



CAPITOLATO SPECIALE

PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE DI SUN SPA

**Procedura Aperta sotto soglia
ai sensi dell'art.36 comma 8 D. Lgs 50/2016
Regolamento Acquisti Aziendale - art. 4 – (ex art. 238 D. Lgs 163/2006)**

periodo 01.01.2017 – 31.12.2018

RUP Responsabile Unico del Procedimento: Sergio Gallelli

GARA SUN n. ANAC 6563716

CIG: 6856898B39

SEZIONE 1 – DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa presso la sede della SUN S.p.A. sita in Via Pietro Generali n. 25 – Novara, consistente nella preparazione e distribuzione dei pasti, pulizia delle stoviglie e riassetto dei locali, compresa la fornitura delle derrate alimentari secondo le prestazioni e con le modalità di esecuzione stabilite negli articoli seguenti, nessuno escluso.

Il numero medio giornaliero indicativo dei pasti è qui di seguito riportato:

	Periodo Invernale 15 settembre – 15 giugno	Periodo Estivo 15 giugno – 15 settembre
Lunedì/Venerdì	70/75	40/45
Sabato	40/45	20/25

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di mesi 24 (ventiquattro) a far data dal 01.01.2017 e sino al 31.12.2018.

La durata del contratto potrà essere prorogata alle stesse condizioni su richiesta insindacabile della SUN S.p.A., che la Ditta aggiudicataria si impegna ad accettare sin d'ora, per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi, qualora ricorrano ragioni eccezionali che comportino un ritardo nell'affidamento della nuovo appalto.

ART. 3 – ENTITA' DELL'APPALTO

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire per tutta la durata del contratto il normale fabbisogno della SUN S.p.A. nel quantitativo annuo di circa n. 17.500 pasti.

Il quantitativo complessivo dell'appalto, per anni due, è di circa n. 35.000 pasti.

I quantitativi sono indicativi e potranno variare in conseguenza di mutate esigenze gestionali nella misura del 20%, per eccesso o per difetto, ferme restando le condizioni di fornitura e senza che per ciò spetti indennità alcuna all'Impresa aggiudicataria.

ART. 4 – VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Ai fini della procedura aperta l'importo annuale presunto è di Euro 87.500,00 (euro-ottantasettemilacinquecento/00) I.V.A. esclusa.

L'importo presunto complessivo dell'appalto è di **Euro 175.000,00 (euro centosettantacinquemila/00) I.V.A. esclusa.**

Prezzo di riferimento per ogni singolo pasto a base d'asta: **Euro 5,00** I.V.A. esclusa.

Gli oneri per la sicurezza per il presente appalto, non soggetti a ribasso d'asta ed a carico della Ditta appaltatrice, sono stimati in Euro 315,00 per singolo anno, pari ad Euro 630,00 per l'intero appalto e corrispondenti quindi ad Euro 0,018 per ogni singolo pasto.

ART. 5 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE – OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

L'aggiudicazione della gara a procedura aperta sotto soglia (ai sensi dell'art.36, comma 8 D.Lgs

50/2016 – Regolamento Acquisti Aziendale SUN sotto soglia art. 4 – ex art.238 D.Lgs 163/2006) è effettuata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 con valutazione del rapporto qualità/prezzo, misurato sulla base di elementi oggettivi.

L'importo del singolo pasto indicato all'art.4 del presente Capitolato costituisce la base d'asta **con obbligo di ribasso**.

SUN procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè valida e ritenuta accettabile dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art.69 R.D. 23.5.1924 n. 827.

Il prezzo offerto resterà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

SUN verificherà la congruità delle offerte ai sensi dell'art.97 comma 3 del D.Lgs 50/2016.

SUN si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art.95 comma 12 del D.Lgs 50/2016.

Nelle suddette evenienze l'esperimento della gara s'intenderà nullo a tutti gli effetti e le imprese concorrenti, o l'Impresa provvisoriamente aggiudicataria, non avranno nulla a pretendere per la mancata aggiudicazione e/o affidamento del servizio.

ART. 6 – LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il luogo di esecuzione della prestazione contrattuale sarà presso la sede di SUN S.p.A., Novara, Via Pietro Generali 25.

ART. 7 – REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE

Ai fini dell'ammissione alla procedura di gara, il concorrente dovrà possedere, e successivamente dimostrare, i requisiti prescritti e segnatamente:

7.1. REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Ogni singolo operatore economico concorrente (anche in caso di R.T.I. o Consorzio) dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

- a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016.

7.2. REQUISITI DI IDONEITÀ' PROFESSIONALE

Ogni singolo operatore economico concorrente (anche in caso di R.T.I. o consorzio) dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione:

- a) requisiti di idoneità professionale di cui all'art.83, comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016: iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. (o altra iscrizione, se impresa non italiana, secondo le modalità vigenti nello Stato membro) per ramo di attività oggetto del presente appalto.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA-FINANZIARIA

Ogni singolo operatore economico concorrente (anche in caso di R.T.I. o Consorzio) dovrà essere in possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria (ex art.83, comma 1, lettera b) e comma 4 del D.Lgs 50/2016) e precisamente:

- a) dichiarazione attestante l'aver eseguito nel triennio 2013-2014-2015, servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto con un fatturato annuo, al netto dell'IVA pari ad almeno euro 80.000,00:
 - in caso di RTI, oltre al possesso cumulativo di tale requisito minimo, il fatturato annuo deve essere pari almeno ad euro 40.000,00, al netto d'IVA, per l'impresa mandataria e almeno di euro

20.000,00, al netto d'IVA per ciascun mandante;

- in caso di Consorzio, oltre al possesso cumulativo di tale requisito minimo, il fatturato annuo deve essere pari almeno a euro 40.000 oltre IVA per almeno una delle imprese in nome delle quali il Consorzio concorre e almeno di euro 20.000,00 oltre IVA per ciascun altra impresa;

7.4 REQUISITI DI CAPACITÀ' TECNICA-PROFESSIONALE

Gli operatori economici concorrenti dovranno essere in possesso e presentare la seguente documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità tecnica-professionale ai sensi dell'art. 83 comma 1 lettera c) e comma 6 del D.Lgs 50/2016:

- a) dichiarazione attestante l'aver effettuato nell'ultimo triennio (2013-2014-2015) almeno 10.000 pasti annui.

Nel caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi i requisiti di cui agli artt. 7.1 e 7.2 debbono essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati.

L'attestazione del possesso dei requisiti minimi di partecipazione (assenza di motivi di esclusione, requisiti di idoneità professionale, capacità economica-finanziaria, capacità tecnica-professionale) potrà essere resa mediante compilazione del Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. 50/2016 con le informazioni richieste, ovvero mediante la compilazione dell'**Allegato 1 e 1 Bis – Modello di Autocertificazione** predisposto dalla Stazione Appaltante.

ART. 8 – SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono dichiarare di aver preso visione sia dei locali adibiti a centro di cottura che dei locali dove dovranno essere consegnati e somministrati i pasti e di aver preso conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali.

A tale scopo dovrà essere effettuato un sopralluogo preliminare presso i locali di cui trattasi, previa prenotazione telefonica, ai numeri 0321/482827-830 o via email: acquisti.kr@sun.novara.it e secondo la disponibilità di giornate ed orari che saranno comunicati.

Al sopralluogo saranno ammessi esclusivamente il legale rappresentante dell'impresa o altro soggetto munito di specifica delega.

ART. 9 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere contenuta in un unico plico chiuso che sia, a pena di esclusione dalla gara, sigillato sui lembi di chiusura con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, e dovrà pervenire, a pena di esclusione,

**entro e non oltre le ore 12:30 del 28 NOVEMBRE 2016
al seguente indirizzo:**

**SUN S.p.A.
UFFICIO SEGRETERIA
Via Pietro Generali 25
28100 Novara**

con una delle modalità di seguito indicate:

Timbro e firma per accettazione _____

- per raccomandata con avviso di ricevimento a mezzo del servizio postale;
- mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati;
- recapitato a mano esclusivamente all'Ufficio Segreteria di SUN all'indirizzo di cui sopra, dalle ore 8:30 alle ore 12:30 e dalle ore 14:00 alle ore 16:30 dal lunedì al giovedì e dalle ore 8:30 alle ore 12:30 del venerdì.

Il plico dovrà presentare la scritta:

“OFFERTA SERVIZIO MENSA AZIENDALE DI SUN - CIG 6856898B39”

Detto plico deve recare all'esterno, al fine dell'identificazione della provenienza, l'indicazione della denominazione o ragione sociale del mittente, dell'indirizzo, del numero di telefono e di email dello stesso (in caso raggruppamento di operatori economici, di tutte le imprese raggruppate/raggruppande/consorziate/consorziande).

La data e l'ora di arrivo dei plichi saranno comprovati dal timbro apposto dall'Ufficio Segreteria della SUN S.p.A.. L'invio del plico a mezzo posta o agenzia di recapito espresso avviene ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute dopo il termine sopra indicato, anche se aggiuntive o sostitutive, nonché dichiarazioni di revoca di offerte pervenute tempestivamente.

All'interno del plico devono essere inserite le seguenti **tre distinte buste**, contenenti quanto previsto di seguito, ugualmente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura ovvero chiuse con nastro adesivo trasparente posto sulle controfirme apposte sui lembi di chiusura, in modo che non sia possibile procedere alla relativa apertura e riportanti all'esterno, oltre alla denominazione o ragione sociale del concorrente, le seguenti diciture:

- **BUSTA “A”:** Documentazione amministrativa;
- **BUSTA “B”:** Offerta tecnica;
- **BUSTA “C”:** Offerta economica.

ART. 9.1 – CONTENUTO DELLA BUSTA A

Nella Busta “A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. Dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante o da procuratore fornito dei poteri necessari, con allegata una fotocopia di un documento d'identità del dichiarante, attestante la sussistenza dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica-finanziaria e di capacità tecnica-professionale.
La dichiarazione sarà formulata utilizzando il modello DGUE ovvero **l'Allegato 1 e 1 Bis – Modello di Autocertificazione** predisposto dalla Stazione Appaltante o comunque, ove riportata in altra forma, dovrà contenere tutti gli elementi essenziali di cui ai modelli di dichiarazione stessa.
2. Idonea dichiarazione bancaria rilasciata senza riserve da almeno un Istituto di Credito attestante la capacità finanziaria ed economica dell'Impresa.
3. Garanzia Provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 a favore della Stazione Appaltante pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo a base d'asta per cui si presenta l'offerta, come indicato all'art. 22 del presente Capitolato.

Timbro e firma per accettazione _____

4. Dichiarazione rilasciata dal fideiussore inerente l'impegno di quest'ultimo a rilasciare la garanzia fideiussoria ai sensi dell'art.103 D.Lgs. n. 50/2016 a favore della Amministrazione Aggiudicatrice per l'esecuzione del contratto qualora l'impresa offerente risultasse aggiudicataria (ex art. 93, comma 8, D.Lgs. 50/2016).
5. Autocertificazione di regolarità contributiva.
6. Attestazione di avvenuto sopralluogo, rilasciata da competente incaricato di SUN, per presa visione dei luoghi, delle attrezzature e delle modalità del servizio e di quant'altro necessario ai fini della presentazione dell'offerta e dell'espletamento del servizio.
7. Copia del presente Capitolato Speciale e dei relativi allegati firmati in ogni pagina dal legale rappresentante o da persona munita di appositi poteri in segno di accettazione piena ed incondizionata delle condizioni contrattuali in esso contenute;
8. Idonea documentazione comprovante l'avvenuto versamento del contributo pari ad **Euro 20,00** a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all'art.1, comma 67 della legge 23/12/2005 n. 266.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi online al servizio di Riscossione raggiungibile all'indirizzo: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi>

9. In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, tutta la documentazione prevista dall'art.89 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di RTI o Consorzio ordinario costituendi, ogni impresa dovrà presentare la documentazione di cui al punto 1. La documentazione di cui ai punti 3 e 4, seppur intestata a tutte le imprese raggruppande, dovrà essere unica. La ricevuta di cui al punto 8 dovrà essere presentata dalla sola impresa Mandataria/Capogruppo/Delegataria.

L'eventuale sanzione pecuniaria di cui al comma 9 dell'art.83 del D. Lgs. 50/2016 è stabilita nella misura dell'1 per mille del valore dell'appalto, con il massimo di € 5.000,00.

I documenti inviati per la partecipazione alla gara non saranno restituiti.

Art. 9.2 – CONTENUTO DELLA BUSTA B

Nella Busta "**B – OFFERTA TECNICA**" dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. **Allegato 2 - Offerta Tecnica** appositamente predisposto da SUN, debitamente compilato e sottoscritto dal legale rappresentante o da procuratore fornito dei poteri necessari, e, con allegata una fotocopia di un documento d'identità del dichiarante; comunque, ove riportata documentazione in altra forma, dovrà contenere tutti gli elementi essenziali di cui modello Allegato 2 redatto dalla Stazione Appaltante.
2. **Relazione Tecnica** composta da massimo 14 facciate formato A4, carattere Times News Roman 12, interlinea 1,5 seguendo i punti richiesti ai sub parametri A e B dell'Allegato 2 – Offerta Tecnica.
3. **Curriculum vitae sintetico del personale** che in caso di aggiudicazione verrà adibito al servizio di mensa aziendale per SUN; il CV dovrà riportare i punti indicati nell'Allegato 2 – Offerta Tecnica al sub parametro C).

Timbro e firma per accettazione _____

Art. 9.3 – CONTENUTO DELLA BUSTA C

Nella Busta “C – OFFERTA ECONOMICA” dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. **Scheda di Offerta Economica (Allegato 3)** appositamente predisposta da SUN, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentate o da procuratore fornito dei poteri necessari, e, con allegata una fotocopia di un documento d'identità del dichiarante; comunque, ove riportata scheda in altra forma, dovrà contenere tutti gli elementi essenziali di cui alla scheda di offerta economica redatta dalla Stazione Appaltante.

L'offerta economica dovrà distintamente indicare in cifre ed in lettere il prezzo netto per singolo pasto che l'Impresa intende praticare rispetto al prezzo a base d'asta, di cui al precedente **art.4** del presente Capitolato. In caso di difformità tra l'indicazione in cifre e quella in lettere sarà presa in considerazione l'indicazione in lettere.

Il prezzo netto indicato nell'offerta sarà considerato fino alla terza cifra decimale.

L'offerta è vincolante per le Ditte concorrenti per un periodo non inferiore a 180 (centottanta) giorni decorrenti dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

L'offerta, le dichiarazioni ed il Capitolato Speciale d'Appalto, compresi i relativi allegati, dovranno essere firmati in modo chiaro e leggibile dal:

- legale rappresentante dell'Impresa o da un procuratore del legale rappresentante (in tal caso deve essere trasmessa anche la relativa procura notarile)
- legale rappresentante della Ditta Mandataria – Capogruppo in caso di R.T.I. o Consorzi ordinari già costituiti;
- legale rappresentante di ciascuna delle Ditte associate in caso di R.T.I. o Consorzi ordinari non ancora costituiti.

L'offerta e tutta la documentazione richiesta devono essere redatte in lingua italiana. Se redatte in lingua straniera devono essere corredate da apposita traduzione giurata in italiano.

Non saranno ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.

I partecipanti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196 e s.m.i., per le esigenze della gara e per l'eventuale stipulazione del contratto.

ART. 10 – FORMULE PER L'APPLICAZIONE DEL CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE – OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

ART. 10.1 OFFERTA TECNICA (max. 40 punti)

Per rendere omogenea l'attribuzione dei punti alle diverse offerte tecniche, ogni membro della Commissione, per ciascun sub-parametro assegnerà il punteggio calcolato in funzione della percentuale attribuita secondo il seguente criterio:

Giudizio	Percentuale punteggio sub-parametro
Ottimo	100% del punteggio max. del sub-parametro
Più che adeguato	80% del punteggio max. del sub-parametro
Adeguato	60% del punteggio max. del sub-parametro
Parzialmente adeguato	40% del punteggio max. del sub-parametro
Inadeguato	0% del punteggio max. del sub-parametro

Timbro e firma per accettazione _____

Il punteggio effettivo attribuito a ciascun sub-parametro di ciascuna offerta sarà ottenuto calcolando la media dei punteggi attribuiti da ciascun componente della Commissione di Gara.

Di seguito la tabella dei sub-parametri e relativi punti massimi attribuiti a ciascun sub-parametro

	Descrizione del sub parametro	Punteggio
A	Modalità di svolgimento del servizio mensa	max. 15 punti
	cucina diretta presso i locali adibiti a centro di cottura di SUN oltre che con attrezzature di SUN (si veda Allegato 4) anche con ulteriori attrezzature aggiuntive a carico dell'impresa	da 12 a 15 punti
	cucina diretta presso i locali adibiti a centro di cottura di SUN esclusivamente con attrezzature di SUN (si veda Allegato 4)	da 6 a 11 punti
	cucina trasportata preparata in centri autorizzati, descrizione della modalità di consegna (produzione, trasporto, distanze e consegna)	da 0 a 5 punti
B	Composizione del menù e qualità delle derrate alimentari	max 15 punti così ripartiti:
B1)	Presentazione di un menù tipo relativo a 4 settimane	max 8 punti
B2)	Elenco dei principali prodotti utilizzati al fine di garantire la qualità delle derrate alimentari con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> - Prodotti freschi e stagionali - Prodotti di origine biologica - Prodotti DOP - Prodotti IGP - Prodotti Km zero 	max 5 punti
B3)	Quantità e qualità di menù a tema proposti in occasione di eventi, ricorrenze o altro	max 2 punti
C	Caratteristiche delle risorse impiegate	max 5 punti
	Presentazione del curriculum delle risorse impiegate con specifica esposizione degli elementi caratterizzanti (titolo di studio, anni di esperienza nella ristorazione collettiva come indicato nell'Allegato 2 – Offerta Tecnica, punto C)	
D	Certificazioni	max 5 punti
	ISO 9001 – Certificazione di Qualità	2 punti
	ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	3 punti
	Totale punteggio	max. 40

Esempio attribuzione giudizio e punteggio sub-parametro A - max. 15 punti

Commissario 1: voto attribuito: ottimo 100% = 15 punti

Commissario 2 : voto attribuito: più che adeguato 80% = 12 punti

Commissario 3 : voto attribuito : adeguato 60% = 9 punti

Pm (Punteggio medio) sub-par. A = (15+12+9) /3 =12 punti

Il Punteggio Totale (PT) dell'Offerta Tecnica di ciascun concorrente sarà dato dalla sommatoria dei punteggi medi di ciascun sub-parametro.

$$PT^i = Pm \text{ sub-par A} + Pm \text{ sub-par B} + Pm \text{ sub-par. C} + Pm \text{ sub-par. D}$$

Dove:

PT^i = Punteggio Tecnico concorrente in esame

Per il Punteggio Tecnico saranno considerate le prime due cifre dopo la virgola con arrotondamento.

10.2 OFFERTA ECONOMICA (max. 60 punti)

Il punteggio relativo al prezzo sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$PE = 60^{\text{punti}} * PE^{\text{min}} / PE^i$$

Dove:

PE^{min} = prezzo più basso (miglior offerente)

PE^i = prezzo offerto dal concorrente in esame

Saranno considerate le prime tre cifre dopo la virgola con arrotondamento

Il punteggio complessivo di ciascuna offerente sarà dato dalla sommatoria di:

$$PTot = PT+PE$$

Dove:

PT = Punteggio Tecnico

PE = Punteggio Economico

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il più alto punteggio complessivo

A parità di punteggio, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio. Si procederà all'individuazione dell'aggiudicatario e all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Le offerte anormalmente basse verranno individuate ai sensi dell'art.97 comma 3 del D.Lgs 50/2016 e trattate dalla Stazione Appaltante secondo quanto indicato dal medesimo articolo del nuovo codice degli appalti.

Timbro e firma per accettazione _____

ART. 11 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

11.1 FASE INIZIALE

La prima seduta pubblica per l'apertura delle offerte si terrà alle **ore 15.00 del giorno 28 novembre 2016** presso una delle sale della sede SUN S.p.A. in Via P. Generali n. 25, Novara.

Le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o ad altro giorno successivo comunicato dalla Stazione Appaltante.

Possono presenziare alle sedute pubbliche i rappresentanti legali delle società concorrenti, oppure altri soggetti delle stesse, purchè muniti di delega o procura da parte della società.

Il soggetto che presiede la gara, nel giorno e nell'ora indicati per l'apertura dei plichi pervenuti, in seduta pubblica provvede a verificare:

- 1) la correttezza formale e il confezionamento dei plichi pervenuti e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
- 2) dopo l'apertura dei plichi non esclusi, la correttezza formale e il confezionamento delle buste interne;
- 3) il soggetto che presiede il seggio di gara provvede all'apertura della Busta A contenente la documentazione amministrativa e, sulla base della predetta documentazione, provvede a verificare l'adeguatezza della documentazione presentata, in relazione ai requisiti necessari alla partecipazione e ad ogni altro adempimento richiesto, ivi compresa la correttezza della garanzia provvisoria e delle diverse dichiarazioni;
- 4) il soggetto che presiede il seggio di gara provvede a proclamare l'elenco dei concorrenti ammessi, dei concorrenti ai quali ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016 si applica il soccorso istruttorio, con o senza sanzione, e, separatamente, di quelli eventualmente esclusi esponendo per questi ultimi le relative motivazioni.
- 5) La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art.86 del D. Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di richiedere la comprova dei requisiti inerenti l'assenza di motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016 ed il rispetto dei criteri di selezione di cui all'articolo 83 del D. Lgs. 50/2016.

Il soggetto che presiede il seggio di gara, qualora ricorrano le condizioni per l'applicazione del soccorso istruttorio e non sia, pertanto, possibile la prosecuzione dello svolgimento della gara, in chiusura della seduta pubblica, provvede a:

- conservare le buste B e C, negli appositi plichi;
- consegnare tutto il materiale di gara (buste A) e plichi contenenti le buste B) e C) perché venga conservato in apposito luogo protetto;
- fissare la data e l'ora della seconda seduta pubblica per l'esame della documentazione prodotta dal soggetto a favore del quale è stato disposto il soccorso istruttorio.
- dichiarare la chiusura della seduta pubblica.

11.2 APERTURA DELLE BUSTE B CONTENENTI LE OFFERTE TECNICHE

Nel proseguimento della seduta pubblica di cui al precedente articolo (ovvero nella seconda seduta pubblica indetta per la verifica della documentazione prodotta, ed espletata detta attività), la Commissione giudicatrice procede nello svolgimento delle operazioni di gara e procede all'apertura delle buste B relative alle offerte tecniche dei concorrenti al fine di verificare la presenza dei documenti.

Dopo di che, in sedute riservate, la Commissione giudicatrice passa all'esame delle Offerte tecniche contenute nelle buste B) di ciascun concorrente, applicando i punteggi inerenti i vari elementi valutativi secondo le indicazioni e le formule previste nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica (art.10.1 del presente Capitolato). La sommatoria dei punteggi parziali, di ciascun elemento

valutativo, determinerà il punteggio complessivo che ciascun concorrente avrà conseguito per l'Offerta tecnica proposta.

11.3 APERTURA DELLE BUSTE C CONTENENTI LE OFFERTE ECONOMICHE

In apertura della seduta pubblica, il soggetto che presiede il seggio di gara, nel giorno e nell'ora comunicati ai concorrenti ammessi, procede alla lettura dei punteggi assegnati per l'Offerta Tecnica a ciascun concorrente.

Quindi, successivamente verifica, per ciascun concorrente, l'esistenza della Busta C sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura contenente l'offerta economica.

Indi procede per ciascun concorrente all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e all'assegnazione del punteggio delle singole offerte economiche.

Successivamente si procede:

- alla somma dei punteggi relativi alle offerte tecniche con i punteggi relativi alle offerte economiche;
- a calcolare l'eventuale soglia di anomalia;
- ad individuare, mediante annotazione a verbale, le offerte che eventualmente si presentono anormalmente basse ai fini della verifica di congruità ai sensi dell'art.97, comma 3, del D. Lgs.50/2016, ed in tal caso ad adottare le conseguenti attività procedurali.
- a redigere una graduatoria provvisoria delle offerte ammesse, in ordine decrescente;

Concluse le operazioni di valutazione e verifica delle offerte sospette di anomalia, la Commissione redige la graduatoria finale di merito indicando la proposta di aggiudicazione al concorrente collocato al primo posto in graduatoria, la cui offerta è stata giudicata congrua.

ART. 12 – AGGIUDICAZIONE

Previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art.33 del D.Lgs. 50/2016, si procederà all'aggiudicazione definitiva la quale, immediatamente vincolante per l'offerente, non equivale ad accettazione dell'offerta e diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta e necessari per l'aggiudicazione e la stipula dei contratti.

In caso di esito positivo dell'attività di verifica in ordine al possesso dei requisiti, ai sensi di quanto disposto dall'art.32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicazione diverrà efficace. In caso di esito negativo, la stazione appaltante dichiarerà decaduto il concorrente dall'aggiudicazione. Nei confronti dell'aggiudicatario decaduto, la stazione appaltante potrà rivalersi in ogni caso sulla cauzione provvisoria prestata a garanzia dell'offerta, che sarà pertanto incamerata.

ART. 13 – DOCUMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

SUN richiederà al soggetto aggiudicatario, entro il termine stabilito nella comunicazione stessa, di fornire tempestivamente tutta la documentazione necessaria alla stipula del contratto e le informazioni necessarie allo stesso scopo nonché la garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva di cui all'articolo 103 D.Lgs. 50/2016;

Entro 10 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, infatti l'Impresa aggiudicataria dovrà:

- a) presentare copia della polizza di assicurazione per la responsabilità civile prevista dall'art. art.34 del presente Capitolato;
- b) provvedere al deposito della cauzione definitiva con le modalità descritte nel successivo art.22 e versare le spese contrattuali;
- c) modello GAP sottoscritto dal legale rappresentante e debitamente compilato nella parte riservata all'Impresa aggiudicataria;

Qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolvere gli adempimenti di cui al precedente capoverso in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione, ancorché definitiva, può essere revocata dalla Stazione Appaltante. In tal caso, la Stazione appaltante provvede ad

incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni quali i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione.

SUN S.p.A. si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale con apposita comunicazione in pendenza della stipulazione del contratto.

In caso di rinuncia, decadenza o revoca dell'aggiudicazione SUN avrà facoltà di assegnare la fornitura all'Impresa che segue in graduatoria alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

La stipula del contratto avverrà in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs 50/2016.

ART. 14 – RICHIESTA DI INFORMAZIONI E DOCUMENTI

Eventuali richieste di chiarimento dovranno essere formulate esclusivamente in forma scritta e dovranno pervenire tassativamente entro il giorno **21/11/2016 alle ore 16:00** via PEC al seguente indirizzo: sunappaltipec@postecert.it. Le risposte di interesse generale saranno estese a tutti i partecipanti e pubblicate sul sito www.sun.novara.it, nella sezione bandi, entro i termini di legge. Sul sito medesimo saranno inoltre pubblicate eventuali ulteriori informazioni, delucidazioni o variazioni, in ordine all'appalto, che SUN riterrà opportuno diffondere. Gli interessati sono pertanto tenuti a consultare il sito fino alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

ART. 15 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La Stazione Appaltante designa quale Responsabile del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art.31 del D.Lgs. n. 50/2016, il sig. Sergio Gallelli, Direttore Generale di SUN - tel 0321.482823, fax 0321.482890, email: segreteria@sun.novara.it, PEC: sundirezionepec@postecert.it.

ART. 16 - CORRISPETTIVO

Al fine del corretto addebito del corrispettivo la Ditta appaltatrice sarà tenuta quotidianamente a fornire all'Ufficio Personale di SUN il numero delle presenze in mensa.

Il prezzo di aggiudicazione, fisso ed immutabile per tutta la durata dell'appalto, deve intendersi comprensivo di tutte le spese accessorie compresi le spese ed oneri contrattuali, gli oneri relativi all'acquisto delle attrezzature e dei materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio nonché gli oneri derivanti alla Ditta appaltatrice dall'applicazione delle norme in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni.

ART. 17 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi mensili sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario presso l'Istituto Bancario indicato dalla Ditta aggiudicataria, su presentazione di regolari fatture mensili e sarà a 30 gg.d.f.f.m.

Il pagamento sarà effettuato previa verifica da parte di SUN della validità del D.U.R.C.- Documento Unico di Regolarità Contributiva in corso di validità.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria cedere i crediti maturati a terzi senza la preventiva autorizzazione di SUN S.p.A.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di portare in visione ogni qualvolta richiesta, copia delle ricevute di pagamento o attestazioni di bonifico emesso a favore del personale dipendente direttamente impiegato nel presente appalto.

SUN si riserva, ad ogni pagamento del corrispettivo, l'applicazione della circolare n. 26 del Ministero del Lavoro, datata 21/4/2000, che consente una ritenuta del 20%, per il mancato pagamento di stipendi e salari ai dipendenti della Ditta appaltatrice, nonché degli oneri previdenziali ed assistenziali.

ART. 18 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge 136/2010 e s.m.i., impegnandosi espressamente ad applicare quanto previsto all'art.3 della citata legge. Prendendo altresì atto che, in caso di mancato adempimento degli obblighi fissati dal suindicato art. 3, il contratto è da ritenersi risolto a tutti gli effetti di legge.

ART. 19 - M.O.G. E CODICE ETICO

SUN rende noto che l'Azienda adotta i principi esposti nel proprio Codice Etico e nel M.O.G. (Modello Organizzativo Gestionale) aziendale, documenti integralmente disponibili e consultabili sul sito www.sun.novara.it

ART. 20 - SUBAPPALTO

Per il subappalto di una o più prestazioni rientranti tra gli obblighi della Ditta aggiudicataria, si applicano le disposizioni dell'art.105 del D.Lgs 50/2016.

Il subappalto dovrà essere preventivamente autorizzato da SUN S.p.A.

Al fine di ottenere la preventiva autorizzazione, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- all'atto dell'offerta ad indicare le parti che intende subappaltare;
- al deposito del contratto di subappalto presso SUN S.p.A. almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni;
- unitamente al deposito del contratto di subappalto la Ditta dovrà trasmettere la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle Imprese in ragione del lavoro subappaltato e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016.

Resta ferma la responsabilità della Ditta aggiudicataria nei confronti di SUN S.p.A. per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato Speciale.

ART. 21 – CAUZIONE PROVVISORIA

Le Imprese/R.T.I./Consorti che parteciperanno alla gara dovranno costituire con le indicazioni previste dall'art.93 del D.Lgs 50/2016 **un deposito cauzionale provvisorio di Euro 3.500,00 (euro tremilacinquecento/00)** pari al 2% dell'importo a base d'asta.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

- Dovrà avere i seguenti requisiti che devono intendersi elementi essenziali del documento che compone l'offerta:
 - a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - b) prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, cod. civ.;
 - c) prevedere espressamente la piena operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% nel caso di cui al comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.
- La cauzione provvisoria copre e potrà essere escussa nei seguenti casi:
 - a) mancata sottoscrizione del contratto per fatto del concorrente;

- b) falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti richiesti;
 - c) mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del contratto, nel termine stabilito o in quello eventualmente prorogato;
 - d) mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla presente procedura.
- Le modalità di svincolo delle cauzioni provvisorie saranno disciplinate secondo quanto disposto al comma 9 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.
 - Le fidejussioni e le polizze fidejussorie provvisorie devono avere una validità minima di 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

I costi relativi alla fideiussione sono a carico dell'Impresa concorrente.

Il deposito cauzionale provvisorio costituito dalle Imprese concorrenti cui non sia stato aggiudicato l'appalto sarà svincolato entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

La cauzione provvisoria prestata dalla Ditta aggiudicataria sarà svincolata al momento della stipulazione del contratto ed alla presentazione della cauzione definitiva.

La cauzione provvisoria verrà trattenuta definitivamente da SUN S.p.A. in tutti i casi di rinuncia dell'Impresa aggiudicataria all'assegnazione dell'appalto, di revoca o di decadenza dell'aggiudicazione o, comunque, di mancata stipula del contratto per fatto addebitabile all'aggiudicatario.

ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA

Secondo quanto previsto all'art.103 del D.Lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli oneri, obblighi prescrizioni e garanzie derivanti dal presente appalto, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, **entro 10 giorni** dalla comunicazione dell'aggiudicazione, con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3, un deposito cauzionale definitivo pari al 10% (dieci) dell'importo netto di aggiudicazione dell'appalto del periodo di 24 mesi.

Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 per la garanzia provvisoria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza delle obbligazioni stesse.

SUN S.p.A. potrà valersi, inoltre, della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta in caso di interruzione da parte dell'Impresa aggiudicatrice del servizio, in caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Impresa aggiudicataria. E' salvo in ogni caso l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa aggiudicataria sarà obbligata a reintegrare **entro 10 giorni** la cauzione di cui SUN S.p.A. abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia definitiva dovrà rispettare le specifiche indicate all'art.103 del D.Lgs 50/2016.

NB: Il deposito cauzionale definitivo deve avere inizialmente validità temporale almeno pari alla durata del contratto (24 mesi); l'efficacia della garanzia prestata dovrà comunque sussistere sino allo svincolo da parte di SUN S.p.A.

La cauzione prestata sarà restituita o svincolata al termine dell'esecuzione del contratto e dopo che sia stata accertata l'assenza o l'avvenuta definizione di ogni eventuale eccezione o controversia sorte in dipendenza del contratto.

I costi relativi alla fideiussione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice non versi la cauzione entro il termine stabilito dal 1° capoverso, SUN avrà la facoltà di annullare l'aggiudicazione e di assegnare quindi l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria ovvero di indire un nuovo appalto, con diritto al risarcimento del danno per i maggiori oneri e per le spese che SUN dovrà sostenere al riguardo.

ART. 23 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

SUN si riserva di verificare l'operato della Ditta appaltatrice relativamente alla corretta esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.

In caso di inadempienza o comunque di disservizio, SUN potrà richiedere l'immediata esecuzione della prestazione o prescrizione contrattuale omessa, provvedendo a contestare per iscritto l'inosservanza degli accordi contrattuali alla Ditta appaltatrice.

Il persistere dell'inosservanza dell'obbligo contrattuale o il suo ripetersi darà facoltà a SUN, **decorsi 5 (cinque) giorni** dalla contestazione, di scegliere, a suo insindacabile giudizio, di applicare **una penale pari al 1% (uno per cento)** dell'importo annuale di aggiudicazione oppure, qualora la mancanza fosse ritenuta grave, di rescindere il contratto con un **preavviso di 5 (cinque) giorni**, senza che da ciò discenda alla Ditta appaltatrice il diritto di avanzare qualsivoglia pretesa al riguardo, con conseguente incameramento della cauzione di cui al precedente art. 22 sino a copertura dei danni subiti.

Oltre ai casi espressamente previsti e disciplinati nel presente Capitolato, SUN S.p.A. potrà chiedere la risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 22, qualora ricorrano le seguenti circostanze:

- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali o grave contravvenzione degli obblighi stessi;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- cessione o affitto dell'Azienda, cessazione di attività, oppure nel caso di fallimento, di concordato preventivo di fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria;
- violazione del divieto di cessione del contratto o di subappalto non autorizzato da SUN S.p.A.;

In caso di fallimento sono fatte salve le ragioni spettanti a SUN con privilegio sulla cauzione definitiva prestata.

E' fatto salvo il diritto di SUN al risarcimento dei maggiori danni subiti.

L'importo complessivo delle penali sarà detratto in sede di liquidazione della fattura.

A parte quanto previsto nei precedenti paragrafi, qualora SUN dovesse non essere più aggiudicataria del servizio di Trasporto Pubblico Locale, a seguito di provvedimento delle competenti autorità o di mancato rinnovo dell'aggiudicazione del servizio, o qualora intervenga, per qualunque causa, la revoca in capo a SUN delle prescritte autorizzazioni di legge per la gestione della mensa, il contratto si intenderà risolto di diritto dalla data della revoca opportunamente notificata alla Ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata senza che la Ditta possa avere nulla da eccepire e da pretendere.

ART. 24 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese ed ogni onere fiscale connessi alla stipulazione e registrazione del contratto saranno per intero a carico dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 25 – CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione anche parziale del contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 26 – RINVIO A NORME DI DIRITTO

L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni vigenti o che saranno emanate in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

ART. 27 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia relativa all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Novara.

SEZIONE 2 – SPECIFICHE TECNICHE

ART. 28 - ATTREZZATURE

SUN mette a disposizione della Ditta appaltatrice presso la propria sede i locali idonei per il funzionamento della mensa e le attrezzature elencate nell'**Allegato 4** al presente Capitolato garantendone la completa efficienza e rispondenza alle disposizioni di legge e regolamenti in materia di sicurezza ed igiene per tutta la durata dell'appalto.

Delle operazioni di consegna di dette attrezzature alla Ditta appaltatrice è redatto verbale sottoscritto dalle parti.

SUN provvederà, su segnalazione della Ditta appaltatrice, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti ed attrezzature elencate nell'**Allegato 4**. Le spese per tali interventi sono a carico di SUN salvo qualora essi si rendano necessari a causa dell'uso scorretto delle stesse da parte del personale della Ditta appaltatrice; in tal caso le spese sono addebitate alla Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a propria cura e spese a dotarsi delle ulteriori attrezzature, stoviglie, utensili e materiali di consumo necessari per il regolare disimpegno del servizio in quantità e qualità sufficiente per soddisfare il normale fabbisogno tenendo conto delle modalità di espletamento del servizio riportate negli articoli seguenti.

ART. 29 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio mensa dovrà essere effettuato in tutti i giorni feriali considerati lavorativi da SUN; in tal senso si considerano inclusi tutti i giorni infrasettimanali dal lunedì al sabato compreso, osservando il seguente orario di somministrazione dei pasti:

dal lunedì al sabato compreso

dalle 10:30 alle 14:15

Sono considerati giorni non lavorativi (in cui **non viene effettuato il servizio di mensa**): tutti i giorni festivi e tutte le festività infrasettimanali, compresa la giornata del Santo Patrono di Novara (22 gennaio – San Gaudenzio).

Per la distribuzione dei pasti verrà adottata la formula "Self-Service"; SUN curerà lo sparcchiamento dei tavoli a mezzo dei commensali mediante sistemazione dei vassoi utilizzati nell'apposito carrello. I pasti saranno serviti dal personale della Ditta appaltatrice contro consegna da parte dei

Timbro e firma per accettazione _____

commensali di tessere magnetiche personali. Sarà cura del personale della Ditta appaltatrice rilevare le presenze a mensa, sia dei dipendenti, sia di eventuali ospiti, attraverso timbratura da effettuarsi nell'apposito lettore di badge installato c/o il locale distribuzione.

Non è autorizzato il consumo di pasti presso la mensa SUN da parte di avventori sprovvisti della prescritta tessera magnetica.

La cessione di generi alimentari e bevande, non incluse nel prezzo del pasto, è consentita nel rispetto delle normative fiscali vigenti al momento della cessione.

Eventuali servizi aggiuntivi non contemplati nel presente capitolato saranno concordati preventivamente tra le parti nella quantità e nel prezzo.

Il servizio dovrà essere svolto con il rispetto di tutte le prescritte norme in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, all'osservanza delle quali la Ditta stessa avrà cura di richiamare il personale impiegato, previa adeguata opera di informazione (con particolare riferimento agli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., compresi quelli che abbiano eventualmente ad intervenire in data successiva all'aggiudicazione dell'appalto).

ART. 30 – OPERAZIONI DI PULIZIA

La Ditta appaltatrice deve provvedere a propria cura e spese alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali cucina, distribuzione e locale magazzino, delle attrezzature comprese quelle di proprietà di SUN, dei servizi igienici riservati al personale della Ditta appaltatrice addetto al servizio di mensa, delle stoviglie ed utensili utilizzati per l'effettuazione del servizio. Sono incluse nelle pulizie a carico della Ditta appaltatrice le piastrelle delle pareti e dei pavimenti, le pareti divisorie rivestite in laminato, le finestre, le zanzariere, le vetrate, i davanzali interni ai locali stessi.

Nel corso dell'orario di distribuzione dei pasti, sarà cura del personale della Ditta provvedere ad interventi di pulizia dei tavoli e delle sedie dei commensali.

La Ditta appaltatrice deve provvedere alle operazioni di pulizia sopra specificate con la frequenza idonea a salvaguardare le specifiche condizioni di igiene richieste per i locali. A tal proposito, SUN si riserva la facoltà di addebitare il costo diretto di eventuali sanzioni che alla stessa venissero comminate dalle competenti autorità per mancanza dei suddetti requisiti, fatta salva la facoltà di addebitare ulteriori penali per inadempienza contrattuale, secondo quanto previsto dal precedente art. 23.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti e degli imballaggi saranno raccolti in sacchi e contenitori idonei alla raccolta differenziata. La Ditta appaltatrice provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti in apposito luogo stabilito all'interno del deposito di SUN.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, servizi igienici, ecc.)

Per le operazioni di pulizia, la Ditta appaltatrice deve far uso di attrezzature proprie e di prodotti di prima qualità e tali comunque che non arrechino danno agli impianti ed alle attrezzature; le stesse dovranno essere conformi alle norme di legge e soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti normative in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.

La Ditta appaltatrice avrà obbligo di fornire l'elenco di tutti i prodotti utilizzati per l'esecuzione dei servizi di pulizia e le relative schede di sicurezza.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre impiegare attrezzature, prodotti di consumo ed accessori, compresi i sacchi di raccolta rifiuti, da essa stessa forniti in quantità sempre adeguata ai bisogni, e quant'altro possa in ogni caso occorrere per il più razionale e perfetto espletamento delle operazioni

di pulizia.

E' a carico esclusivo di SUN la pulizia della sala mensa ed immediate adiacenze, dei soffitti, delle pareti in muratura, la disinfezione e la eventuale disinfestazione; nonché la pulizia delle finestre, delle vetrate e dei davanzali esterni, e delle tende alla veneziana.

ART. 31 – ACCESSO AI LOCALI

L'accesso ai locali della cucina, dei magazzini, e dei servizi igienici riservati è consentito al solo personale della Ditta appaltatrice ed ai funzionari di SUN incaricati di controllare la tenuta dei locali stessi, la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché la loro quantità e qualità.

SUN consegnerà alla Ditta un apposito elenco con indicazione dei propri funzionari incaricati, comunicando in tempo utile eventuali variazioni.

ART. 32 – MENU'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sottoporre a SUN, con congruo anticipo per la sua approvazione, la lista stagionale dei menù proposti ai commensali.

A tale proposito dovranno essere definiti n. 4 menù settimanali che si susseguiranno nei vari mesi.

I menù settimanali approvati dovranno essere, di volta in volta, esposti in visione al personale della SUN.

I generi alimentari impiegati nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e delle componenti organolettiche e merceologiche.

Ogni pasto dovrà avere la seguente composizione:

- primo piatto** a discrezione del commensale gr. 80 / 150
con facoltà di scelta giornaliera fra tre primi piatti caldi (diversi giorno per giorno)
sostituzioni possibili: Il primo deve poter essere sostituito senza variazione di prezzo con, in alternativa:
- formaggio gr. 100 - frutta fresca - n. 1 budino - n. 1 yogurt
- secondo piatto** con facoltà di scelta giornaliera fra due secondi piatti caldi
gr. 150 : vitello / manzo / pollo / tacchino
gr. 180 : bollito di vitello manzo
gr. 200 : pesce
sostituzioni possibili: Il secondo deve poter essere sostituito senza variazione di prezzo con, in alternativa:
- salumi affettati - vitello tonnato - rost-beef gr. 150 - bistecca ai ferri gr. 150
- formaggio gr. 100 - mozzarella gr. 125;
- un contorno** scelto fra diversi: minimo un contorno caldo ed ulteriore scelta fra almeno 3 tipi di ortaggi freschi :
gr. 70 : legumi secchi (escluso periodo estivo)
gr. 80 : insalata (lattuga)
gr. 120 : verdura cotta / pomodori / legumi freschi (fagioli)
gr. 150 : patate lesse, al forno, purè, fritte
gr. 100/150 : altri contorni
- pane** due panini da gr. 50 / grissini
- formaggio** gr. 70 : in alternativa: frutta fresca – n. 1 budino – n. 1 yogurt
- condimenti** a disposizione dei commensali presso un unico punto di distribuzione:
olio di oliva extravergine, olio di semi, aceto, sale, pepe
distribuito dagli operatori:
burro confezionato in porzioni singole – maionese – ketchup
- salumi** gr. 80 - scelta tra almeno 3 tipi tra cui:
prosciutto crudo - prosciutto cotto – coppa stagionata - salame – bresaola - ecc.;
- frutta** frutta fresca di stagione con pezzatura non inferiore a gr. 180/200 - scelta fra almeno 3 tipi;
- formaggi** gr. 70 e gr. 100 - scelta tra almeno 3 tipi tra cui:
taleggio – asiago – gorgonzola – primo sale – fontal - ecc.;
- budino** vasetto gr. 110 - scelta fra almeno 2 gusti;
- yogurt** vasetto gr. 125 - scelta tra almeno 3 gusti;

Condimenti:

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le erbe aromatiche (salvia – rosmarino - ecc.).

L'olio di semi è consentito solo per i fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine.

E' vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse. E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

ART. 33 – DOTAZIONE PER I COMMENSALI

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a ciascun commensale, per il consumo del pasto giornaliero, la seguente dotazione:

- vassoio
- tovaglioli di carta
- tovaglietta coprivassoio
- piatti e bicchieri a perdere
- posate in metallo
- stuzzicadenti in busta monouso

Tutto il materiale sopra elencato e quant'altro necessario per il consumo del pasto e la regolare esecuzione del servizio di mensa dovrà essere fornito dalla Ditta appaltatrice in quantità sempre adeguata ai bisogni.

ART. 34 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE

L'Impresa aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dall'appalto contratto e della perfetta esecuzione del servizio oggetto dello stesso.

La Ditta appaltatrice assume a suo carico esclusivo la più completa ed assoluta responsabilità civile e penale per i sinistri e per i danni in genere, direttamente o indirettamente, da essa o dai suoi dipendenti o collaboratori o fornitori, comunque causati o subiti, ivi compresi i danni ed i sinistri cagionati a dipendenti o a cose di SUN o a terzi o a cose di terzi in genere.

La Ditta appaltatrice è tenuta a stipulare una polizza di assicurazione per la responsabilità civile con massimale non inferiori a **5 milioni di Euro**, a garanzia di tutti i commensali, per eventi collegati alla somministrazione di cibi e bevande che dovrà essere fornita a SUN in sede di stipula del contratto.

ART. 35 – ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto specificatamente indicato nel presente Capitolato, sono a completo carico della Ditta Appaltatrice:

- l'organizzazione a proprio rischio ed onere dell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto;
- la diligente e corretta esecuzione delle prestazioni in conformità agli accordi in modo da garantire la regolarità e la piena soddisfazione del servizio stesso;
- l'impiego di propri mezzi, attrezzature e prodotti conformi alle norme di legge e che soddisfino i requisiti previsti dalle vigenti normative in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro;
- gli oneri per l'acquisto delle attrezzature, stoviglie, utensili e materiale di consumo necessari per il regolare disimpegno del servizio fatta eccezione di quanto fornito da SUN in dotazione elencato nell'**Allegato 4**;
- gli oneri per l'acquisto delle attrezzature, i materiali ed i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia;
- le dotazioni di cui all'**art. 33**;
- la fornitura, al personale addetto al servizio, di vestiario idoneo alla natura del lavoro e rispondente alle vigenti normative;
- l'adozione di misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza dei propri incaricati nel corso dell'espletamento delle attività oggetto del contratto tenuto conto dei rischi specifici ad esse associati;
- le spese sostenute per l'adozione delle misure di cui al punto precedente;

ART. 35.1. PERSONALE IMPIEGATO

Per il disimpegno del servizio la Ditta appaltatrice deve impiegare esclusivamente personale alle proprie dipendenze, e soci se cooperativa, sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio completo carico in misura sufficiente a garantire il regolare funzionamento della mensa stessa, in modo da non costituire intralcio al rispetto dell'orario di lavoro dei vari turni del personale dipendente di SUN.

La Ditta, in caso di aggiudicazione, qualora il proprio personale non fosse sufficiente, si impegna ad assumere preferibilmente il personale dipendente non dirigente del gestore uscente preposto all'erogazione del servizio oggetto del presente appalto e, qualora il gestore uscente non intendesse mantenerlo alle proprie dipendenze; di attuare, a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e degli accordi integrativi locali ed aziendali e a rispettare tutte le norme di legge in vigore con particolare riferimento alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza;

La Ditta appaltatrice dovrà garantire che la somministrazione dei pasti avvenga in maniera completa e corretta sin dall'apertura della mensa, e per tutto l'orario di funzionamento della stessa, come previsto nel precedente **art. 29**

Sarà cura della Ditta appaltatrice organizzare il personale impiegato c/o i locali mensa con l'obbligo, comunque, di garantire la presenza di **n. 2 operatori** nel momento di maggior flusso dei commensali (ore 12:00/13:30) escluso il sabato.

Attualmente il personale preposto alla gestione della mensa di SUN da parte della società uscente è così costituito:

n. dipendenti	Qualifica /categoria	Livello
1	Operaio/addetto servizi di ristorazione	7'
2	Operaio/addetto servizi di ristorazione	6 S'

Il personale della Ditta appaltatrice dovrà in ogni circostanza osservare scrupolosamente un contegno improntato alla massima educazione, correttezza e disciplina nei confronti delle persone presenti nei locali di SUN, siano essi dipendenti o no. Sarà allontanato immediatamente e definitivamente chiunque contravverrà a quest'obbligo senza che la Ditta appaltatrice possa avere nulla da eccepire e da pretendere.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di far osservare tale inderogabile prescrizione evitando che i propri dipendenti al momento di accedere alla sede di lavoro, e per tutta la durata della propria presenza, abbiano a compiere atti, gesti, grida e schiamazzi in genere od assumere atteggiamenti che comunque possano arrecare disturbo. La Ditta appaltatrice è tenuta, anche se non aderente ad associazioni firmatarie, ad attuare a favore dei propri dipendenti occupati nell'espletamento del servizio in questione condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

A tale fine la Ditta appaltatrice si impegna, esonerando SUN da ogni e qualsiasi responsabilità civile e penale, diretta ed indiretta:

- ad assolvere a tutti gli obblighi, formalità e condizioni accessorie inerenti al rapporto di lavoro tra essa Ditta appaltatrice ed i propri dipendenti previsti da leggi, disposizioni ed accordi sindacali in vigore;
- a provvedere all'assicurazione dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, contro le malattie

(compreso quelle di carattere professionale), alle previdenze sociali ed assistenziali e ad adempiere a tutte le altre incombenze di legge e sindacali.

Restano, pertanto, a carico della Ditta appaltatrice tutti i relativi oneri e, in caso di inosservanza, le sanzioni civili e penali previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di portare in visione a SUN, ogni qualvolta richiesta, copia delle posizioni assicurative relative al personale impiegato nello svolgimento del servizio di cui al presente capitolato.

La Ditta appaltatrice deve portare a conoscenza del proprio personale che SUN è assolutamente estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra il personale e la Ditta stessa e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti della SUN medesima.

La Ditta appaltatrice ha inoltre l'obbligo di:

- a) disporre e verificare che il personale impiegato e addetto alla confezione e distribuzione dei pasti usi cuffie ed indumenti perfettamente puliti e conformi alle norme igieniche del settore in questione ed adotti ogni altra cautela prevista dalle norme e dalla corretta prassi igienica al fine di salvaguardare l'igiene degli alimenti;
- b) rispettare le leggi e regolamenti di natura igienico - sanitaria nei confronti del proprio personale;
- c) fornire a SUN copia delle procedure interne di sicurezza elaborate in base ai principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), ai sensi dell'art. 3 comma 2) del D. Lgs. 26 maggio 1997 n. 155 e relativo allegato, e ai sensi del D.Lgs 193/2007;
- d) rendere edotti i propri dipendenti dei rischi specifici connessi all'esecuzione del presente contratto;
- e) predisporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza cui sono tenuti per la protezione dai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare la loro opera, in conformità al D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. ed alla Legge n. 123/2007 e s.m.i. e comunque a tutte le normative in vigore durante il periodo contrattuale.

ART. 36 - ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DI SUN

Sono a carico di SUN:

- l'Imposta sul Valore Aggiunto di legge sull'ammontare del corrispettivo di cui all'art.16;
- la fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, telefono per motivi di servizio, connessa al funzionamento della mensa e del magazzino viveri;

SUN si obbliga inoltre:

- a comunicare per iscritto o telefonicamente, qualora ne sia al corrente, con un preavviso di almeno 24 ore, eventuali scioperi del personale aziendale o, comunque, quanto possa incidere sul normale funzionamento della mensa;
- ad informare la Ditta appaltatrice degli eventuali rischi specifici presenti all'interno dei locali in cui i propri dipendenti, addetti alle prestazioni previste dal presente capitolato, si troveranno ad operare;
- a rendere note le procedure aziendali vigenti in materia di sicurezza (D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. - Legge n.123/2007 e s.m.i.), cui il personale della Ditta appaltatrice sarà tenuto ad uniformarsi;
- a collaborare con la Ditta appaltatrice per garantire l'applicazione di adeguate procedure di sicurezza ed igiene. A tale scopo fornisce in allegato al presente capitolato copia del D.V.R.I. appositamente predisposto per la valutazione degli specifici rischi connessi al presente appalto.

ART. 37 - ALLEGATI

Sono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- **Allegato 1 e 1 BIS – Modello di Autocertificazione**
- **Allegato 2 – Offerta Tecnica**
- **Allegato 3 - Scheda Offerta Economica**
- **Allegato 4 - Elenco delle attrezzature**
- **D.V.R.I. - Capitolo n. 3**

Il presente “Capitolato Speciale per il servizio di mensa aziendale” viene sottoscritto in ogni pagina (in segno di accettazione) e restituito quale parte integrante dell’offerta.

Timbro e firma

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341, comma 2 del Codice Civile, il Concorrente dichiara di approvare specificatamente il contenuto dei sotto richiamati articoli di Capitolato:

2 (Durata dell'appalto), 3 (Entità dell'appalto), 4 (Valore stimato dell'appalto), 16 (Corrispettivo), 17 (Pagamenti), 18 (Obblighi di Tracciabilità dei flussi finanziari), 20 (Subappalto), 22 (Cauzione definitiva), 23 (Penali e risoluzione contratto), 24 (Spese contrattuali), 25 (Cessione del contratto), 27 (Foro competente), 29 (Modalità di espletamento del servizio), 30 (Operazioni di pulizia), 31 (Accesso ai locali), 32 (Menù), 33 (Dotazione per i commensali), 34 (Responsabilità della Ditta appaltatrice), 35 (Oneri ed Obblighi della Ditta appaltatrice), 37 (Allegati)

Timbro e firma
