale in apposita deliberazione denominata "Prontuario tariffe dei Servizi Comunali". Le tariffe, nelle misure e secondo le fasce ISEE stabilite dalla Delibera suddetta e indicate, di caso in caso, dal Polo Sociale di riferimento dell'utente, devono intendersi, ai fini della fatturazione, già comprensive di IVA.

La Ditta aggiudicataria si fa carico, altresì, delle eventuali operazioni di riscossione dei crediti nel caso di utenti morosi, secondo le modalità di legge in uso. Nel caso la Ditta aggiudicataria dovesse decidere, per motivi di morosità, per la sospensione del servizio, la Ditta stessa dovrà inviarne comunicazione scritta al coordinatore del Polo sociale di appartenenza dell'utente interessato almeno 5 giorni lavorativi prima della sospensione. Detta comunicazione dovrà essere inviata, per conoscenza, anche all'Azienda.

Il modello di contrattualizzazione del servizio tra la Ditta Aggiudicataria e l'utente e le relative modalità di pagamento, dovranno essere conformi allo schema allegato al presente Capitolato (ALL.3).

#### **p) Destinazione del cibo non somministrato**

L'Azienda, mediante il riconoscimento di un punteggio premiante in sede di valutazione dell'offerta tecnica, incoraggia la realizzazione di iniziative e progetti di recupero del cibo eventualmente non somministrato affinché venga destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con le disposizioni di cui alla Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".

### **ART.4 Centri produzione pasti**

La manipolazione ed il confezionamento dei pasti avverrà presso i centri di produzione dei pasti della Ditta aggiudicataria.

A garanzia della continuità del servizio nel caso di guasti, cattivi funzionamenti, interruzione nell'erogazione delle utenze, la Ditta aggiudicataria, entro due mesi dalla data di stipula del contratto, pena la risoluzione dello stesso, deve disporre, a titolo di proprietà, di altro diritto reale, di locazione e comunque per tutta la durata del contratto, di almeno due centri di produzione dei pasti che consentano tempi di consegna dei pasti che non superino le due ore tra la fine della cottura/l'immediato confezionamento e la consegna stessa, così come previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale del Ministero della Salute del 15 febbraio 2011.

La distanza massima corrispondente alla percorrenza di 2 ore dall'esatto indirizzo del centro pasti ai domicili degli utenti sarà conteggiato tramite il sito [www.viamichelin.it/web/itinerari](http://www.viamichelin.it/web/itinerari), opzioni percorso: il più rapido (tempo) e disattivazione dell'opzione "tener conto del traffico". Ognuno dei due centri deve essere dotato di zona di confezionamento ed essere idoneo alla preparazione per l'asporto in multiporzione e monoporzione di tutti i pasti e comunque di almeno n. 200 pasti giornalieri. Entrambi i centri dovranno essere in regola con le necessarie autorizzazioni, ai sensi della normativa vigente e di quella che dovesse essere emanata in corso di validità del contratto, con eventuali oneri di adeguamento a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Ognuno dei due centri deve altresì essere munito di certificazione UNI EN ISO 9001 in corso di validità come risultante da apposita citazione riportata sul certificato stesso.

#### **ART. 5 Personale**

Tutte le disposizioni inerenti il personale, riportate nel presente articolo o altrove nel Capitolato o nei documenti di gara, sono riferite sia al personale proprio della Ditta aggiudicataria sia al personale a vario titolo eventualmente impiegato nel servizio dalla Ditta aggiudicataria e/o da eventuali subappaltatori della stessa.

La Ditta aggiudicataria deve effettuare il servizio, da intendersi nella sua interezza (produzione, confezionamento e consegna), con personale idoneo, di provate capacità, onestà e moralità, adeguato per numero e qualifica professionale alle necessità connesse con gli obblighi ad esso derivanti dal presente Capitolato. In ogni caso non avrà diritto a compensi/adequamenti di sorta se nel corso del servizio dovesse modificare, sotto il punto di vista quantitativo o qualitativo, le sue previsioni iniziali relative alla manodopera, agli attrezzi, ai macchinari, agli utensili, alle materie prime o semilavorati e a quant'altro fosse necessario per garantire il servizio così come richiesto nel presente Capitolato o, comunque, determinato nel contratto.

Oltre al restante personale, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la disponibilità sul servizio delle seguenti figure professionali:

1. un responsabile del servizio che risponda all'Azienda anche per conto delle eventuali Ditte subappaltatrici;
2. un esperto responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dotato di idoneo diploma di laurea ed esperienza nel settore di minimo tre anni;
3. un responsabile del/dei centri di produzione pasti, sempre reperibile durante la giornata, che dovrà essere referente per gli utenti, per gli operatori e per l'Azienda per la gestione ordinaria e per le eventuali difficoltà che dovessero insorgere nell'operatività quotidiana;
4. un referente responsabile del servizio di informatizzazione per la rilevazione e comunicazione automatizzata del numero di pasti e degli utenti quotidianamente serviti.

Tutto il personale addetto alla preparazione e confezionamento dovrà essere munito di idoneo e valido attestato richiesto dalla vigente normativa regionale (L.R. n.11/2003).

Tutto il personale addetto al trasporto dei pasti al domicilio dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente per la guida dei veicoli, il trasporto di alimenti e quanto altro annesso.

Il personale dovrà avere un comportamento irreprensibile, di puntualità, di serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, di disponibilità alla collaborazione con gli utenti e con le loro famiglie, con i colleghi ed in generale con tutte le figure con cui si troverà a relazionarsi nell'ambito delle attività del presente appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a svolgere le prestazioni, a suo carico previste, mediante personale in regola con la vigente normativa fiscale, nel rigoroso rispetto dei C.C.N.L. della Categoria di appartenenza e della normativa in materia di ristorazione collettiva, trasporti inerenti, lavoro, previdenza e assistenza vigente al momento o che dovesse entrare in vigore durante il periodo di durata contrattuale.

In particolare sarà esclusivo obbligo della Ditta aggiudicataria provvedere alle spese di amministrazione, nel senso più lato del termine, del personale impiegato nel servizio, comprendenti, oltre ai salari e stipendi, gli oneri per assicurazioni, previdenza, contributi, tasse e qualunque altro onere inerente e conseguente alle norme di legge e dei contratti collettivi di lavoro in vigore. Sono altresì esclusivo obbligo della Ditta aggiudicataria e non danno diritto a compensi aggiuntivi rispetto a quello pattuito, tutte le maggiorazioni sui minimi di tariffa, gratifiche, premi, incentivi di produzione, rimborsi, trasferte e, in generale, qualsiasi emolumento o provvidenza eventualmente dovuta e relativa al personale impiegato nel servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata dell'appalto e nella misura maggiore possibile, la stabilità e la continuità degli operatori impiegati nel servizio impegnandosi al contenimento del turnover.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a garantire, con spese a proprio carico e senza oneri aggiuntivi, l'integrazione del personale, qualora si dimostri insufficiente o inadeguato, e la sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo (ferie, malattia, maternità, dimissioni, verificata inidoneità ecc.), con personale in possesso degli stessi requisiti professionali e alle stesse condizioni previste nel presente Capitolato, nella misura necessaria a garantire lo svolgimento del servizio con le stesse caratteristiche pianificate ed agli stessi livelli qualitativi oltre che, naturalmente, la continuità del servizio stesso. In caso di sostituzione del personale, la Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'affiancamento del nuovo personale e la compresenza necessaria per un adeguato passaggio delle consegne consono alla speciale natura del servizio.

Il personale dovrà incontrare il pieno gradimento anche dell'Azienda che ha facoltà di richiedere, previa segnalazioni circostanziate o direttamente, qualora sia a conoscenza di fatti che giustifichino tali azioni, l'allontanamento/la sostituzione in qualunque momento degli operatori che non offrano sufficienti garanzie di adeguatezza professionale e/o morale. A tal riguardo, la Ditta aggiudicataria ha la facoltà di chiedere all'Azienda un incontro di approfondimento circa la richiesta avanzata e le motivazioni sollevate.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a realizzare, entro 2 mesi dall'avvio del servizio, un breve corso di formazione del personale addetto della durata minima di due ore (o superiore se

indicato in offerta tecnica). Tale corso deve fornire al personale le conoscenze minime in materia igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP ed illustrare le modalità di relazione con gli utenti a domicilio, il trattamento e conservazione dei dati personali, anche sensibili.

In corso di gestione del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare una dichiarazione resa dal legale rappresentante che certifica l'avvenuta realizzazione del suddetto corso formativo, riportante la data e la durata del corso in ore, gli argomenti trattati, il nominativo del formatore e la relativa qualifica. Alla dichiarazione deve essere allegata copia del foglio firma dei partecipanti.

La Ditta aggiudicataria è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale da essa dipendente o comunque incaricato, anche per quanto riguarda il dovere di riservatezza (in particolare si richiama tutta la normativa vigente in merito alla tutela ed al trattamento dei dati personali).

Fermo restando quanto precede, la Ditta aggiudicataria si impegna a manlevare, tenere indenne e/ o rimborsare in via di regresso a F.C.R. qualsiasi somma che quest'ultima dovesse pagare in forza di quanto prescritto dall'art. 29 del D.Lgs n. 276/2003 e s.m.i. e di ogni altra normativa vigente a titolo di trattamenti retributivi, adempimenti fiscali, contributi previdenziali e contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in relazione all'attività svolta dal personale comunque impiegato nel servizio dalla Ditta aggiudicataria e/o da eventuali subappaltatori della stessa.

A tal fine F.C.R. avrà facoltà, previa comunicazione da inviare a mezzo lettera raccomandata A/R, di trattenere definitivamente dalla cauzione di cui al successivo art. 21 o dal corrispettivo ancora dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'effettuazione del servizio, una somma di ammontare equivalente alle somme eventualmente pagate (maggiorata delle eventuali spese sostenute e degli eventuali danni patiti) in forza di quanto prescritto dall'art. 29 del D.Lgs n. 276/2003 e s.m.i. e di ogni altra normativa vigente a titolo di trattamenti retributivi, adempimenti fiscali su tali trattamenti, contributi previdenziali e contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in relazione all'attività svolta dal personale comunque impiegato nel servizio dall'Impresa appaltatrice e/o da eventuali subappaltatori della stessa.

La Ditta aggiudicataria, ove l'Azienda lo richieda, dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni richiamate nel presente articolo ed in generale a quelle previste dalla legge, restando inteso che la mancata richiesta da parte dell'Azienda non la esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Azienda, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale che intenderà impiegare per lo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato e fornirne aggiornamento tutte le volte che interverranno variazioni/integrazioni.

Nell'ambito dello svolgimento delle attività di cui al presente appalto, tutto il personale impiegato (proprio, incaricato, volontario ecc.) dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, così come previsto dall'art.8 del D.lgs .n.81/2008.

## **Art. 6 Clausole sociali**

1. Ai sensi del “Nuovo protocollo di intesa per l’inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e per l’affidamento di servizi socio assistenziali ed educativi”, approvato con atto 2016/2151 della Giunta Comunale del Comune di Reggio Emilia in data 21/11/2016, nonché ai sensi dell’art. 50 e dell’art. 100 del D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. In particolare, la Ditta aggiudicataria si impegna ad assumere prioritariamente, qualora abbia esigenza di disporre di ulteriori risorse umane, il personale regolarmente e continuativamente impiegato dalla precedente gestione alle condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione di impresa prescelta dall’imprenditore subentrante.

2. Ai sensi del Protocollo di cui al comma 1, e dell’art. 95 del D.Lgs. 50/2016, l’Azienda, nell’ambito della procedura di affidamento in oggetto, intende perseguire l’ulteriore finalità di creare opportunità di lavoro e/o tirocinio in favore di persone svantaggiate ed in condizione di fragilità, come definite all’art. 3 della legge regionale 12/2014, residenti nel Distretto e/o nella Provincia di Reggio Emilia. A tal fine, attribuisce specifico punteggio in sede di valutazione delle offerte tecniche, agli operatori economici che si impegnano ad impiegare nell’esecuzione dell’appalto lavoratori svantaggiati, con l’adozione di specifici programmi individuali di recupero e di inserimento lavorativo.

3. La Ditta Aggiudicataria che si è impegnata all’impiego dei suddetti lavoratori dovrà consegnare all’Azienda entro 90 giorni dalla data di stipulazione del contratto gli specifici programmi di recupero e di inserimento lavorativo che saranno sottoposti alla sua approvazione.

## **ART. 7 Obblighi della Ditta aggiudicataria**

Oltre a quanto già indicato o meglio specificato in altri articoli del presente Capitolato e dei documenti tutti di gara ed oltre a quanto già prescritto dalla normativa vigente nel periodo di durata contrattuale, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di:

- rispettare scrupolosamente le norme sanitarie ed igieniche in materia di preparazione, conservazione, confezionamento e trasporto dei cibi;
- osservare e far osservare, al proprio personale e alle eventuali Ditte subappaltatrici, ove previsto, oltre a quanto già previsto dal presente Capitolato, tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante la durata del contratto, comprese le ordinanze e i regolamenti del Comune di Reggio Emilia;
- rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. 231/01;
- possedere certificazione ambientale UNI-EN-ISO 14001 in corso di validità;
- non riciclare, in nessuna forma, il cibo;
- predisporre i moduli per la scelta dei menù (estivo e invernale) da parte degli utenti, completi delle combinazioni delle diverse portate e fornirne fac-simile all’Azienda prima dell’avvio del servizio e ogni volta che, in vigenza dell’appalto, questi venissero modificati;
- effettuare esami di laboratorio e verifiche del piano di autocontrollo nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo igienico e comunque con cadenza almeno annuale, a mezzo prelievi ad opera di Istituto accreditato, con campionamento dei pasti prodotti ma anche a mezzo verifiche dei piani di lavoro e delle attrezzature, onde poter dimostrare che i prodotti e le modalità operative applicate ed illustrate nel piano di autocontrollo, nonché offerte in sede di gara, siano idonee e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa in materia. La Ditta aggiudicataria si impegna, quindi, a trasmettere all’Azienda gli esiti di tali controlli;

- fornire la massima collaborazione e disponibilità con l'Azienda e con la Ditta uscente, nella fase successiva all'aggiudicazione definitiva del presente appalto, nelle operazioni di affiancamento/compresenza/passaggio di informazioni/consegna del servizio, esclusivamente per la parte del servizio riguardante la consegna al domicilio e solo se necessario;
- fornire la massima collaborazione e disponibilità con l'Azienda e con la Ditta subentrante, nella fase successiva alla scadenza del presente appalto, nelle operazioni di affiancamento/compresenza/passaggio di informazioni/consegna del servizio, esclusivamente per la parte del servizio riguardante la consegna al domicilio e solo se necessario;
- provvedere, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda ed entro due mesi dall'aggiudicazione, alla personalizzazione dei mezzi di trasporto attraverso l'apposizione di apposti adesivi recanti diciture e loghi di identificazione del servizio prestato secondo le indicazioni che l'Azienda fornirà in sede di avvio del servizio;
- prestare la massima collaborazione all'Azienda nel fornire, nel formato informatico più adatto alle elaborazioni (come excel), i dati relativi al servizio (pasti consegnati, numero utenti, medie, ecc.) richiesti per eventuali analisi di dati o ricostruzione di storici che si dovessero rendere necessari;
- predisporre un sistema di gestione e raccolta dei reclami degli utenti, che ne consenta l'elaborazione e la restituzione all'Azienda.

#### **ART. 8 Durata del contratto ed ammontare dell'appalto**

Il presente appalto avrà durata di 36 mesi con decorrenza dalla data dell'avvio del servizio.

Il corrispettivo onnicomprensivo posto a base d'asta per ciascun pasto viene così fissato:

- per un pasto pranzo consegnato: € **8,63**, oltre l'IVA nella misura di legge;
- per un pasto pranzo e minestrina consegnato: € **9,02**, oltre l'IVA nella misura di legge.

Detto corrispettivo è onnicomprensivo includendo, cioè, ogni onere derivante dagli obblighi richiesti dal presente capitolato, nessuno escluso.

Il valore onnicomprensivo complessivo presunto per la durata dell'appalto è, invece, stimato in via presuntiva considerando il numero di pasti che ad oggi è possibile ipotizzare (n. 21.000 pasti/anno solare + n. 27.000 pasti con minestrina/anno solare), nella somma massima di 63.000 pasti/periodo durata contrattuale + n. 81.000 pasti con minestrina/periodo durata contrattuale per un importo massimo presunto di € 1.274.310 (oltre IVA se dovuta), di cui stimati € 789.450,00 per il costo della manodopera, per il periodo di durata contrattuale, da raggiungere attraverso i ricavi dagli utenti e, per la differenza, attraverso le differenze corrisposte da FCR secondo il meccanismo descritto al successivo art. 12.

L'Azienda, qualora i risultati dell'appalto siano soddisfacenti, sia accertato il pubblico interesse, la convenienza al rinnovo del rapporto e siano verificate le compatibilità di bilancio, si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 35 comma 4 e dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, di optare per il rinnovo dell'appalto in essere per un periodo massimo di 36 mesi. Di conseguenza, il valore massimo stimato dell'appalto risulta pari ad euro **3.270.729,00**, come di seguito composto:

- 36 mesi di durata contrattuale: € 1.274.310,00
- facoltà di rinnovo per ulteriori 36 mesi: € 1.274.310,00

- aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. 50/2016: € 509.724,00
- proroga tecnica per 6 (sei) mesi: € 212.385,00

Il corrispettivo indicato non comprende oneri per la sicurezza derivanti dall'attuazione di misure per la riduzione dei rischi da interferenze in quanto non rilevati ai fini del presente appalto e perciò non quantificati.

L'eventuale rinnovo avverrà agli stessi patti e condizioni dell'affidamento oggetto del presente capitolato d'oneri.

Il servizio oggetto del presente Capitolato decorre dal 01 Settembre 2019 al 30 Giugno 2022.

Il valore reale complessivo del servizio di cui al presente appalto non è quantificabile con precisione né è possibile fissarlo a priori giacché dipenderà da una serie di variabili (es. numero di utenti che, anno per anno, verranno attivati). Tale importo non determina in nessun modo ed in nessun caso un vincolo in quanto all'ammontare di un corrispettivo da corrispondere da parte dell'Azienda nei confronti della Ditta aggiudicataria o da tariffe da riscuotere dagli utenti, essendo il servizio pagato per i pasti effettivamente erogati. Su questo importo presunto, tuttavia e necessariamente, saranno computate il contributo all'AVCP e le garanzie a corredo dell'offerta così come, nell'eventualità, il quinto d'obbligo.

#### **ART. 9 Requisiti di partecipazione degli operatori economici**

I requisiti di partecipazione alla procedura di gara per l'appalto oggetto del presente capitolato d'oneri sono i seguenti:

**a) Requisiti di ordine Generale:**

a.1 assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

**b) Requisiti di idoneità professionale:**

b.1 iscrizione nel registro della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività rientranti nell'oggetto del presente appalto; ovvero iscrizione in analogo registro professionale dello Stato di residenza per gli operatori economici non aventi sede in Italia. Per tali operatori, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;

**c) Richieste a dimostrazione della capacità economico finanziaria degli operatori economici:**

c.1. il fatturato globale di impresa (il valore valutabile del fatturato generale dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 – 2016 -2017 pari o superiore ad euro 2.548.620,00;

c.2. fatturato specifico (il valore valutabile del fatturato specifico dell'operatore economico è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2015 – 2016 -2017) conseguito per la produzione di pasti a domicilio, in misura non inferiore ad euro 1.274.310,00;

**d) Richieste a dimostrazione della capacità tecnico – organizzativa degli operatori economici, per garantire che gli stessi posseggano le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire la concessione con un adeguato standard di qualità (da dimostrare tramite dettagliata dichiarazione):**

d.1. avere gestito, negli ultimi tre esercizi con riferimento alla data di pubblicazione del bando di gara cui accede il presente Capitolato d’Oneri, almeno 3 (tre) commesse in contemporanea aventi ad oggetto servizi analoghi a quello relativo alla presente procedura, di cui almeno uno di produzione e consegna di minimo 130 pasti al domicilio giornalieri.

### **ART. 10 Criteri di aggiudicazione dell’appalto e indicazione dei relativi punteggi**

L’appalto è aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del Codice, secondo le modalità espresse dagli artt. 94 e segg. del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. e secondo i criteri di valutazione e la ponderazione relativa attribuita a ciascuno di essi, nonchè secondo i sub-criteri e sub-punteggi indicati, ai sensi dell’art. 95 comma 8 del citato D. Lgs., nel prosieguo del presente Capitolato.

La valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti elementi di valutazione ai quali potranno essere assegnati complessivamente fino a un massimo di 100 punti così suddivisi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A. Offerta tecnica qualitativa	65
B. Offerta tecnica quantitativa	15
C. Offerta economica	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

#### **Prescrizioni per la formulazione dell’offerta tecnica qualitativa**

L’Offerta Tecnica qualitativa del lotto in oggetto dovrà essere suddivisa in 8 (otto) distinti capitoli coincidenti rispettivamente con gli elementi di valutazione dell’Offerta Tecnica qualitativa che di seguito saranno indicati al paragrafo “Valutazione dell’offerta tecnica qualitativa”.

Gli standard prestazionali minimi (livello minimo prestazionale) di servizio sono riportati nel presente Capitolato Tecnico (il cui articolo di riferimento specifico è di seguito richiamato per ogni capitolo di Offerta) e sono imm modificabili in peius; sono ammesse solo varianti migliorative e/o ampliative.

Il punteggio dell’offerta tecnica qualitativa è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Con riferimento agli elementi di valutazione di cui alla lettera A (OFFERTA TECNICA QUALITATIVA) si individuano i seguenti sotto elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

<b>A. ELEMENTI QUALITATIVI</b>	<b>Fino a 65 pt</b>
<b>A.1 QUALITA’ DEL PASTO</b>	<b>Fino a 20 pt</b>



A.1.1 Struttura del menù	10
A.1.2 Menù con preparazioni della tradizione locale	10
<b>A.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Fino a 20 pt</b>
A.2.1 Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore	8
A.2.2 Formazione del personale	7
A.2.3 Piano di inserimento di soggetti svantaggiati	5
<b>A.3 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA</b>	<b>Fino a 10 pt</b>
A.3.1 Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza	10
<b>A.4 CONTESTUALIZZAZIONE</b>	<b>Fino a 15 pt</b>
A.4.1 Collocazione del servizio nel territorio	10
A.4.2 Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari	5

### A.1 QUALITA' DEL PASTO

#### ***CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.1.1, il concorrente è chiamato ad illustrare la struttura del menù, relativa al pasto normale, descrivendo in maniera dettagliata le proposte di menù così come le si effettueranno articolate su un periodo di quattro settimane e distinte in menù invernale e menù estivo.

Il concorrente dovrà, inoltre, relativamente alle diete speciali, presentare un menù tipo esemplificativo per patologie ricorrenti e uno per situazioni particolari (es. motivi religiosi).

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 6 (sei) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

#### ***CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.1.2, il concorrente è chiamato ad illustrare una proposta di menù con preparazioni della tradizione locale, inclusi i dolci, in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno e tipici delle stesse ricorrenze e festività.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

### A.2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### ***CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. f) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.1, il concorrente è chiamato a descrivere quali azioni intende approntare affinché ad ogni utente il pasto venga consegnato caldo con riferimento al processo di produzione, confezionamento, trasporto e tenuto conto della distanza del centro di cottura dai luoghi della consegna.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

### ***CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 5 del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.2, il concorrente è chiamato a esplicitare contenuti e durata del corso di formazione di tutto il personale addetto al servizio (dalla produzione alla consegna).

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 1 (una) facciata formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

### ***CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 6, comma 2, del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.2.3, il concorrente è chiamato ad esplicitare se intende realizzare un piano di inserimento di persone svantaggiate ed in condizione di fragilità, ed in questo caso dovrà indicare:

- il progetto di inserimento lavorativo: caratteristiche del processo di reclutamento, valutazione, accoglienza e tutoraggio dei lavoratori svantaggiati impegnati sul servizio oggetto dell'appalto; numero, anzianità di servizio, qualifica degli operatori di supporto attivati ed attività formative previste; ore di formazione che verranno erogate ai lavoratori svantaggiati che verranno formati nel corso dell'appalto;
- numero complessivo previsto di inserimenti di lavoratori svantaggiati nell'ambito dei servizi oggetti dell'appalto;
- percentuale di lavoratori svantaggiati che saranno stabilizzati entro un certo periodo di contratto (es. 18 mesi) sul totale dei lavoratori svantaggiati impegnati sul servizio in oggetto;
- monte ore medie annue di attività sul servizio oggetto di appalto per lavoratore svantaggiato inserito.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

## **A.3 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA**

### ***CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza***

(si vedano, come livello minimo prestazionale, gli artt. 3 lett. i) e lett. m), l'art. 7 e l'art. 14. , del Capitolato Tecnico).

Nel CAPITOLO A.3.1, il concorrente è chiamato a descrivere le modalità di gestione dei rapporti con l'utenza, in particolare illustrando:

- il prototipo della scheda di scelta dei menù per gli utenti e la sua eventuale traduzione nei principali linguaggi utilizzati da persone con disabilità (es. comunicazione aumentativa, braille..) o in lingua straniera;
- il piano di comunicazione per l'informazione agli utenti in caso emergenze per eventi legati al personale (scioperi, assenze ecc), alla mobilità e/o alle condizioni atmosferiche;
- il sistema di gestione e raccolta dei reclami degli utenti e le modalità con cui vengono restituiti all'Azienda;
- l'eventuale realizzazione di indagini di customer satisfaction ed altri strumenti di verifica della qualità del servizio fornito.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

Ai fini della descrizione del prototipo della scheda di scelta dei menù per gli utenti e della sua eventuale traduzione nei principali linguaggi utilizzati da persone con disabilità (es. comunicazione aumentativa, braille..) o in lingua straniera, il concorrente potrà redigere un elaborato specifico di massimo 1 (una) facciata formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola, per ogni esempio di menù.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

#### **A.4 CONTESTUALIZZAZIONE**

##### ***CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l'art. 2 del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.4.1, il Concorrente è chiamato ad illustrare i dispositivi con cui colloca il servizio e la propria organizzazione nel territorio in base agli orientamenti espressi dalle politiche sociali del Comune di Reggio Emilia a favore di persone anziane e/o non autosufficienti.

Dovrà inoltre dettagliare le strategie ed azioni che intende mettere in campo per radicarsi nel territorio del servizio oggetto dell'affidamento, nonché descrivere il rapporto con la comunità locale, inteso come esplicitazione documentata del complesso delle sinergie sviluppate e che intende sviluppare in collaborazione con le risorse profit e no profit locali, dell'associazionismo e del volontariato e delle modalità di interazione con i servizi esistenti sul territorio.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

##### ***CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari***

(si veda, come livello minimo prestazionale, l' art. 3 lett. p) del Capitolato Tecnico)

Nel CAPITOLO A.4.2, il Concorrente è chiamato a descrivere il progetto che intende realizzare per reimpiegare le materie prime non utilizzate e il cibo eventualmente non somministrato, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia.

Il concorrente dovrà redigere un elaborato specifico di massimo 2 (due) facciate formato A4, in carattere Times New Roman di dimensione 12 ed interlinea singola.

La documentazione eccedente rispetto al limite indicato non sarà presa in esame.

### **Valutazione dell'offerta tecnica**

Il presente Lotto verrà aggiudicato col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione e dei relativi pesi ponderali:

#### ***OFFERTA TECNICA QUALITATIVA:***

***CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù - peso punti 10;***

***CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale- peso punti 10;***

***CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore- peso punti 8;***

***CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale- peso punti 7;***

***CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati- peso punti 5;***

***CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza - peso punti 10;***

***CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio – peso punti 10;***

***CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari– peso punti 5;***

#### ***OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA:***

***B.1 - Sistema di approvvigionamento delle materie prime- peso punti 10;***

***B.2 - Caratteristiche dei veicoli impiegati per la consegna dei pasti- peso punti 5;***

***PREZZO – punti 20.***

I criteri di valutazione sono di seguito descritti per ogni singolo elemento di valutazione:

#### ***CAPITOLO A.1.1 – Struttura del menù- punti 10, al fine di:***

garantire un pasto:

- Diversificato e vario

- Equilibrato dal punto di vista nutritivo e adatto per il consumo da parte di persone anziane e/o non autosufficienti

- Che rispetti i criteri di cui all'Allegato 1 al Capitolato tecnico tenendo conto del minimo delle grammature

- in grado di rispondere con flessibilità alle esigenze alimentari di utenti con richieste speciali e/o patologie ricorrenti.

#### ***CAPITOLO A.1.2 – Menù con preparazioni della tradizione locale- punti 10, al fine di:***

realizzare un servizio per gli utenti attento al rispetto delle tradizioni locali in occasioni delle principali festività dell'anno.

**CAPITOLO A.2.1 - Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore – punti 8, al fine di:**

di verificare il rispetto della consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore.

**CAPITOLO A.2.2 - Formazione del personale – punti 7, al fine di:**

disporre di risorse umane idoneamente formate in relazione alla specificità del Servizio e delle tipologie di utenza.

**CAPITOLO A.2.3 - Piano di inserimento di soggetti svantaggiati – punti 5, al fine di:**

- formulare un'offerta qualitativamente migliore;
- promuovere la responsabilità sociale d'impresa.

**CAPITOLO A.3.1 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza – punti 10, al fine di:**

instaurare con gli utenti e le loro famiglie un canale di comunicazione diretto che consenta lo scambio reciproco di informazioni relative al servizio in modo semplice, chiaro e puntuale, e relative alla consegna del pasto anche in situazioni di eventuale emergenza.

**CAPITOLO A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio – punti 10, al fine di:**

- posizionare il servizio nel Sistema;
- realizzare un servizio integrato con le realtà che compongono il Sistema dei Servizi e il contesto;
- sviluppare capacità di lettura delle singole situazioni che possono tramutarsi in questioni sociali su cui lavorare in sinergia con gli altri attori della rete dei servizi;
- rendere il Servizio parte attiva e riconosciuta nella comunità locale.

**CAPITOLO A.4.2 - Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari - punti 5, al fine di:**

realizzare un progetto sociale per contrastare lo spreco alimentare ed instaurare buone pratiche di collaborazione sul territorio in ottica di prevenzione di rifiuti e di riutilizzo delle eccedenze alimentari a fini solidaristici.

Con riferimento all'elemento di valutazione di cui alla lettera B (OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA) l'Azienda individua i seguenti sottoelencati criteri che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno fino al punteggio massimo a fianco riportato:

<b>B. OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA</b>	Fino a 15 punti	
B.1 Sistema di approvvigionamento delle materie prime	10	Il maggior punteggio sarà attribuito al concorrente con la maggiore quota percentuale, rispetto al 40%, di prodotti

		provenienti da produzione biologica e rispetto al 20%, di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata o da prodotti IGP, DOP e STG secondo le caratteristiche di cui al punto 5.3.1. dell'Allegato 1 al DM 25 luglio 2011 (indicare un'unica quota percentuale)
B.2 Caratteristiche dei veicoli impiegati per la consegna dei pasti	5	Il maggior punteggio sarà attribuito al concorrente con la percentuale maggiore di veicoli con classificazione superiore ad euro 5, a metano e/o ibridi

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, si procederà ad esclusione dei concorrenti che non avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 40 (quaranta) punti sui 65 (sessantacinque) disponibili per gli elementi di valutazione di natura tecnica qualitativa e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta tecnico quantitativa ed economica degli stessi. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione, come previsto alla fine del successivo "Metodo per il calcolo dei punteggi".

#### **Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica**

I coefficienti (individuati "V(a) i" nella formula del "metodo aggregativo compensatore" riportata al successivo paragrafo "Metodo per il calcolo dei punteggi", variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica (**OFFERTA TECNICA QUALITATIVA**), variabili tra zero ed uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Il coefficiente 1 sarà assegnato alla miglior offerta tra quelle presentate, elemento per elemento; il coefficiente 0 sarà assegnato al concorrente che non ha migliorato il livello minimo previsto dal capitolato; i coefficienti intermedi saranno attribuiti mediante valutazioni di merito tecnico:

- 0 - nessuna miglioria rispetto al livello prestazione del capitolato speciale d'appalto in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,1 - amplissimo scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,2 - ampio scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,3 - deciso scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,4 - notevole scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,5 - importante scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,6 - considerevole scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;

- 0,7 - moderato scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,8 - lieve scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 0,9 - minimo scostamento dalla miglior offerta in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità;
- 1 - miglior offerta tra quelle presentate in termini di perseguimento/raggiungimento delle finalità.

Si compirà, quindi, la media aritmetica dei coefficienti assegnati da ogni commissario (con arrotondamento alla seconda cifra decimale) relativamente ad ogni singolo elemento di valutazione.

I coefficienti (individuati “V(a) i” nella formula del “metodo aggregativo compensatore” riportata al successivo paragrafo “Metodo per il calcolo dei punteggi”, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi quantitativi:

**B1** (punteggio massimo assegnabile pari a 10 punti)

**B2** (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti)

dell’**OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA**, saranno attribuiti utilizzando:

per l’elemento B1 (punteggio massimo assegnabile pari a 10 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell’offerta V(a) è attribuito al concorrente con l’eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a <=1 in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$\boxed{V(a) i = Ma/Mmax}$$

V(a) i =coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i)

Ma = % di prodotti in più offerto dal concorrente rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Mmax = % di prodotti in più massimo offerto dai concorrenti rispetto a quelli previsti obbligatoriamente dalle tabelle merceologiche.

Il risultato sarà arrotondato a 2 decimali.

per l’elemento B2 (punteggio massimo assegnabile pari a 5 punti), attraverso la seguente formula:

Il coefficiente massimo della prestazione dell'offerta  $V(a)$  è attribuito al concorrente con l'eccedenza più alta. Agli altri concorrenti è assegnato un coefficiente minore, da 0 a  $\leq 1$  in proporzione, con arrotondamento a due decimali, come segue:

$$V(a)_i = Pa/P_{max}$$

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

$Pa$  = % mezzi in più offerto dal concorrente

$P_{max}$  = % massimo di mezzi in più offerto dai concorrenti

Il risultato sarà arrotondato a 2 cifre decimali.

Le Offerte tecniche qualitative saranno aperte in seduta pubblica al fine di accertarne il contenuto e la composizione.

Le Offerte tecniche qualitative saranno poi lette e valutate da apposita Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate.

La valutazione dei diversi elementi dell'offerta tecnica qualitativa sarà effettuata da parte di ogni commissario della Commissione giudicatrice nel corso delle sedute riservate che si renderanno necessarie per l'apprezzamento delle diverse offerte pervenute, a seguito di processo di giudizio discrezionale, sinteticamente motivato nei verbali delle medesime sedute riservate, nel rispetto degli espressi criteri di valutazione.

La Commissione giudicatrice leggerà e valuterà separatamente ogni singolo elemento (capitolo) dell'Offerta tecnica qualitativa presentata da ogni concorrente, considerando irrilevanti eventuali affermazioni inserite negli elementi (capitoli) diversi da quello in quel momento esaminato.

Pertanto, ove il concorrente reputi che la stessa descrizione sia utile in più capitoli al fine della valutazione, lo stesso è chiamato a riportare la stessa più volte, per le diverse valutazioni.

L'apprezzamento discrezionale dei singoli elementi dell'Offerta tecnica qualitativa avverrà assegnando il coefficiente a ciascun elemento dell'Offerta tecnica qualitative da parte di ciascuno commissario della Commissione giudicatrice. I criteri di valutazione sopra esplicitati per ogni elemento di valutazione hanno eguale valore e non sono indicati in ordine di priorità.

Ove eventuali offerte (intere offerte, interi capitoli o parti di essi) propongano diminuzioni al livello minimo prestazionale definiti nel capitolato, in relazione alle finalità sopra indicate (come indicato nel capitolato), la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a rispettare quanto previsto nel capitolato stesso.

### **Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica**

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è pari a 20 punti, sarà valutata sulla base del **ribasso unico percentuale** sull'elenco dei prezzi unitari posto a base di gara relativo ad ogni singolo pasto / pasto con minestrina al netto dell'IVA come da tabella sottoriportata,



Il ribasso sul costo del pasto/ pasto con minestrina posto a base di gara è da considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per il servizio indicato nel presente Capitolato, fatta eccezione per l'IVA.

Il numero dei pasti annuali si intende comunque previsionale, l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

Prezzo Unitario		SERVIZIO	Quantità presunte 36 mesi (settembre 2019/agosto 2022)
Base di gara	Offerta		
8,63		Per ogni pasto consegnato	63.000
9,02		Per ogni pasto con minestrina consegnato	81.000

Il coefficiente di valutazione relativo all'offerta economica sarà assegnato utilizzando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i/R_{max})^a$$

Dove:

$V_i$  = Coefficiente dell'offerta  $i$ -esima

$R_i$  = ribasso unico % offerto dal concorrente

$R_{max}$  = ribasso unico % massimo offerto in gara

$a$  = coefficiente  $>0$

impiegando valori dell'esponente  $a = 0,5$

### Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi (sia tecnici che economici), procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: "metodo aggregativo compensatore".

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$  = Indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = Numero totale degli elementi e sub-elementi di valutazione (i)

$\sum_n$  = sommatoria

$W_i$  = Peso o punteggio attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i);

$V(a)_i$  = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i) dell'offerta (a)

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e dalle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità Vigilanza (ora Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC) con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, per quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa dell'offerta tecnica, si procederà alla riparametrazione nel seguente modo: il punteggio assegnato ai vari sub-parametri, al totale di ciascun criterio qualitativo e al totale finale assegnabile alla parte qualitativa, verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento.

**Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.**

Si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., alla determinazione e verifica delle offerte anormalmente basse, facendo seguito alle Linee Guida v. 2 dell' ANAC, approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21/09/2016 ed, espressamente, si prenderanno in considerazione i punteggi assegnati dalla Commissione successivamente alla riparametrazione.

E' possibile non addivenire all'aggiudicazione in argomento qualora nessuna offerta sia ritenuta idonea senza che ciò possa giustificare eccezioni, proteste o pretese da parte delle ditte offerenti e l'appalto potrà essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida ai sensi dell'art. 69 del RD 827/1924, purché ritenuta congrua e vantaggiosa.

L'Azienda potrà non dar luogo ad alcuna aggiudicazione, ovvero sospendere l'aggiudicazione già intervenuta, per motivi di interesse pubblico che sarà debitamente comunicato alle ditte offerenti, senza che gli stessi operatori economici offerenti possano vantare richieste per danno emergente o lucro cessante.

In caso di positivo riscontro al presente e di positiva valutazione dell'offerta da parte dell'Azienda, seguiranno appositi atti di aggiudicazione e conseguente stipula del contratto nelle forme previste dalla vigente normativa.

**ART. 11 Stipula del contratto**

Il contratto verrà stipulato nelle forme di legge, con eventuali oneri a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di produrre, entro e non oltre il termine comunicato dagli uffici dell'Azienda, la documentazione necessaria per procedere alla stipula del contratto ed in particolare:

- cauzione definitiva ex art. 103 del D.Lgs. 50/2016;
- ogni altro documento eventualmente richiesto.

Qualora la Ditta aggiudicataria non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolva gli adempimenti di cui sopra in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione, ancorchè definitiva, può essere revocata dall'Azienda. In tal caso l'Azienda provvederà ad incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni. L'appalto sarà affidato al concorrente che segue nella graduatoria, previa verifica della veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara. L'Azienda si riserva la facoltà di chiedere ai concorrenti integrazioni o chiarimenti, di completare i documenti e le dichiarazioni presentate, ovvero di chiarirli nel rispetto della par condicio tra concorrenti stessi.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria o, senza diritto di rivalsa, tutte le spese, le imposte e le tasse inerenti e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto nonché relative alla stipulazione del contratto di appalto.

### **ART. 12 Pagamento delle prestazioni**

Per lo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, l'Azienda si impegna a versare mensilmente il corrispettivo complessivo derivante dalla differenza tra il corrispettivo per ogni singolo pasto (da aggiornarsi con lo sconto d'asta che verrà proposto dalla Ditta aggiudicataria) moltiplicato per il numero complessivo e reale dei pasti erogati nel mese, oltre ad IVA, se dovuta, e le tariffe fatturate agli utenti per il mese corrispondente (secondo le modalità già espresse all'art. 3 al paragrafo "Fatturazione agli utenti").

L'Azienda comincerà a corrispondere il corrispettivo effettivo a partire dal primo giorno di avvio del servizio a regime completo. Restano, quindi, a carico della Ditta aggiudicataria le fasi di preparazione, organizzazione, affiancamento alla Ditta uscente previste nel presente Capitolato.

La verifica del servizio sarà effettuata in giugno e in dicembre di ogni annualità di durata contrattuale. L'esito della verifica potrà dar luogo ad eventuali crediti dell'Azienda che verranno detratti nei pagamenti successivi.

La presentazione dei report mensili richiesti all'art. 3 lett. n), è condizione indispensabile per la liquidazione di ciascuna fattura corrispondente.

L'aggiudicatario emetterà mensilmente fattura all'Azienda; ciascuna fattura dovrà contenere l'indicazione del numero di CIG assegnato al presente appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà inviare all'Azienda, unitamente alle fatture mensili, il rendiconto gestionale del servizio come definito all'art. 3- paragrafo "Piattaforma gestionale".

L'Azienda, previa verifica della correttezza dei conteggi effettuati dall'aggiudicatario, gli corrisponderà la differenza tra il costo unitario del pasto/pasto con minestrina e la tariffa sostenuta da ciascun utente, come definita dal Comune di Reggio Emilia.

La liquidazione dei corrispettivi, a verifica del servizio, avverrà nei mesi di dicembre e di agosto di ciascuna annualità di durata contrattuale, e comunque al termine del contratto, previa acquisizione d'ufficio, da parte dell'Azienda, di D.U.R.C. attestante la regolarità contributiva come previsto dall'art.16 bis della L.2/2009.

### **ART. 13 Responsabilità della Ditta aggiudicataria e assicurazioni**

Oltre a quanto già detto e a quanto previsto dalla normativa vigente, ora e durante tutta la durata del contratto, la Ditta aggiudicataria risponderà, in ogni caso e senza riserve né eccezioni né facoltà di rivalsa nei confronti dell'Azienda, direttamente e per tutta la durata del contratto, dei danni alle persone, animali o cose, nessuno escluso, qualunque ne sia la natura, la causa e

l'entità, derivanti dall'espletamento dei servizi affidati di cui al presente appalto ovvero causati dagli operatori stessi, anche derivanti da comportamenti omissivi. Conseguentemente, tutte le responsabilità, civili e penali e tutti i danni, nessuno escluso, subiti da terzi o arrecati a persone, animali o cose a seguito dell'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria, con esclusione di ogni e qualsiasi responsabilità, anche solidale, a carico dell'Azienda.

La Ditta aggiudicataria dovrà avere in essere o impegnarsi a stipulare prima della stipula del contratto, e per tutta la durata del contratto, idonee coperture assicurative R.C.T./R.C.O. con specifico riferimento al presente servizio e con i seguenti massimali unici minimi:

C. R.C.T./R.C.O. € 5.000.000,00/sinistro.

Nelle suddette polizze dovranno rientrare tutte le attività oggetto del presente appalto e le responsabilità relative agli utenti. Dette polizze dovranno obbligatoriamente ed esplicitamente prevedere anche la copertura di eventuali intossicazioni e tossinfezioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti in conseguenza all'ingerimento di cibi contaminati e/o avariati nell'ambito del servizio in oggetto.

Tali polizze dovranno obbligatoriamente ed esplicitamente prevedere che sia gli operatori sia gli utenti siano considerati terzi tra di loro.

Le polizze dovranno altresì contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda e dovranno precisare espressamente che l'Azienda sia considerata "soggetto terzo" a tutti gli effetti di legge.

Qualora la Ditta aggiudicataria abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, essa dovrà produrre specifica dichiarazione del soggetto garante di capienza e pertinenza delle garanzie in essere ovvero specificando o integrando la polizza in essere per renderla perfettamente conforme a quanto previsto nel presente articolo.

Copia delle polizze assicurative, che dovranno essere stipulate con primaria compagnia di assicurazione, dovrà tassativamente essere consegnata all'Azienda prima della stipula del contratto, e ad ogni rinnovo della polizza, unitamente a copia delle quietanze di pagamento.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali del personale sono a carico esclusivo della Ditta aggiudicataria convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare tempestivamente e per iscritto (fax o e-mail) all'Azienda qualsiasi incidente/infortunio accorso durante l'espletamento del servizio, anche senza conseguenze apparenti.

La Ditta aggiudicataria è, altresì, responsabile unica di qualsiasi illecito, di qualsiasi natura e specie, che dovesse verificarsi durante l'esercizio del servizio, riguardante sia i mezzi di trasporto che il personale, senza diritto a compensi o rimesse nei confronti dell'Azienda. La Ditta aggiudicataria sarà, quindi, tenuta al pagamento, ad esempio, di sanzioni amministrative, multe e contravvenzioni, che dovessero essere irrogate per fatti inerenti l'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, solleva l'Azienda da ogni responsabilità per eventuali avvelenamenti e/o intossicazioni imputabili ai cibi preparati o a cause comunque connesse all'espletamento del servizio stesso e sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni tenendone indenne l'Azienda.

#### **ART. 14 Continuità ed interruzione dei servizi**

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto del presente Capitolato sia in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di preparazione sia per eventuali problemi legati al personale (assenze, sostituzioni, ecc.) sia per eventuali problemi legati alla mobilità (es. limiti temporanei del traffico o di accesso in particolari zone della città), ecc..

In questi casi, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'espletamento del servizio, nel rispetto delle caratteristiche del servizio descritte nel presente Capitolato relativamente alla particolare utenza (tipologia di pasti, menù, diete speciali, ecc.), anche avvalendosi di altre opportunità offerte dal territorio senza che questo comporti alcun costo aggiuntivo per l'Azienda.

In caso di eventi di eccezionale gravità o cause di forza maggiore (intendendosi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti come, o paragonabile per gravità, calamità naturali, disordini civili ecc.), la sospensione del servizio non comporta responsabilità per entrambe le parti.

In occasione di eventi atmosferici di rilevante intensità o a condizioni eccezionali di cambiamenti della mobilità urbana, la Ditta aggiudicataria si obbliga a concordare preventivamente con l'Azienda (Dirigente dell'Area Servizi Sociali) ogni decisione relativa al servizio ed in ogni caso a contattarla preventivamente prima di assumere decisioni che modifichino, in tutto o in parte, la normale pianificazione del servizio.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, o di quelli delle eventuali Ditte subappaltatrici, la Ditta aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione all'Azienda con almeno cinque giorni di anticipo e a concordare le modalità di svolgimento, per assicurare i servizi minimi necessari che l'Azienda di volta in volta indicherà. La Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare tempestivamente agli utenti le decisioni ed i provvedimenti definiti.

Nulla è dovuto da parte dell'Azienda, salvo l'applicazione delle eventuali penalità, per la mancata prestazione del servizio.

#### **ART. 15 Verifiche e controlli**

L'Azienda si riserva di verificare, direttamente e/o attraverso incaricati, in qualsiasi momento riterrà opportuno e senza obbligo di darne preavviso, il puntuale e corretto espletamento del servizio (personale e mezzi inclusi) affidato con ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea ed opportuna.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta.

In nessun caso il possesso e/o l'espletamento di tale facoltà deve essere invocata dalla Ditta aggiudicataria o dal personale impiegato nel servizio quale motivo di esonero o limitazione della responsabilità della stessa Ditta aggiudicataria o dello stesso personale.

All'Azienda deve essere permessa la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con il personale e/o soci impegnati nel servizio di cui al presente Capitolato.

Le eventuali verifiche riguardanti la documentazione saranno effettuate alla presenza dei responsabili della Ditta aggiudicataria.

Gli incaricati dall'Azienda potranno accedere, ai fini dei controlli necessari e funzionali alle verifiche sopradette, anche ai locali di produzione e confezionamento dei pasti oltre che verificare i mezzi di trasporto e i luoghi di consegna dei pasti.

L'Azienda si riserva anche la facoltà di far eseguire a propri incaricati prelievi di campioni alimentari e non alimentari per sottoporli ad analisi di laboratorio; le spese relative a tali analisi saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi, la Ditta aggiudicataria, ed in ogni caso secondo nel rispetto delle indicazioni e della normativa, locali e nazionali, vigente in materia, ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto (incluse le diete speciali). I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione e gli ingredienti, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare per effettuare le dovute analisi di laboratorio da parte degli organi competenti.

L'Azienda direttamente, o il Comune di Reggio Emilia nell'ambito del proprio ruolo istituzionale, si riservano, inoltre, di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica del servizio, anche utilizzando questionari da somministrare agli utenti quali, ad esempio, indagini di customer satisfaction.

#### **ART. 16 Informazioni sensibili da tutelare ai sensi del Codice della Privacy - Regolamento UE 679/2016**

1. Per lo svolgimento del servizio in oggetto è necessario che siano trasmesse alla ditta aggiudicataria informazioni e dati personali e particolari riguardanti gli utenti. Tali informazioni potranno essere comunicate alla ditta dall'Azienda e dal Comune di Reggio Emilia.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Azienda.

2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

3. L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

4. La ditta aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti dell'Azienda per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

5. La ditta aggiudicataria può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Azienda.

6. In caso di inosservanza degli obblighi descritti nei punti da 1 a 5, l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che la ditta aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
7. La ditta aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del contraente stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Azienda delle modalità e dei contenuti di detta citazione.
8. Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Azienda attinente le procedure adottate dal contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.
9. La ditta aggiudicataria non potrà conservare copia di dati e programmi dell'Azienda, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Azienda.
10. Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi e comunque in ottemperanza degli obblighi previsti dal Regolamento UE 2016/679.

#### **ART. 17 Autocontrollo igienico**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di attuare un sistema HACCP conforme alla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Azienda prima dell'avvio del servizio il piano di autocontrollo HACCP utilizzato per il servizio in oggetto.

#### **ART.18 Obblighi relativi alla sicurezza sul lavoro**

1. La Ditta aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale impiegato nella fornitura di cui al presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal testo unico sulla sicurezza D.Lgs. n. 81/2008.
2. In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'aggiudicatario (ivi compresi eventuali subappaltatori) e l'Azienda cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dei diversi soggetti coinvolti.
3. In considerazione della tipologia di appalto, le cui attività sono riconducibili a quelle citate nell'art. 26, comma 3-bis, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., a seguito di specifica valutazione si ritiene non vi siano rischi di natura interferenziale tali da richiedere la previa stesura e l'inserimento del DUVRI nei documenti di gare e contrattuali; a seguito di tale valutazione inoltre non si ravvisano oneri della sicurezza volti ad eliminare le interferenze (che sono quindi pari a zero).

#### **ART.19 Tracciabilità flussi finanziari**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della L. n. 136/2010, la Ditta aggiudicataria assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente contratto, secondo la disciplina contenuta nella legge ora richiamata. In particolare, in caso di aggiudicazione, dovrà

comunicare all'Azienda i conti correnti dedicati su cui l'Azienda potrà eseguire gli accrediti in esecuzione del contratto e le persone delegate ad operare su di essi. Le eventuali modifiche degli stessi dovranno essere comunicate per iscritto o per posta elettronica certificata all'Azienda.

## **ART. 20 Garanzia provvisoria**

1. La GARANZIA PROVVISORIA (calcolata sul valore stimato di gara triennale di € 1.274.310), di cui all'art. 93 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e successive eventuali modifiche, è pari ad € 25.486,20 (venticinquemilaquattrocentoottantasei/20) da prestarsi a scelta del concorrente con le modalità indicate nell'art. citato, secondo lo SCHEMA TIPO 1.1 "Garanzia fidejussoria per la cauzione provvisoria", approvato con D.M. Ministero Attività Produttive n. 31 del 19/01/2018.

2. Inoltre sarà parte integrante dello schema di cui sopra la SCHEDA TECNICA 1.1 "Atto di Fidejussio-ne/Polizza Fidejussoria", approvato con D.M. Ministero Attività Produttive n. 31 del 19/01/2018.

3. Ai sensi dell'art. 93 comma 7, D. Lgs. 50/2016 e successive eventuali modifiche, **la cauzione di cui sopra è ridotta del 50% per le imprese certificate UNI CEI ISO 9000.**

Pertanto, a dimostrazione del possesso della certificazione, dovrà essere resa dichiarazione sostitutiva sottoscritta ai sensi del D.P.R. 445/2000 s.m.i. da uno dei legali rappresentanti, ovvero copia conforme all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000 s.m.i.

4. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Novembre 2009, o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20%, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) ai sensi del Regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Novembre 2009.

5. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è altresì ridotto del 15% per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

6. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001, o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352, riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service



Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

7. A norma del comma 8 del medesimo art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e successive eventuali modifiche, l'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103, qualora l'offerente risultasse affidatario.

#### **ART. 21 Garanzia definitiva**

1. Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 l'aggiudicatario, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento del servizio, dovrà presentare all'atto della stipulazione del contratto, cauzione definitiva a favore dell'Azienda, di importo pari al 10% del contratto, cauzione nei confronti della quale, in caso di inadempimento da parte dell'impresa, l'Azienda potrà esercitare il diritto di ritenzione.

2. Ai sensi dell'art. 93 comma 7, D. Lgs. 50/2016, **la cauzione di cui sopra è ridotta del 50% per le imprese certificate UNI CEI ISO 9000.** Pertanto, a dimostrazione del possesso della certificazione, dovrà essere resa dichiarazione sostitutiva sottoscritta ai sensi del D.P.R.445/2000 s.m.i. da uno dei legali rappresentanti, ovvero copia conforme all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000 s.m.i.

3. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c. nonché l'operatività entro 15 giorni della garanzia medesima, a semplice richiesta scritta dell'Azienda.

4. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Novembre 2009, o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20%, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) ai sensi del Regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Novembre 2009.

5. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è altresì ridotto del 15% per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

6. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001, o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di

certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352, riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

7. La cauzione è dovuta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento della obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Azienda dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato, in caso di risoluzione.

8. Tale cauzione sarà a garanzia del mancato o inesatto adempimento degli obblighi assunti con il presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda dovesse eventualmente sostenere durante l'espletamento del servizio per fatto dell'aggiudicatario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. E' comunque fatta salva ogni azione per il risarcimento di eventuali maggiori danni, rimborsi o spese nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

9. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Azienda avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del servizio. In caso di inadempienza la cauzione sarà reintegrata d'ufficio, a spese dell'aggiudicatario, prelevandone l'importo dal compenso per il servizio affidato.

10. Al termine del contratto la cauzione sarà svincolata, previa constatazione di completo adempimento del servizio aggiudicato e comunque dopo risolta ogni eccezione inerente e conseguente il capitolato. Fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni, l'Azienda può, in qualunque momento, trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente capitolato e dal relativo contratto; in tal caso l'aggiudicatario rimane obbligato a reintegrare o ricostituire il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla data di notificazione del relativo avviso.

11. È inoltre fatto obbligo all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, di trasmettere all'Azienda entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

## **ART.22 Variazioni**

E' facoltà dell'Azienda richiedere in corso di contratto eventuali modifiche al servizio se ritenute necessarie. Ogni variazione che intervenga successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario e in corso di validità del medesimo, deve essere concordata fra le parti e formare oggetto di apposito atto aggiuntivo.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto nei limiti di 1/5 dell'importo complessivo del contratto. In tal senso l'aggiudicatario è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto fatto salvo il ribasso d'asta.

### **ART.23 Variazioni della ragione sociale**

L'aggiudicatario dovrà comunicare all'Azienda qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale dell'impresa indicando il motivo della variazione (cessione d'azienda, fusione, trasformazione ecc.). L'Azienda non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione stessa.

### **ART.24 Cessione del contratto, cessione del contratto dal lato attivo, cessione di credito**

E' vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, pena l'immediata risoluzione dello stesso.

Cessione del contratto dal lato attivo: l'Azienda rende edotto, sin d'ora, l'aggiudicatario di riservarsi la facoltà di trasferire per motivate ragioni, nell'ambito dell'Accordo di Programma vigente tra il Comune di Reggio Emilia e la stessa Azienda e delle eventuali integrazioni e variazioni che questo potrà subire nella durata del presente appalto, il contratto derivante dal presente appalto qualora la gestione del servizio di cui trattasi ritorni nelle competenze del Comune di Reggio Emilia.

La cessione di credito è regolata dall'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

### **ART. 25 Subappalto**

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, il subappalto è vietato per qualsiasi operazione inerente la preparazione ed il confezionamento dei pasti come disciplinato nel presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

E' possibile il subappalto per i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal servizio di trasporto dei pasti domicilio degli utenti nella misura massima del 30% del valore dell'appalto. La ditta che intende avvalersi del subappalto dovrà dichiararne l'intenzione ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

In mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato.

Ai sensi dell'articolo 105 comma 4 del Codice non è consentito affidare subappalti a soggetti:

- che non siano qualificati per la categoria e dimensione oggetto della prestazione;
- nei cui confronti sussistano le cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

### **ART. 26 Passaggio di funzionari pubblici a ditte private**

Ai sensi dell'articolo 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165 del 2001 si evidenzia che *“i dipendenti pubblici che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della Pubblica Amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri”*.

Pertanto *“i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti”*.

Inoltre, ai fini applicativi della suddetta norma, l'articolo 21 del Decreto Legislativo n. 39 del 2013 precisa che *“sono considerati dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni anche i soggetti titolari di uno degli incarichi di cui al presente decreto, ivi compresi i soggetti esterni con i quali l'amministrazione, l'ente pubblico o l'ente di diritto privato in controllo.*

## ART. 27 Revisione prezzi

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di ogni spesa, IVA esclusa. I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento,

Dopo il triennio, in caso di nuovo affidamento, il contratto potrà, se richiesto dall'aggiudicatario, essere oggetto di revisione prezzi (in aumento o in diminuzione) ai sensi dell'art. 106 lett a) del D. Lgs n. 50/2016 allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

## ART. 28 Inadempienza dell'aggiudicatario – Penali

Fatto salvo quanto già detto in altri articoli, il servizio dovrà essere garantito nei termini previsti dal presente Capitolato e dal contratto, di cui sarà parte integrante, indipendentemente da cause ostative di qualsiasi natura e circostanza.

Qualora l'aggiudicatario ritardi di oltre un'ora la consegna dei pasti o non la effettui, l'Azienda ha la facoltà di provvedere altrove, anche per servizi migliori e a prezzi superiori, con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta aggiudicataria inadempiente.

Qualora, poi, a causa del ritardo, i pasti non possano essere consumati in quanto risulta pregiudicata la salubrità degli stessi, si ricadrà nella condizione di non consegna fatta salva la possibilità di richiesta di risarcimento del danno da parte dell'Azienda.

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, dove non sia prevista clausola risolutiva espressa, trovano applicazione le norme contenute negli art. 1453 e segg. del Codice Civile. Al verificarsi di inadempienze e/o omissioni della Ditta aggiudicataria, l'Azienda potrà applicare delle penali nella misura massima, riferita al complesso delle penalità rilevate, del 10% dell'importo contrattuale. Qualora gli inadempimenti e/o omissioni siano tali da comportare, complessivamente, il superamento di tale percentuale, l'Azienda dichiarerà risolto il contratto per colpa della Ditta aggiudicataria.

A solo titolo esemplificativo e non esaustivo, si individuano di seguito alcune inadempienze e/o omissioni commisurandole a penale, facendo salva la possibilità dell'Azienda di applicare adeguate penali per ogni altra inadempienza e/o omissione rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato e/o nel contratto e/o nella normativa di riferimento e riservandosi l'Azienda, in ogni caso, la facoltà di agire comunque per il risarcimento pieno dei maggiori danni:

• mancata consegna dei pasti (la penale si applica per ciascun pasto non consegnato)	€ 100,00
• consegna con oltre due ore di ritardo (la penale si applica per ciascun pasto consegnato in ritardo)	€ 30,00
• ritardo di oltre un'ora (fino a due ore) nella consegna dei pasti (la penale si applica per ciascun pasto consegnato in ritardo)	€ 20,00
• errori nel funzionamento e/o nella consegna delle diete individuali (la penale si applica per ciascuna dieta difforme e a seconda della gravità o dell'entità delle conseguenze)	da € 350,00 a € 1.500,00
• consegna dei pasti difforme dal menù prescelto (la penale si	€ 30,00

applica per ciascun pasto difforme);	
<ul style="list-style-type: none"> <li>per ognuna delle infrazioni alle norme previste dal presente Capitolato e dal contratto e diverse da quelle elencate in precedenza.</li> </ul>	da € 350,00 a € 1.500,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>per ogni modifica, parziale e/o integrale, del servizio non motivata e/o non concordata e/o ingiustificata, a seconda della gravità o dell'entità delle conseguenze:</li> </ul>	da € 350,00 a € 1.500,00

Per infrazioni di particolare gravità (esempio maltrattamenti, comportamenti offensivi, ecc.) e/o a seguito del ripetersi di infrazioni che abbiano pregiudicato il regolare svolgimento del servizio, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto come previsto al successivo art. 29, riservandosi in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento pieno dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

L'Azienda farà pervenire alla Ditta aggiudicataria per iscritto, a mezzo PEC o raccomandata A.R., le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati o su segnalazione, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni di calendario dal ricevimento della nota di contestazione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione automatica e inappellabile delle sanzioni previste nel presente articolo. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni presentate al Coordinatore del servizio si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Azienda mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento o rivalendosi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione, senza obbligo di diffide o formalità di sorta. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'Azienda saranno, quindi, notificati alla Ditta aggiudicataria per iscritto a mezzo PEC o raccomandata A.R..

#### **ART. 29 Risoluzione e recesso**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile e dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di gestione;
3. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto o subappalto che non rispetti i termini indicati ai precedenti artt. 24 e 25;
4. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine dei centri produzione pasti così come nel trasporto e nelle modalità di consegna dei pasti;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Capitolato e dai suoi allegati, relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
6. casi di grave intossicazione alimentare la cui responsabilità sia risultata evidentemente imputabile all'aggiudicatario, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
7. interruzione immotivata del servizio ovvero senza un adeguato preavviso che consenta all'Azienda di provvedere altrimenti;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o incaricato e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro di categoria.

Nei casi di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta aggiudicataria, essa incorre

nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Azienda, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Azienda, di azioni atte al risarcimento dei danni eventualmente subiti.

E' facoltà dell'Azienda recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 20 (venti) giorni consecutivi, da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A/R.

In caso di recesso la Ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite e ritenute regolari al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, nonché all'1% dell'importo dei servizi non eseguiti da calcolarsi sui 36 mesi di durata contrattuale.

### **ART. 30 Osservanza delle disposizioni di legge**

Oltre all'osservanza di tutte le norme previste nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di rispettare e far rispettare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi, dai regolamenti e dalle ordinanze a livello comunitario, nazionale, regionale, comunale, in vigore o che dovessero essere emanati nel periodo di vigenza del contratto. Gli oneri di adeguamento, nessuno escluso, saranno a carico dell'aggiudicatario.

### **ART. 31 Controversie**

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 208 e 205 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza dell'Autorità Giudiziaria del Foro di Reggio Emilia. Si esclude fin d'ora il ricorso ad Arbitro.

### **ART. 32 Responsabile del procedimento**

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016, il responsabile unico del procedimento (RUP) è il Rag. Carlo Bergamini, dirigente dell'Area Risorse Umane dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite.

### **ART. 33 Direttore dell'esecuzione del contratto**

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è individuato nella persona della dott.ssa Veronica Ceinar, dipendente dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
(Rag. Carlo Bergamini)