

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO A
CORPO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE
DELLA AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA
ISTITUZIONI ASSISTENZIALI RIUNITE DI PAVIA PER
LA DURATA DI ANNI SETTE**

DISCIPLINARE

C.I.G. 81016014A4

Sommario

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELLA GARA	3
ARTICOLO 2 - DURATA DEL CONTRATTO	3
ARTICOLO 3 - PRESTAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE	3
ARTICOLO 4 - PREZZO A BASE DI GARA.....	4
ARTICOLO 5- ALIQUOTA IVA DA APPLICARE	4
ARTICOLO 6 - QUINTO D'OBBLIGO	4
ARTICOLO 7 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA	4
ARTICOLO 8 - CLAUSOLA SOCIALE DI SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI	5
ARTICOLO 9 - MODALITÀ DI ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE	5
ARTICOLO 10 - COMUNICAZIONI	6
ARTICOLO 11 - TERMINE PER L'INVIO DELLE OFFERTE	7
ARTICOLO 12 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	7
ARTICOLO 13 - CONTENUTO DELLE BUSTE TELEMATICHE	8
ARTICOLO 14 - RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI OPERATORI ECONOMICI-	12
ARTICOLO 15 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	12
ARTICOLO 16 - PRIMA SEDUTA PUBBLICA	12
ARTICOLO 17 - SEDUTE RISERVATE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE	13
ARTICOLO 18 - SEDUTA PUBBLICA DI APERTURA DELLE OFFERTE ECONOMICHE	13
ARTICOLO 19 - AGGIUDICAZIONE	13
ARTICOLO 20 - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RIGUARDANTI IL PROGETTO TECNICO	14
ARTICOLO 21 - PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	15
ARTICOLO 22 - CAUSE NON SANABILI DI AUTOMATICA ESCLUSIONE DALLA GARA	16
ARTICOLO 23 - CLAUSOLA DI GRADIMENTO DEGLI ADDETTI DELL'APPALTATORE	16
ARTICOLO 24- RESPONSABILITÀ DEGLI ADDETTI DELL'APPALTATORE	17
ARTICOLO 25 - OBBLIGAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE	17
ARTICOLO 26 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E POLIZZA ASSICURATIVA	18
ARTICOLO 27 - IMPEGNO A CARICO DEL CONCORRENTE ED A CARICO DELL'ENTE	19
ARTICOLO 28 - REFERENTE DELL'APPALTATORE	19
ARTICOLO 29 - RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE	19
ARTICOLO 30 - FATTURE E PAGAMENTI.....	20
ARTICOLO 31 - INADEMPIMENTI, CONTESTAZIONI E PENALI	20
ARTICOLO 32 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO (CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA).....	21
ARTICOLO 33 - CESSIONE DEL CONTRATTO	21
ARTICOLO 34 - SUBAPPALTO	21
ARTICOLO 35 - GARANZIA DEFINITIVA.....	22
ARTICOLO 36 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	22
ARTICOLO 37 - SPESE PER LE OBBLIGATORIE PUBBLICAZIONI SULLA G.U.R.I.	22
ARTICOLO 38 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA	22
ARTICOLO 39 - PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI	22
ARTICOLO 40- RUP E FUNZIONARIO ISTRUTTORE.....	23
ARTICOLO 41- FORO COMPETENTE	23
ARTICOLO 42 - INFORMAZIONI.....	23
ARTICOLO 43 - NORMA FINALE	23

Articolo 1 - Oggetto della gara

La gara ha per oggetto l'appalto a corpo del servizio di ristorazione a favore della Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia cui fanno capo le seguenti Strutture:

- R.S.A. Pertusati in Pavia - Viale Matteotti 63
- R.S.A. Santa Croce in Pavia - Viale Matteotti 65
- Istituto di Cura Santa Margherita in Pavia - Via Emilia 12
- R.S.D. Gerolamo Emiliani in Pavia - Via Vivai 21
- Appartamenti protetti per dieci anziani ospiti (A.P.A.)

La Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia è un Ente Pubblico di cui si elencano i dati salienti:

- Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 63 - 27100 Pavia
- Sede Amministrativa: Via Emilia 12 - 27100 Pavia
- Codice Fiscale e Partita IVA: 02030350181
- Telefono: 0382-3811
- Sito WEB: www.asppavia.it
- e-mail: info@asppavia.it
- P.E.C.: protocollo.asp.pavia@pec.it

Da qui in poi la Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia verrà denominata Ente, il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n° 50 (Codice dei contratti pubblici) verrà denominato Codice.

La presente procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici, nel rispetto della vigente normativa in materia di appalti pubblici e di strumenti telematici.

L'Ente utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel" cui è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet:

www.ariaspa.it

Il servizio di ristorazione da appaltare consta di un insieme di servizi indicati nel Capitolato Tecnico.

Articolo 2 - Durata del Contratto

Il contratto avrà durata di anni sette con decorrenza dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Articolo 3 - Prestazioni a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà eseguire tutte le prestazioni indicate nel presente Disciplinare e nel Capitolato Tecnico.

Articolo 4 - Prezzo a base di gara

L'importo a base di gara forfettario ed omnicomprensivo riguardante l'Appalto a corpo del servizio di ristorazione per i sette anni di durata contrattuale è fissato in Euro 10.050.000,00 + IVA (diecimilionicinquantamila/00+ IVA) di cui Euro 100.500,00 per i costi relativi ai rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Sono ammesse soltanto offerte al ribasso.

Articolo 5- Aliquota IVA da applicare

L'aliquota IVA da applicare sull'imponibile complessivo sarà pari al 10% (fatte salve eventuali future variazioni).

Articolo 6 - Quinto d'obbligo

Ai sensi dell'articolo 106, comma 12, del Codice l'Ente, qualora in corso di esecuzione del contratto si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto stesso, potrà imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni contrattuali.

Articolo 7 - Requisiti di ammissione alla Gara

Per essere ammessi alla gara gli Operatori Economici devono possedere i seguenti requisiti minimi

7.1 - Requisiti di ordine generale

- non trovarsi nelle situazioni di cui all'articolo 80 del Codice
- non trovarsi nelle situazioni di cui all'articolo 1-bis, comma 14, della Legge n. 383/2001 e di cui all'articolo 53, comma 16-ter del Decreto Legislativo n.165/2001 e all'articolo 21, comma 1, del Decreto Legislativo n. 39/2013

In caso di Concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o consorzio stabile, i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascun Operatore Economico interessato.

7.2 - Requisiti di capacità economica e finanziaria

L'Operatore Economico dovrà attestare:

il possesso di un fatturato minimo al netto dell'IVA di almeno Euro 1.400.000,00 per l'anno 2016 nel settore della ristorazione collettiva

il possesso di un fatturato minimo al netto dell'IVA di almeno Euro 1.400.000,00 per l'anno 2017 nel settore della ristorazione collettiva

il possesso di un fatturato minimo al netto dell'IVA di almeno Euro 1.400.000,00 per l'anno 2018 nel settore della ristorazione collettiva

- una Polizza Responsabilità Civile per assicurare i rischi di Responsabilità Civile verso terzi (RCT) e di Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali di almeno:

Euro 5.000.000,00 per sinistro

Euro 5.000.000,00 per danni a persone

Euro 5.000.000,00 per danni a cose

- dichiarazioni di almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati in conformità all'allegato XVII del Codice
- nel caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo o consorzio o rete di tipo orizzontale le referenze bancarie dovranno essere presentate da ciascuna Impresa componente il raggruppamento temporaneo, con riferimento alla quota di servizio assunta.

7.3 - Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività connesse con quelle oggetto del presente appalto. Per le Cooperative ed i Consorzi iscrizione agli albi / registri di cui alle vigenti norme in aggiunta alla iscrizione alla C.C.I.A.A..

Tutti i suddetti requisiti dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti del modello DGUE allegato al presente documento in formato editabile.

Articolo 8 - Clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'articolo 50 del Codice dei Contratti Pubblici

Il nuovo Appaltatore dovrà assorbire, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa prescelta ai fini dell'esecuzione dell'appalto, i dipendenti del precedente aggiudicatario garantendo il mantenimento delle stesse condizioni contrattuali nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. applicato, dalle disposizioni/direttive emanate dall'ANAC e dalle ulteriori norme vigenti in materia.

Qualora il dipendente optasse per proseguire il rapporto di lavoro con il precedente Aggiudicatario, il nuovo Appaltatore dovrà acquisire la rinuncia espressa formulata per iscritto e debitamente sottoscritta dal dipendente rinunciatario, che dovrà essere trasmessa in copia anche all'Ente.

L'Allegato 12 riporta il prospetto riepilogativo del personale ora impiegato dall'attuale Appaltatore, con i dati contrattuali.

Articolo 9 - Modalità di acquisizione della documentazione

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 58 del Codice, l'intera procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici utilizzando modalità di comunicazione in

formato elettronico. L'Ente utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", cui è possibile accedere attraverso il punto di partenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.ariaspa.it.

L'uso della piattaforma Sintel è disciplinato, oltre che dal presente documento, dai "manuali" e dalla D.G.R. n. IX/1530 di Regione Lombardia del 6/4/2011 "Determinazioni per il funzionamento e l'uso della piattaforma regionale per l'E-procurement denominata sistema di intermediazione telematica (Sintel) di Regione Lombardia (articolo 1, comma 6-bis, L. 33/2007) e del relativo elenco fornitori telematico". Questi documenti sono scaricabili dal sito www.ariaspa.it.

Per avere ulteriori informazioni sull'uso del sistema, gli utenti della piattaforma potranno collegarsi al portale sopraindicato nella sezione contatti.

E' disponibile il contact center ARIA S.p.A., raggiungibile dall'Italia al numero verde 800.116.738 e dall'estero al +39-02.39.331.780 (assistenza in lingua italiana). Operatori dedicati sono a disposizione tutti i giorni dalle ore 8.30 alle ore 18.30 esclusi sabato, domenica e festivi.

Articolo 10 - Comunicazioni

Se non diversamente indicato nel presente Disciplinare tutte le comunicazioni riguardanti la presente gara, comprese le richieste di chiarimento, avverranno per via telematica tramite l'apposito spazio all'interno di Sintel denominato "Comunicazioni della procedura" assegnato al Concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le chiavi di accesso riservate al concorrente. Con la richiesta di registrazione al Sistema il Concorrente si impegna a verificare costantemente e a tenere sotto controllo la propria area riservata all'interno di Sintel.

Le suddette comunicazioni possono essere inviate anche all'indirizzo di posta elettronica dichiarato dal concorrente al momento della registrazione. A tal fine Sintel utilizza per le comunicazioni una casella di Posta Elettronica Certificata, ai sensi del Decreto Legislativo 7 marzo 2005 n. 82 (articolo 48), del D.P.R. 11 febbraio 2005 n. 68 e del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. Nel caso in cui l'indirizzo di posta elettronica indicato dal Concorrente quale proprio recapito telematico non sia una casella di Posta Elettronica Certificata, il Concorrente è tenuto ad accertarsi che le misure di sicurezza adottate dal proprio fornitore di servizi di posta elettronica non impediscano la ricezione di messaggi PEC.

Il Concorrente deve tenere costantemente sotto controllo i suddetti recapiti telematici.

Data ed ora di invio delle comunicazioni effettuate tramite Sintel sono determinate dalle registrazioni di sistema (log).

È messo a disposizione dei Concorrenti un Help Desk, raggiungibile al [numero verde 800.116.738](tel:800.116.738) esclusivamente per ottenere assistenza tecnica circa l'utilizzo del Sistema.

Per agevolare l'invio e la ricezione della documentazione, ciascun documento elettronico inviato dal Concorrente tramite il Sistema non potrà avere dimensioni supe-

riori a 80 MB.

Articolo 11 - Termine per l'invio delle offerte

L'offerta dovrà pervenire attraverso il portale Sintel entro il perentorio termine delle **ore 10.00 di mercoledì 19 febbraio 2020**, a pena di esclusione dalla procedura.

Non sarà quindi accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine anche per causa non imputabile al Concorrente.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato da Sintel, come risultante dal log del Sistema.

I Concorrenti esonerano l'Ente e ARIA da qualsiasi responsabilità per il mancato od imperfetto funzionamento dei servizi di connettività a Sintel e per qualsivoglia evento che impedisca od ostacoli l'invio dell'offerta.

Articolo 12 - Sopralluogo obbligatorio

Il sopralluogo nei luoghi di esecuzione del servizio è obbligatorio e quindi le offerte possono essere formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata alla PEC protocollo.asp.pavia@pec.it e deve riportare i seguenti dati dell'Operatore Economico: Ragione Sociale, recapito telefonico, indirizzo e-mail, PEC, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data ed ora del sopralluogo saranno fissate dall'Ente e comunicate ai Concorrenti senza possibilità di variazione alcuna.

Il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante Legale o da suo incaricato in possesso di idoneo documento di identità e di apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il Soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più Concorrenti.

L'Ente consegnerà attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario già costituiti, il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante Legale di uno degli Operatori Economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da Soggetto diverso, purché munito della delega dell'Impresa mandataria.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario non ancora costituiti, il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante Legale di uno degli Operatori Economici raggruppati, aggregati o da Soggetto diverso, purché munito della delega di tutti i suddetti Operatori.

In alternativa, l'Operatore raggruppando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lett. b) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da Soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

Articolo 13 - Contenuto delle buste telematiche

Per partecipare alla gara il Concorrente dovrà inserire nel sistema telematico Sintel, entro il termine di cui all'articolo 11, la seguente documentazione:

BUSTA TELEMATICA “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Il Concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare nell'apposito campo “Busta amministrativa” presente sulla piattaforma Sintel, la documentazione amministrativa consistente in un unico file (formato .zip ovvero “.rar” ovvero “.7z” ovvero equivalenti software di compressione dati) contenente i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente:

- 1) Due dichiarazioni bancarie con data successiva al 1 dicembre 2019 attestanti la capacità finanziaria ed economica del Concorrente a firma di Istituti Bancari o Intermediari Autorizzati ai sensi del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n° 385**
- 2) La garanzia provvisoria per la partecipazione alla procedura di cui all'articolo 93 del Codice**
- 3) L'impegno di un Fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice**
- 4) La Polizza assicurativa di cui al precedente articolo 7**
- 5) La ricevuta comprovante l'avvenuto versamento all'A.N.A.C. del contributo di gara**
- 6) Il PASSOE di cui all'articolo 2, comma 3.2, delibera n° 111 del 20 dicembre 2012 dell'A.V.C.P.**
- 7) La scheda di rilevazione dati per l'acquisizione del D.U.R.C. (allegato 9 al presente Capitolato Speciale)**
- 8) Il Documento di Gara Unico Europeo (D.G.U.E.) per la cui compilazione si dovranno seguire le indicazioni di cui alla Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016 n. 3 (allegato 10)**
- 9) Le seguenti certificazioni di garanzia della qualità:**
 - ISO 9001:2015**
 - ISO 14001:2015**

10) Dichiarazione di accettazione dei termini e delle condizioni del Capitolato Tecnico e del Disciplinare

Mediante l'apposito menù a tendina predisposto dall'Ente, il concorrente dovrà fornire la dichiarazione di accettazione dei termini e delle condizioni del Capitolato Tecnico e del Disciplinare.

Questa dichiarazione verrà prodotta automaticamente dalla piattaforma SINTEL e acquisirà pieno valore legale con l'apposizione della firma digitale del Legale Rappresentante sul documento in formato .pdf scaricato da SINTEL.

BUSTA TELEMATICA "OFFERTA TECNICA"

Il Concorrente dovrà inserire sulla Piattaforma SINTEL nello spazio della Busta Tecnica il Progetto Tecnico in un unico file formato ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati.

Nel Progetto Tecnico il Concorrente deve esporre in modo chiaro e sintetico i punti salienti ed essenziali che qualificano le prestazioni da eseguire, evitando di soffermarsi su aspetti non attinenti al servizio da appaltare e su particolari ininfluenti.

Il Progetto Tecnico deve fare specifico riferimento alla realtà delle Strutture interessate senza dilungarsi inutilmente in descrizioni standardizzate ed astratte.

Per il Progetto Tecnico è previsto un punteggio complessivo massimo di Punti 70.

Il Progetto Tecnico non deve superare le 50 pagine (no fronte/retro), fogli A4, carattere Times New Roman, formato non inferiore a 12.

Non verranno prese in considerazione le pagine successive alle 50.

Sono tassativamente da escludere gli allegati.

Il Progetto Tecnico deve evidenziare:

1. Organizzazione del servizio e modalità di esecuzione della preparazione dei pasti considerando gli alimenti/piatti proposti, gli alimenti a consistenza modificata, le diete speciali, il processo ultimativo dei pasti
2. Modalità di gestione delle eventuali emergenze che dovessero impedire la preparazione dei pasti e delle prime colazioni
3. Protocollo operativo riguardante il servizio di trasporto e consegna dei pasti
4. Requisiti e qualità delle derrate alimentari
5. Pianificazione e protocolli operativi indicando in modo preciso, dettagliato ed analitico le attività oggetto del servizio (pulizie, sanificazione, deblattizzazione dei locali e delle attrezzature che l'Appaltatore avrà in gestione per l'espletamento del servizio)

6. Pianificazione e protocollo operativo delle manutenzioni previste dall'art. 16 del Capitolato Tecnico
7. Migliorie. Le migliorie consistono in beni e servizi aggiuntivi che il Concorrente offre a titolo completamente gratuito, senza onere alcuno a carico dell'Ente e valorizzabili dal punto di vista economico

La Commissione Giudicatrice valuterà positivamente gli Elaborati redatti sulla base di criteri di completezza, coerenza e che presentino soluzioni organizzative e gestionali tali da garantire la massima qualità del servizio da appaltare.

Saranno invece valutati negativamente gli elementi qualitativamente e quantitativamente sovrabbondanti, ridondanti e superflui, basati su schemi generali non riferiti alla specifica realtà delle Strutture interessate.

Il Progetto Tecnico dovrà essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante del Concorrente.

BUSTA TELEMATICA “OFFERTA ECONOMICA”

Il Concorrente dovrà inserire sulla piattaforma Sintel nello spazio dell'offerta economica il ribasso percentuale da applicare sull'importo a base di gara con un massimo di due decimali.

Nell'apposito spazio sulla Piattaforma Sintel il Concorrente dovrà inserire i valori riguardanti i costi della sicurezza afferenti l'attività svolta, i costi del personale, i costi della sicurezza derivanti da interferenza pari ad Euro 100.500,00.

Il Concorrente dovrà allegare in una cartella zip la seguente dichiarazione redatta su carta intestata e firmata digitalmente:

“Luogo, data

Spett.le
A.S.P. Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia
Viale Matteotti, 63
27100 Pavia

Offerta riguardante la gara a procedura aperta per l'appalto a corpo del servizio di ristorazione a favore della Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia per la durata di anni sette.

L'Impresa
con sede legale in
Via
con sede operativa in
ViaPartita IVA

in persona del Legale Rappresentante Signor
nato ail
residente in Via
Codice Fiscale

esaminata attentamente la documentazione di gara che si accetta ed approva senza
riserve ed incondizionatamente in ogni sua parte

rilevato che l'offerta deve indicare il ribasso percentuale da applicare sul prezzo a base
di gara di Euro 10.050.000,00 + IVA per i sette anni di durata contrattuale

OFFRE

il ribasso percentuale del
(indicare il ribasso percentuale in cifre ed in lettere con due decimali)

In forza del ribasso percentuale offerto il prezzo contrattuale risulta pari ad

Euro(.....) + IVA
(indicare il prezzo in cifre ed in lettere con due decimali)

L'Impresa non intende
subappaltare alcun servizio

OVVERO

L'Impresaintende
subappaltare i seguenti servizi

L'Impresa dà atto
che per procedere al subappalto sarà necessario acquisire la previa formale autorizza-
zione scritta dell'Ente

Il domicilio eletto per le comunicazioni è il seguente:

.....

L'indirizzo e-mail è il seguente:.....

L'indirizzo di posta elettronica certificata (P.E.C.) è il seguente:

Si allega copia fronte/retro di idoneo documento di identità in corso di validità del
Legale Rappresentante che sottoscrive la presente offerta con firma digitale”.

L'offerta, insieme alla copia del documento di identità, deve essere caricata nella busta economica della procedura telematica.

In caso di discordanza tra il ribasso riportato sulla dichiarazione e quello presente in piattaforma Sintel, prevale il ribasso inserito in piattaforma Sintel.

Al termine della compilazione dell'offerta economica, Sintel genererà un documento in formato ".pdf" che dovrà essere scaricato dal Concorrente sul proprio terminale e, quindi, sottoscritto con firma digitale dal Legale Rappresentante.

Articolo 14 - Raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici

Per quanto riguarda Raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici valgono le norme di cui all'articolo 48 del Codice e le ulteriori disposizioni vigenti in materia.

Articolo 15 - Criterio di aggiudicazione

Ai sensi dell'articolo 95 del Codice l'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Il punteggio massimo attribuibile è pari a 100 (cento) punti, di cui 70 (settanta) punti per il Progetto Tecnico e 30 (trenta) punti per l'Offerta Economica.

Articolo 16 - Prima seduta pubblica

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le offerte stesse sono definitivamente acquisite dal Sistema e non possono più essere modificate o sostituite.

Le offerte sono custodite dal Sistema in modo segreto, riservato e sicuro.

Al momento della ricezione dell'offerta, Sintel invierà al Concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

La seduta di gara avrà inizio **alle ore 10.05 di mercoledì 19 febbraio 2020** presso l'Aula Convegni dell'Ente, in Pavia - Via Emilia 12.

Tramite il Sistema si procederà alla esecuzione dei seguenti adempimenti:

- Verifica della ricezione delle offerte presentate in tempo utile e verifica della validità della firma digitale apposta
- Apertura delle buste amministrative nell'ordine in cui sono pervenute
- Verifica della documentazione amministrativa allegata

- Verifica della firma digitale
- Declaratoria dei concorrenti ammessi alla fase successiva della procedura di gara, dei concorrenti ammessi con riserva e dei concorrenti esclusi
- Apertura delle buste progetto tecnico dei concorrenti ammessi ed ammessi con riserva per la sola verifica del contenuto

Ciò fatto, la seduta pubblica sarà dichiarata conclusa.

I Concorrenti potranno presenziare mediante i propri Legali Rappresentanti o loro incaricati muniti di idonea delega.

Di tutte le operazioni svolte si darà atto in apposito verbale.

Articolo 17 - Sedute riservate della Commissione Giudicatrice

In tempi successivi, la Commissione Giudicatrice dell'Ente si riunirà in via riservata per procedere all'esame dei progetti tecnici ed alla attribuzione dei relativi punteggi.

Di tutte le sedute riservate si darà atto nei relativi verbali.

Articolo 18 - Seduta pubblica di apertura delle offerte economiche

Completati i previsti adempimenti, i Concorrenti saranno convocati mediante comunicazione tramite portale Sintel con un preavviso non inferiore a 72 ore per l'ulteriore seduta pubblica nel corso della quale, dopo aver dato lettura dei punteggi complessivi conseguiti dai progetti tecnici, si procederà all'apertura delle buste "offerta economica" dei soli Concorrenti idonei avendo conseguito per il progetto tecnico un punteggio non inferiore a Punti 35. Non saranno quindi aperte le buste "offerta economica" dei Concorrenti esclusi dalla gara avendo conseguito per il progetto tecnico un punteggio inferiore a Punti 35.

I punteggi di cui alle offerte economiche verranno sommati ai punteggi attribuiti ai progetti tecnici ottenendo così il risultato complessivo conseguito da ciascun concorrente.

Ai sensi dell'articolo 33, comma 1, del Codice sarà fatta la proposta di aggiudicazione a favore del Concorrente che, avendo conseguito il punteggio più alto, risulta primo in graduatoria.

La proposta di aggiudicazione della gara verrà fatta anche in presenza di una sola offerta valida.

Articolo 19 - Aggiudicazione

L'Ente, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvederà all'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 32, comma 5, del Codice.

L'Ente si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere, annullare, revocare e non aggiudicare la gara senza nulla dover riconoscere ai Concorrenti e senza che questi possano eccepire alcunché o avanzare pretese di sorta.

Inoltre, si applica la disposizione di cui all'articolo 95, comma 12, del Codice.

Articolo 20 - Attribuzione dei punteggi riguardanti il progetto tecnico

Il progetto tecnico sarà valutato in seduta riservata da apposita Commissione Giudicatrice il cui giudizio è assolutamente discrezionale ed insindacabile.

I punteggi verranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- | | |
|---|------------------|
| 1. Organizzazione del servizio e modalità di esecuzione della preparazione dei pasti considerando gli alimenti/piatti proposti, gli alimenti a consistenza modificata, le diete speciali, il processo ultimativo dei pasti | massimo punti 20 |
| 2. Modalità di gestione delle eventuali emergenze che dovessero impedire la preparazione dei pasti e delle prime colazioni | massimo punti 5 |
| 3. Protocollo operativo riguardante il servizio di trasporto e consegna dei pasti | massimo punti 2 |
| 4. Requisiti e qualità delle derrate alimentari | massimo punti 3 |
| 5. Pianificazione e protocolli operativi indicando in modo preciso, dettagliato ed analitico le attività oggetto del servizio (pulizie, sanificazione, deblattizzazione dei locali e delle attrezzature che l'Appaltatore avrà in gestione per l'espletamento del servizio) | massimo punti 10 |
| 6. Pianificazione e protocollo operativo delle manutenzioni previste dall'art. 16 del Capitolato Tecnico | massimo punti 10 |
| 7. Migliorie. Le migliorie consistono in beni e servizi aggiuntivi che il Concorrente offre a titolo completamente gratuito, senza onere alcuno a carico dell'Ente e valorizzabili dal punto di vista economico | massimo punti 20 |

Per ognuna delle suddette voci ciascun Componente della Commissione Giudicatrice attribuirà un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, sulla base della scala di valutazione riportata nella seguente tabella:

Scala di valutazione coefficiente

Ottimo	1,00
Buono	0,75

Sufficiente 0,50

Insufficiente 0,00

I Commissari, nella propria valutazione discrezionale, utilizzeranno il seguente metodo di valutazione:

Giudizio di insufficienza	(coefficiente 0,00)
Proposte e soluzioni assenti - gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti - non utili - inattuabili - non attinenti al servizio - indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili - peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato - inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio	
Giudizio sufficiente	(coefficiente 0,50)
Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate - attinenti al servizio - attuabili e utili - sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive - verificabili - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato - complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.	
Giudizio buono	(coefficiente 0,75)
Proposte e soluzioni specificate in modo preciso e dettagliato - apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive - ben illustrate - con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato - in grado di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e straordinarie – finalizzate ad assicurare servizi con apprezzabili garanzie di qualità ed efficienza.	
Giudizio ottimo	(coefficiente 1)
Proposte e soluzioni eccellenti - idonee ad innovare, elevare e qualificare gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto dal Capitolato - atte a conseguire obiettivi ulteriori sia per quantità sia per qualità rispetto a quelli previsti nel Capitolato con l'ottenimento di risultati pienamente soddisfacenti in termini di efficienza ed efficacia.	

Il coefficiente finale per ciascuna voce sarà pari al valore risultante dalla media dei coefficienti attribuiti dai Componenti della Commissione Giudicatrice.

Tali coefficienti saranno moltiplicati per i fattori ponderali previsti e la somma dei punteggi così ottenuti determinerà il punteggio totale conseguito dal Progetto Tecnico del Concorrente.

Saranno esclusi dalla gara i Concorrenti che non abbiano raggiunto il punteggio minimo di Punti 35.

Non saranno quindi aperte le Buste Economiche dei suddetti Concorrenti esclusi.

Articolo 21 - Punteggio dell'offerta economica

Al concorrente che avrà offerto lo sconto percentuale più elevato sarà attribuito il pun-

teggio massimo di Punti 30.

Agli altri concorrenti saranno attribuiti i punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$$P = \frac{P_m \times 30}{P_o}$$

Ove P = Punteggio attribuito

Pm = Prezzo più basso

Po = Prezzo offerto

Articolo 22 - Cause non sanabili di automatica esclusione dalla gara

In aggiunta agli altri casi previsti dalle vigenti norme, sarà automaticamente escluso dalla gara:

- Il Concorrente la cui offerta sia caricata sul portale Sintel oltre il perentorio termine di scadenza tassativamente fissato alle **ore 10.00 di mercoledì 19 febbraio 2020**
- Il Concorrente che non presenti le due dichiarazioni bancarie prescritte
- Il Concorrente che non presenti la garanzia provvisoria per la partecipazione alla procedura di cui all'articolo 93 del Codice
- Il Concorrente che non presenti l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice
- Il Concorrente che non presenti la certificazione ISO 9001:2015
- Il Concorrente che non presenti la certificazione ISO 14001:2015
- Il Concorrente che non possenga il fatturato minimo al netto dell'IVA di almeno Euro 1.400.000,00 per ciascuno degli anni 2016 / 2017 / 2018 nel settore della ristorazione collettiva
- Il Concorrente che non presenti la polizza assicurativa di cui al precedente articolo 7.

Restano ferme le ulteriori cause di esclusione dalla gara previste dalle vigenti norme.

Articolo 23 - Clausola di gradimento degli Addetti dell'Appaltatore

In considerazione della particolarità dei servizi oggetto del presente appalto e delle funzioni richieste, il Personale utilizzato dall'Appaltatore dovrà risultare di completa soddisfazione per l'Ente in ordine alle caratteristiche professionali e tecniche (fa parte delle qualità richieste anche la capacità di rapportarsi in modo adeguato con i colleghi e con gli operatori dell'Ente).

A tale scopo l'Appaltatore dovrà consegnare all'Ente il curriculum dei propri addetti

prima dell'impiego degli stessi, con l'indicazione di ogni dato utile a consentire la valutazione delle qualità personali e professionali degli addetti.

L'Ente segnalerà eventuali inadeguatezze del Personale dell'Appaltatore, in rapporto alle funzioni indicate nel presente capitolato. Nel caso in cui non risultasse possibile ovviare a dette inadeguatezze, l'Ente potrà richiederne l'immediata sostituzione.

Articolo 24- Responsabilità degli Addetti dell'Appaltatore

Prima di iniziare a prestare servizio, ciascun Addetto dell'Appaltatore, sotto la Sua responsabilità civile e penale, dovrà dichiarare all'Ente, di non trovarsi in situazioni di incompatibilità o conflitto di interessi.

Identica dichiarazione dovrà essere prodotta qualora le condizioni ostative insorgessero durante l'esecuzione delle prestazioni.

La mancata presentazione di dette dichiarazioni impedirà lo svolgimento del servizio da parte del lavoratore inadempiente e, comunque, provocherà una sanzione a carico dell'Appaltatore di Euro 5.000,00 (cinquemila/00) per ciascun Soggetto interessato, oltre che piena responsabilità in caso di eventuali sanzioni subite dall'Ente che ne richiederà il rimborso all'Appaltatore, facendo salva, comunque, la risoluzione immediata del rapporto contrattuale.

Articolo 25 - Obbligazioni a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà:

1. fornire tutte le coperture assicurative, previdenziali ed assistenziali a garanzia del buon andamento del contratto, esonerando l'Ente da ogni responsabilità. In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire che il proprio personale sia tutelato da regolare contratto di lavoro nelle forme previste dalla legge e che il personale stesso sia regolarmente assicurato contro gli infortuni sul lavoro e contro eventuali danni causati a terzi
2. applicare condizioni retributive almeno pari a quelle minime previste dal contratto collettivo di categoria del settore
3. presentare ogni mese all'Ente un elenco recante nome, cognome e dati anagrafici degli addetti utilizzati
4. svolgere il servizio con le modalità richieste così da soddisfare pienamente le esigenze dell'Ente
5. garantire la continuità del servizio e l'immediata copertura di assenze temporanee, provvedendo alla sostituzione con altro Personale in possesso dei requisiti generali e specifici richiesti
6. provvedere all'affiancamento con Personale già esperto, così da non ridurre la qualità del servizio, in caso di introduzione di nuovo Personale

7. sottoporre a proprie spese il Personale impiegato nel servizio alle visite mediche, analisi e quant'altro previsto per la specifica categoria di lavoratori, presentando all'Ente la relativa documentazione
8. garantire che il Personale fruisca dei periodi di riposo previsti dalla vigente normativa e che si rispettino le vigenti norme in materia di ferie, orario di lavoro, pause per maternità e quant'altro obbligatoriamente sancito dai C.C.N.L. applicati
9. far indossare dal proprio Personale divise e calzature conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza
10. far utilizzare dal proprio Personale i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) occorrenti
11. utilizzare Addetti che non siano dipendenti di Enti Pubblici
12. garantire la riservatezza delle informazioni acquisite in relazione al servizio svolto, in conformità e secondo le disposizioni vigenti in materia di "privacy".

Nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nonché nell'uso dei beni, utensili, attrezzi e macchinari utilizzati a qualsivoglia titolo, l'Appaltatore dovrà:

- a) rispettare le vigenti norme in materia di sicurezza del lavoro e tutela dei lavoratori, adottando tutte le precauzioni, le cautele e le protezioni necessarie o anche solo opportune a tal fine
- b) utilizzare unicamente Personale qualificato, opportunamente formato ed idoneo alle mansioni da svolgere ai sensi della vigente normativa
- c) vigilare, controllare ed esigere il pieno rispetto, da parte del proprio Personale, delle normative di cui alla precedente lettera a).

L'Appaltatore mantiene manlevato ed indenne l'Ente da qualsiasi pregiudizio che dovesse derivare dal mancato, parziale o ritardato adempimento anche di uno soltanto degli obblighi di cui al presente articolo.

Articolo 26 - Responsabilità dell'Appaltatore e Polizza Assicurativa

Il servizio appaltato verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'Appaltatore, ivi compresa la responsabilità per eventuali infortuni del Personale dell'Appaltatore che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito dall'Appaltatore stesso.

L'Ente è esente da qualsiasi responsabilità riguardante la gestione del servizio appaltato, per la quale risponderà solo ed esclusivamente l'Appaltatore che sarà responsabile unico per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti o collaboratori dovessero provocare o che, comunque, nell'esecuzione del servizio venissero causati a persone e/o cose.

L'Appaltatore dovrà quindi provvedere alla pronta riparazione dei danni causati o, in mancanza, al risarcimento degli stessi, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Qualora, avendo causato danni, l'Appaltatore non dovesse risarcire quanto dovuto entro congruo termine, l'Ente provvederà direttamente al ripristino con onere a carico dell'Appaltatore, trattenendo il relativo importo dalle fatture ed irrogando una penale aggiuntiva corrispondente, nel massimo, ad € 10.000,00 (diecimila/00).

Articolo 27 - Impegno a carico del Concorrente ed a carico dell'Ente

Il Concorrente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta mentre l'Ente non assumerà verso questi obbligo alcuno se non quando tutti gli atti inerenti la gara in questione avranno conseguito piena efficacia giuridica con il Provvedimento di aggiudicazione della gara stessa.

Articolo 28 - Referente dell'Appaltatore

Prima di iniziare il Servizio, l'Appaltatore dovrà notificare per iscritto all'Ente il nominativo del proprio incaricato che fungerà da "Referente" in relazione al presente appalto.

L'Appaltatore dovrà comunicare anche il numero di cellulare e la e-mail del Referente, così da poterlo contattare tempestivamente in caso di necessità.

Il Referente sarà l'interlocutore dell'Ente per qualsiasi problematica riguardante l'appalto.

Ogni comunicazione o contestazione fatta al Referente si intenderà fatta direttamente all'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà indicare anche il Soggetto incaricato di sostituire il Referente in caso di assenza dello stesso.

Articolo 29 - Raggruppamenti Temporanei di Imprese

In caso di aggiudicazione dell'appalto ad un raggruppamento temporaneo di imprese, la conduzione e l'organizzazione dei servizi devono essere svolte dall'impresa mandataria.

L'Impresa mandataria dovrà nominare un proprio Referente in conformità a quanto previsto dal precedente articolo 28.

L'Impresa mandataria sarà l'unica autorizzata ad emettere fatture nei confronti dell'Ente.

Non sarà quindi consentita la fatturazione parziale dei servizi da parte delle singole imprese mandanti componenti il raggruppamento temporaneo.

Per quanto qui non previsto, deve farsi riferimento a quanto stabilito in materia dall'articolo 48 del Codice.

Articolo 30 - Fatture e pagamenti

Le fatture (in formato elettronico) dovranno essere emesse in conformità alle indicazioni fornite dalla Ragioneria dell'Ente.

Il pagamento delle fatture, una volta constatata la regolarità delle stesse, avverrà entro il termine previsto dalla vigente normativa.

Il corrispettivo contrattuale verrà pagato dall'Ente in rate mensili di uguale importo.

L'Ente non potrà aderire a richieste di cessioni di credito né ad emissione di mandati di pagamento a favore di Soggetti diversi dall'Appaltatore, fatto salvo quanto stabilito dalla vigente normativa in materia.

Articolo 31 - Inadempimenti, contestazioni e penali

In ogni caso di inadempimento, non esatto adempimento o ritardo nell'adempimento delle obbligazioni facenti carico all'Appaltatore, l'Ente invierà contestazione scritta a mezzo P.E.C..

Entro 48 ore dal ricevimento della contestazione, l'Appaltatore potrà inviare per iscritto le proprie giustificazioni alla seguente P.E.C.: protocollo.asp.pavia@pec.it

In assenza di giustificazioni o qualora le controdeduzioni dell'Appaltatore non siano idonee a giustificare il fatto contestato, l'Ente irrognerà una penale di importo variabile da un minimo di € 50,00 (cinquanta/00) ad un massimo di € 10.000,00 (diecimila/00), a seconda della gravità del fatto.

La penale sarà irrogata nel massimo (Euro 10.000,00) qualora l'inadempimento metta a rischio l'effettuazione del servizio o causi una grave insufficienza della qualità del servizio stesso.

Le suddette penali potranno essere applicate più volte nel corso del periodo di durata contrattuale.

Alla terza penale l'Ente potrà procedere alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile.

L'Ente procederà all'applicazione delle penali mediante compensazione tra quanto dovuto all'Appaltatore a titolo di corrispettivo e la corrispondente somma dovuta a titolo di penale.

In ogni caso l'Ente potrà richiedere il risarcimento del maggior danno subito.

Articolo 32 - Risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile (Clausola Risolutiva Espressa)

In presenza dei necessari presupposti, l'Ente procederà alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, comunicando all'Appaltatore con PEC di avvalersi della Clausola Risolutiva Espressa.

Si procederà come sopra indicato in ogni caso di grave inadempienza contrattuale o di reiterati inadempimenti, ad esempio qualora:

- L'Appaltatore violi anche per una sola volta i propri obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali
- L'Appaltatore utilizzi personale in situazione di incompatibilità
- L'Appaltatore violi quanto prescritto in materia di cessione del contratto
- L'Appaltatore violi quanto prescritto in materia di subappalto
- L'Appaltatore violi anche per una sola volta quanto prescritto in materia di sicurezza
- L'Appaltatore venga sanzionato con tre penali irrogate ai sensi del precedente articolo 31
- L'Appaltatore non superi il periodo di prova di mesi uno di cui all'articolo 24 del Capitolato Tecnico.

In caso di risoluzione di diritto del contratto è ovviamente fatto salvo il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni subiti.

Articolo 33 - Cessione del contratto

Ai sensi dell'articolo 105, comma 1, del Codice il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del Codice.

Qualora tale divieto sia violato, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni, il contratto si intenderà risolto di diritto.

Articolo 34 - Subappalto

L'Appaltatore potrà subappaltare il servizio nel rigoroso rispetto di quanto previsto dall'articolo 105 del Codice.

In particolare, ai sensi dell'articolo 105, comma 4, del Codice " I soggetti affidatari dei contratti di cui al presente codice possono affidare in subappalto le opere o i lavori, i servizi o le forniture compresi nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante purchè:
omissis....

c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare”.

Il subappaltatore dovrà fatturare all'Appaltatore e non all'Ente.

Articolo 35 - Garanzia definitiva

Per la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore deve costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 103 del Codice.

Articolo 36 - Stipulazione del contratto

Ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del Codice, divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, l'Ente ed il Concorrente Aggiudicatario procederanno alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'articolo 32, comma 14, del Codice il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata.

L'imposta di bollo riguardante il contratto è a carico del Concorrente Aggiudicatario.

Il contratto sarà soggetto a registrazione soltanto in caso d'uso così come disposto dalla vigente normativa.

Articolo 37 - Spese per le obbligatorie pubblicazioni sulla G.U.R.I. a carico del Concorrente aggiudicatario.

Tutte le spese per le obbligatorie pubblicazioni sulla G.U.R.I. sono a carico del Concorrente aggiudicatario.

Articolo 38 - Obbligo di riservatezza

L'Appaltatore e l'Ente si impegnano a non divulgare le informazioni di cui verranno reciprocamente a conoscenza nell'ambito del contratto, fatti salvi eventuali obblighi dell'Ente di fornire informazioni a terzi ai sensi della vigente normativa.

Articolo 39 - Protezione dei dati personali

L'Impresa affidataria deve operare in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

L'Ente potrà richiedere all'Impresa affidataria di documentare il possesso di una organizzazione interna tale da garantire il rispetto delle norme di cui al precitato Regolamento con particolare riguardo alla nomina (qualora sussista tale obbligo) del DPO - Data Protection Officer.

L'Impresa affidataria dovrà inoltre sottoscrivere per accettazione il documento di attribuzione dell'incarico di Responsabile esterno del trattamento dei dati qualora si dovessero trattare dati di pertinenza dell'Ente ai sensi delle vigenti norme in materia di sicurezza dei dati.

L'Impresa affidataria sarà responsabile di tutti i danni derivati all'Ente e a Terzi dalla violazione delle disposizioni di cui al suddetto Regolamento.

Articolo 40- RUP e Funzionario Istruttore

Il RUP della presente gara è il Dott. Luigi Maria Noè, Provveditore dell'Ente.

Il Funzionario Istruttore è la Dott.ssa Rosella Bressani, Responsabile dell'Ufficio Contratti dell'Ente.

Articolo 41- Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente la presente gara è competente esclusivamente il Foro di Pavia.

Articolo 42 - Informazioni

Informazioni e delucidazioni sulla presente gara possono essere richieste soltanto per iscritto utilizzando il Portale Sintel. L'Ente non darà risposta a richieste inviate con modalità diverse da quella sopra indicata

Articolo 43 - Norma finale

Per tutto quanto non previsto nel Disciplinare, si rinvia al Capitolato Tecnico ed alle vigenti norme in materia con particolare riguardo al Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 ed alle Disposizioni del Codice Civile concernenti il contratto d'appalto.

Allegati:

- | | |
|------------|---|
| Allegato 1 | Menù invernale Ospiti |
| Allegato 2 | Menù estivo Ospiti |
| Allegato 3 | Menù invernale Dipendenti |
| Allegato 4 | Menù estivo Dipendenti |
| Allegato 5 | Grammature |
| Allegato 6 | Specifiche tecniche dei prodotti alimentari |
| Allegato 7 | Prodotti dietetici a fini speciali |
| Allegato 8 | Elenco attrezzature R.S.A. Pertusati ed Istituto di Cura Santa Margherita |

- Allegato 9 Scheda di rilevazione dati per l'acquisizione del DURC
- Allegato 10 DGUE (Documento di Gara Unico Europeo)
- Allegato 11 Codice etico-comportamentale
- Allegato 12 Elenco del personale utilizzato dall'attuale Appaltatore