

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SCUOLA DELL'INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA

SILANUS



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

e

GESTIONE INFORMATIZZATA DEL "BUONO PASTO"

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del **Servizio di ristorazione scolastica** a ridotto impatto ambientale del Plesso scolastico di Silanus, comprendente scuola dell'infanzia e la scuola primaria, nonché la **gestione informatizzata del "buono pasto"**, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata per il biennio scolastico 2017/2019, presumibilmente dal 25.09.2017 al 30.06.2019 con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori anni due ad insindacabile giudizio dell'amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

2. Sarà cura dell'Amministrazione fornire all'impresa comunicazioni inerenti la data effettiva di avvio del servizio oggetto dell'appalto e di conclusione dello stesso. In entrambi i casi, inizio e termine, il preavviso potrà essere anche di soli cinque giorni. Il mancato avvio costituisce grave negligenza. L'Amministrazione si riserva di valutare l'adozione degli atti conseguenti previsti dal presente capitolato, quali la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezione di sorta.

3. Qualora sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, l'aggiudicatario è escluso dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata.

4. Alla conclusione dell'anno scolastico 2018/2019 il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto, salva la facoltà insindacabile, da parte dell'Ente, di richiedere la prosecuzione del servizio, per ulteriore periodo, agli stessi patti e condizioni senza che l'impresa possa rinunciare allo svolgimento dello stesso. Tale ipotesi potrà essere comunicata nei tre mesi precedenti o successivi la naturale conclusione del rapporto e comunque prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.

5. L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto prima della sua naturale conclusione, per motivi di ordine finanziario, di riorganizzazione del servizio, o per gravi motivi che ne determinano la risoluzione ai sensi delle disposizioni del presente capitolato, previo preavviso di almeno 30 gg. senza che l'impresa possa vantare alcuna pretesa nei confronti della stessa.

6. E' facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza, a richiedere all'aggiudicatario di adottare degli interventi di competenza al fine dell'avvio del servizio, anche nelle more della stipulazione formale del contratto.

7. L'utenza sarà composta dagli alunni della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria di Silanus e dal personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

1. Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto in € 172.000,00 iva inclusa, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2017/2019, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio, dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione, costi per la sicurezza non soggetti a ribasso.

2. E' incluso in detta previsione ogni onere che l'impresa dovrà sostenere, compresi gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura attrezzature non presenti e di tutto l'occorrente per lo svolgimento del servizio.

3. Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in:

€ 4,85 + I.V.A. per ogni singolo pasto per la scuola dell'infanzia

€ 5,05 + I.V.A. per ogni singolo pasto per la scuola primaria

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti. L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

E' ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del D. lgs 163/2006.

Si prevede l'erogazione annua di circa n. 17.800 pasti che andranno somministrati nella fascia oraria: dalle ore 12.00 alle ore 14.00.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare gli orari sopraccitati in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

1. Le prestazioni inerenti la **preparazione e somministrazione dei pasti**, oggetto del presente capitolato, dovranno essere svolte nei locali cucina e mensa nella Scuola "V. Demontis" sita in Via Stazione in Silanus. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Silanus ed il personale della ditta appaltatrice. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato. Il servizio prevede, nei giorni feriali (esclusi i festivi) le seguenti operazioni a carico dell'appaltatore:

a. acquisto derrate alimentari, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato;

b. approvvigionamento gas, necessario alla cottura dei cibi, mediante bombole gpl a carico dell'appaltatore;

c. allestimento locale cucina con gli interventi necessari per il corretto funzionamento per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente. A conclusione dell'appalto il locale cucina dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in ottimo stato.

d. la sanificazione dei tavoli della sala mensa e l'apparecchiatura della stessa sala deve essere effettuata anche con materiale a perdere, purché atossico.

e. La preparazione dei pasti dovrà avvenire nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica e le grammature approvate i pasti dovranno essere preparati in conformità alle disposizioni impartite dalla Azienda USL di Nuoro - Distretto di Macomer, secondo i menù approvati dalla stessa ed allegati al bando di gara, nel rispetto delle disposizioni previste nel presente capitolato ed in conformità delle "Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, predisposte nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, in collaborazione con il SIAN della Sardegna e adottate dal Direttore del Servizio in questione con Determina n. 1567 del 05.12.2016;

f. Predisposizione di pasti/diete differenziati. Le richieste per i pasti delle diete speciali saranno inoltrate direttamente all'appaltatore e dovranno avere per lo stesso decorrenza immediata.

Le diete speciali sono destinate a:

f.1 - alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche

pietanze o componenti il pasto;

f.2 - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio da presentare direttamente all'appaltatore.

f.4 – L'appaltatore, se richiesto, avrà cura di:

a. preparare "pasti per celiaci"

b. confezionare diete senza glutine;

Il personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci deve avere idonea formazione in materia.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in zona ben identificata e separata, utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti ben identificabili e destinati soltanto a questo tipo di preparazioni.

Tutto il personale dell'impresa dovrà rispettare la normativa in materia di privacy riguardo alla documentazione e/o alle informazioni di cui entrerà in possesso.

f.5 - Se richiesto l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà la richiesta di una dieta in bianco.

Conseguentemente l'impresa si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel seguente modo:

Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva, eventualmente con parmigiano grattugiato; Secondo piatto: carne o pesce magri, cotti al vapore o ai ferri o lessati;

Contorno: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone; Pane e frutta.

g. La cottura ed il confezionamento dei pasti: I pasti dovranno essere cucinati nel locale cucina, nel rispetto della normativa di settore concernente il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed ogni accorgimento atto ad evitare la contaminazione degli alimenti da somministrare. L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente l'allegata tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta dell'Amministrazione, senza alcun onere aggiuntivo al prezzo offerto in sede di gara e previa autorizzazione della ASL.

h. La distribuzione dei pasti. L'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente. L'Amministrazione si riserva, per particolari esigenze (tipo viaggi istruzione, ecc.), di richiedere il confezionamento dei pasti tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto all'impresa nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. Gli alimenti, quali ad es. la carne, dovranno essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione.

i. Fornitura e distribuzione di acqua minerale naturale.

j. Distribuzione a tavola della frutta. L'appaltatore avrà cura di somministrare la frutta, ove necessario sbucciata, prevista dalla tabella dietetica avendo cura di garantire la varietà della stessa .

k. sparecchiare al termine del servizio con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore.

l. Pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le zone immediatamente adiacenti i locali della mensa), dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dall'impresa. I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti. m. Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti: per tale attività si rimanda al successivo articolo 20 (trattamento residui) del presente capitolato.

m. Sostituzione alimenti. Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari in sostituzione della frutta, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce), nonché la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso di materiale anallergico (opportunitamente sigillati) o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo e verdura, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta; un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere.

n. Disinfestazioni: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire ininterrottamente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio.

2. La **fornitura di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione del buono pasto**, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante. La gestione informatica comprende:

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica per la Scuola pubblica di Silanus
- rilevazione presenze/assenze/prenotazione pasti
- anagrafica utenti, compresi insegnanti e personale ATA
- consultazione informazioni
- verifica pagamenti e posizioni debitorie dei pasti fruiti
- contatti con gli utenti in posizione debitoria

L'utilizzo del predetto software dovrà effettuarsi nel rispetto del Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali effettuati con strumenti elettronici. Il software dovrà prevedere le funzionalità necessarie per importare e gestire una base dati se esistente. La modalità del sistema di prenotazione e controllo dei pasti dovrà essere dettagliatamente descritto nel progetto tecnico.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO

1. Saranno altresì a carico dell'appaltatore:

- fornitura e installazione programma
- gestione rilevazione presenze/assenze
- assistenza e manutenzione
- formazione del personale relativamente all'utilizzo
- individuazione di una modalità che consenta all'utenza di avere un supporto tecnico a partire dall'iscrizione fino all'assistenza in caso di difficoltà nell'utilizzo anche durante l'anno scolastico;

2. Il database dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuola, classi, mensa, ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

3. Il sistema dovrà permettere giornalmente la rilevazione delle presenze/assenze presso il plesso scolastico, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della Privacy.

4. L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti.

5. Il sistema dovrà consentire il controllo agli uffici comunali.

Nella proposta progettuale dovrà essere dettagliata in maniera ottimale la strutturazione tecnico - informatica del servizio e le funzioni del personale impiegato.

Le modalità operative proposte dalla ditta dovranno essere comunque concordate con gli uffici comunali al fine di ridurre al minimo i disagi verso l'utenza a seguito dell'introduzione del nuovo sistema.

ART 4 - LOCALI ED ATTREZZATURE

1. Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione Comunale di Silanus concede all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, gli appositi locali, di proprietà dell'ente, presso la Scuola V. Demontis, comprendenti:

- a. locale cucina, con elettrodomestici, destinato alla preparazione dei pasti, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- b. refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- c. locale disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- d. attrezzatura esistente, di sua proprietà, che verrà inventariata, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice, prima dell'inizio del servizio e che potrà essere visionato in sede di sopralluogo.

2. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

3. Sarà a carico dell'Amministrazione la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal servizio. Le manutenzioni che dovessero rendersi necessarie durante l'anno scolastico verranno effettuate con modalità e in orari che non arrechino intralcio e/o interferenza con l'attività dell'appaltatore.

4. Sono a carico dell'impresa Aggudicatrice:

a. le azioni, da attuarsi prima dell'avvio del servizio di mensa, nel locale cucina, in disuso al momento della consegna, quali:

- a.1 l'acquisizione delle autorizzazioni all'utilizzo e adozione di azioni e atti inerenti la sicurezza;
- a.2 acquisizione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie al regolare esercizio e funzionamento del servizio mensa, previste dalla vigente legislazione in materia di igiene pubblica e di pubblici esercizi;
- a.3 realizzazione degli interventi ritenuti necessari e migliorativi su ambienti, arredi, attrezzature e dispositivi;
- a.4 DVR;
- a.5 PIANO HACCP;

a.6 La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'impresa Aggiudicataria stessa. L'impresa Aggiudicataria dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato consegnati dall'Amministrazione. L'impresa deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie per la realizzazione dell'intervento, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali e nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso dei lavori.

5. L'appaltatore, relativamente a fornitura, montaggio e collaudo delle attrezzature è tenuto a produrre, dopo il collaudo di ogni singolo bene installato, i certificati di garanzia che devono essere relativi alle parti idrauliche, meccaniche che elettriche.

L'Amministrazione Comunale resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili al momento dell'aggiudicazione.

6. Le attrezzature del Comune attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'impresa Aggiudicataria nello stato in cui si trovano.

7. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'impresa Aggiudicataria, nonché al personale espressamente autorizzato.

8. Sono inoltre a carico dell'impresa:

a. utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio;

b. piatti, posate, bicchieri e sottobicchieri, tovaglioli e tovagliato e quant'altro necessari per il confezionamento, distribuzione e consumazione dei pasti;

c. i detersivi e le attrezzature utili ad effettuare la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate;

d. i rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici e relativi supporti;

9. L'impresa dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio seppure non contemplato nel presente capitolato.

10. Tutte le attrezzature fornite dall'impresa prima dell'inizio e/o durante il servizio, dovranno essere ritirate dall'aggiudicatario al termine dello stesso.

11. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto l'impresa assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature. I locali dovranno essere utilizzati per i soli fini indicati nel presente capitolato.

12. L'impresa aggiudicataria risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del suo personale possa derivare all'Amministrazione ed a terzi in conseguenza dei servizi svolti, rendendo in tutti i casi l'Amministrazione sollevata ed indenne da ogni responsabilità sia civile che penale.

13. Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, degli impianti e delle attrezzature, imputabili all'appaltatore e/o anche a terzi ma da esso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

14. I danni arrecati dal personale impiegato nell'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni non siano accolte e l'impresa aggiudicataria non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

15. L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.

16. Le responsabilità suindicate ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, saranno altresì coperte da polizza assicuratrice stipulata dal soggetto appaltatore.

17. Sono a carico dell'impresa i consumi di gas relativi al servizio (l'impresa si premunirà di acquistare il gas gpl).

18. L'Impresa aggiudicataria, dovrà dichiarare di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo. A tal fine, prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso la scuola dell'infanzia, previo appuntamento telefonico da concordare con il Comune, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

19. Sono a carico dell'Ente i consumi elettrici ed idrici. L'impresa dovrà avere cura di contenere i consumi; potranno essere addebitati

oneri evidentemente dovuti a incuria dell'impresa (es. rubinetti aperti, luci accese, ecc..). In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 5 - CLAUSOLE SOCIALI – PARTICOLARI CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 69 del Codice dei contratti, nel rispetto delle indicazioni del 33° considerando della direttiva 2004/18/CE, nell'ambito delle proposte innovative possono essere sviluppati uno o più progetti che presentino particolare attenzione agli aspetti sociali e ambientali, quali formazione professionale, promozione dell'occupazione delle persone con particolari difficoltà di inserimento, tirocini formativi, valorizzazione di alcuni aspetti ambientali, creazione di eventuali attività anche (usufruendo eventualmente del territorio comunale), che coinvolgano diversi attori quali per esempio bambini, parenti, insegnanti, ecc.

Tali progetti, al fine della valutazione, dovranno essere supportati da tutta la documentazione comprovante la reale fattibilità e costituiscono a tutti gli effetti clausola di esecuzione del contratto.

L'appaltatore dovrà svolgere l'attività oggetto dell'appalto avvalendosi in via prioritaria e per l'intero periodo di affidamento del servizio del personale impiegato nella precedente gestione a condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Inoltre l'appaltatore dovrà prevedere l'impiego di almeno n° 1 persone svantaggiate come previsto dall'art. 4 della L. 381/91.

ART. 6 - PASTI E ORARI

1. Il servizio dovrà essere espletato presso la scuola V. Demontis di Silanus, sita in via Stazione, per un numero presunto di circa 115 pasti giornalieri (circa 17.800 presunti annui), compreso il personale ATA e insegnante, aventi diritto per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì).

2. Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti sopra indicato, gli stessi potrebbero esseri soggetti a variazioni in aumento o diminuzione. L'impresa nulla ha da pretendere se il numero dei pasti risulti inferiore rispetto a quelli quantificati presuntivamente nel presente capitolato e negli altri atti di aggiudicazione del servizio.

3. L'orario di somministrazione dei pasti sopra indicato potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato all'impresa prima dell'avvio del servizio.

4. L'appaltatore ha l'obbligo di acquisire giornalmente, entro le ore 9,30, il numero dei pasti da fornire.

5. Nel corso dell'esecuzione del contratto potrebbero verificarsi modifiche, in aumento e/o in diminuzione, del numero di pasti erogati. In entrambi i casi l'aggiudicatario non potrà rinunciare allo svolgimento del servizio e non potrà richiedere oneri aggiuntivi.

ART. 7 – QUANTITA' E QUALITA' ALIMENTI

1. L'impresa dovrà provvedere a fornire gli alimenti da somministrare nel rispetto della grammatura e della qualità previste dalla ASL. Le grammature si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a qualsiasi motivo, compreso lo scongelamento.

2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art 5 della L. 30 aprile 1962, n.283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e della L.R. N.1/2010, per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

3. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzati. E' fatto divieto all'impresa fornitrice di:

a. usare le derrate alimentari posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

b. ricongelare le materie prime surgelate;

c. congelare le materie prime acquistate fresche. È esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti;

d. utilizzare prodotti o loro derivati da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.

4. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In particolare si precisa: la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

5. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 60% di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite:

a. 20% Biologico;

b. 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

Tali valori dovranno essere calcolati in percentuale sul numero totale delle derrate.

6. L'impresa deve inviare, prima dell'avvio del servizio, agli uffici preposti della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

7. L'impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte (vedi LR. n. 1/2010). In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della mensa scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

8. Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'all.1 "SPECIFICHE TECNICHE". Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004 Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L'impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. L'impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 8 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

1. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù attualmente **validato** da parte della competente A.S.L., che si allega, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle relative tabelle dietetiche. Tali tabelle, allegate al capitolato, potrebbero subire minime variazioni, in relazione ad eventuali osservazioni della A.S.L. Tale ipotesi non comporterà, tuttavia, alcuna variazione del prezzo unitario del pasto.

2. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici. Le tabelle dietetiche, a cura dell'appaltatore, devono essere affisse e ben visibili all'ingresso delle scuole. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- a. Guasto di uno o più impianti;
- b. Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- c. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- d. Altri eventi non prevedibili e non imputabili alla ditta.

3. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

1. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001 e della L.R. N.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

2. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

3. Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
 - la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
 - l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione dell'igiene;
 - la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.
4. Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
5. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
6. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.
7. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.
8. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE n. 509/2006.
10. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

ART. 10- IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

1. E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL e altri enti, l'educazione alimentare che:
- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
 - attivi, presso la scuola, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
 - Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, dalle linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell'Istruzione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
 - Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.
 - Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

2. Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

1. Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 14,00 (o altro orario da concordare).

ART. 12- CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

1. Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli art. 68, 65 e 225 dello stesso e nell'osservanza delle disposizioni del vigente regolamento comunale per le forniture in economia.

2. Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

3. La procedura di aggiudicazione avverrà, in analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti, e pertanto il criterio applicato sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa; il punteggio sarà attribuito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), ed elementi economici (prezzo), secondo i criteri di dettaglio che verranno determinati nei successivi atti di gestione.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

In caso di parità di punteggio complessivo verrà dichiarata aggiudicataria la ditta che avrà avuto un punteggio maggiore nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

ART. 13 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

1. L'aggiudicatario ha l'obbligo di ritirare giornalmente i buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

ART. 14 – PERSONALE

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

2. L'impresa dovrà provvedere:

a. ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Il nominativo ed i recapiti (telefono cellulare, fax, e-mail) dovranno essere comunicati al Comune entro la data di decorrenza dell'appalto, tale referente dovrà essere sempre raggiungibile e garantire l'intervento in caso di esigenze particolari;

b. esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, la ASL, e all'occorrenza con il dirigente scolastico o altri rappresentanti dei genitori;

c. il Coordinatore responsabile, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune per il controllo dell'andamento del servizio;

d. le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa. In caso di assenza o inadempimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) l'impresa dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'amministrazione;

3. Igiene del personale:

a. Il personale è tenuto al rispetto delle norme relative alla cura della propria persona ed in particolare la pulizia delle mani; a tale scopo l'impresa dovrà mettere a disposizione a proprie spese, sapone disinfettante ed asciugamani a perdere corredati di apposito contenitore;

b. l'impresa aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;

- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani da sostituire più volte durante la somministrazione;

- mascherine monouso da utilizzare durante la somministrazione in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;

- cuffie ove contenere opportunamente la capigliatura;

- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il locale cucina dispensatori di sapone liquido;
- camici a manica lunga di colore chiaro;
- ad indossare il tesserino di riconoscimento, contenente la foto e indicante il nome dell'impresa - datore di lavoro nonché il nome e cognome del dipendente addetto alla somministrazione;
- c. il personale dovrà indossare indumenti da lavoro da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo capi diversi per la somministrazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione devono essere di colore chiaro come stabilito dalla normativa vigente;
- d. è fatto divieto per il personale addetto alla somministrazione: masticare gomme, indossare indumenti e/o altro, provvisti di perline o altre applicazioni, che nonostante l'utilizzo del camice possano cadere accidentalmente negli alimenti.

4. formazione del personale:

- a. L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente;
- b. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare i seguenti temi:
 - ai sensi del reg. CE 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
 - ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre

- alimentazione e dietetica.

5. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare il servizio espletato e di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

6. L'incarico di cui al presente capitolato non comporta vincolo di subordinazione verso il Comune né dell'impresa aggiudicataria né dei suoi addetti (soci e/o dipendenti) che pertanto non potranno vantare diritti verso l'Amministrazione Comunale per essere assunti alle dipendenze della stessa.

7. Il personale dell'impresa, inoltre, non dovrà assolutamente creare intralcio allo svolgimento dei compiti di controllo dei dipendenti comunali incaricati, bensì dovrà adoperarsi e collaborare per risolvere nel più breve tempo possibile qualsiasi problema o evento imprevisto.

8. L'impresa aggiudicataria, nonché il personale impiegato nel servizio, hanno l'obbligo di riservatezza sui dati personali e/o sensibili relativi all'utenza e di rispetto delle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati, provvedendo alla designazione degli incaricati del trattamento dati. Sarà cura dell'impresa comunicare il nominativo del titolare del trattamento dei dati e degli incaricati.

9. L'impresa sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 3 agosto 2007 n. 123, dal decreto legislativo del 19 aprile 2008 n. 81.

10. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare e farsi carico del rispetto di tutti gli obblighi infortunistici, assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa vigente nei confronti del proprio personale ed applicare i trattamenti normativi e retributivi previsti dal contratto collettivo di settore.

11. L'Amministrazione, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti o soci impiegati nel servizio.

ART. 15 – ORGANICO ADDETTI

1. La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monteore;

l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

ART. 16 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e

degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

2. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

3. Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

ART. 17- FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La ditta potrà prevedere attività di formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

2. La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi. I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportanti tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

ART. 18 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Nella preparazione dei menù si dovrà tenere conto della tabella dietetica e delle grammature in conformità alle disposizioni impartite dalla Azienda USL di Nuoro - Distretto di Macomer, secondo i menù approvati dalla stessa ed allegati al bando di gara, nel rispetto delle disposizioni previste nel presente capitolato ed in conformità delle "Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, predisposte nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, in collaborazione con il SIAN della Sardegna e adottate dal Direttore del Servizio in questione con Determina n. 1567 del 05.12.2016;

2. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

3. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella sopraccitata. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..)

4. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato o modificati successivamente all'approvazione.

5. In particolare si richiede :

a. che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;

b. che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;

c. che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;

d. che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

a. cuocere le verdure a vapore o al forno;

b. sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;

c. cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;

d. aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

e. preparare il purè con patate fresche lessate;

f. le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;

g. le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;

h. limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;

- i. non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- j. per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo, se necessario, aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- k. solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche l'eventuale cottura di torte, non a base di creme, potrà essere anticipata.
- l. E' assolutamente vietato: friggere il cibo; l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni; l'aggiunta di conservanti e additivi chimici; l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

ART. 19 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

1. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il locale cucina, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire

la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART. 20 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

1. L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme. L'impresa dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Amministrazione su richiesta della stessa.

2. Il Comune sta redigendo, ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate. L'appaltatore a seguito della propria valutazione, potrà prendere ulteriori precauzioni finalizzate a garantire la sicurezza.

3. In ogni caso i rischi derivanti dall'espletamento dell'attività oggetto del presente appalto sono quelli specifici relativi all'attività di ristorazione scolastica, da effettuarsi nelle modalità indicate nel presente capitolato e nei locali di proprietà comunale che dovranno essere obbligatoriamente visitati prima della formulazione dell'offerta. I rischi derivanti da eventuali interferenze dell'attività propria dell'appaltatore con quella dei dipendenti o incaricati del Comune sono limitati ad eventuali visite e/o ispezioni che questi ultimi potranno effettuare nei locali mensa per verificare il corretto espletamento del servizio.

4. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza potenzialmente riscontrati, sono pari a € 0,03 per il prezzo del singolo pasto, posto a base di gara e non sono soggetti ribasso.

5. Resta salvo che l'impresa dovrà prevedere gli oneri per la sicurezza da rischio specifico (variabili e soggetti a ribasso);

6. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 21 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 17 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

3. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso.

4. I rifiuti solidi urbani prodotti, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, e conferiti nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio di raccolta differenziata dei rifiuti vigenti nel Comune di Silanus.

5. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

6. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

7. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 22 – DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.
2. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 23 - COMITATO MENSA

1. Nel corso della durata dell'appalto verrà costituito un "Comitato Mensa", composto da un rappresentante del Comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgeranno funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.
2. Tale comitato, nominato dalla Giunta Comunale, potrà anche concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Nuoro.

ART. 24 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

1. Per tutta la durata dell'appalto l'Amministrazione comunale, per il tramite del proprio personale dipendente o di esterni, si riserva il diritto di verificare la qualità e le quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al capitolato e al contratto d'appalto pena la risoluzione del medesimo.
2. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione nei modi ritenuti più idonei.
3. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Nessun controllo dovrà interferire sullo svolgimento del servizio, né sollevare osservazioni al personale alle dipendenze dell'impresa il quale non dovrà interferire nelle procedure di controllo. L'impresa potrà avanzare delle proposte migliorative volte ad ottimizzare il servizio che saranno valutate ed eventualmente applicate.
4. Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta a quanti ne hanno diritto.
5. Qualora durante il controllo dovessero essere rilevati disservizi o inadempienze ovvero mancato rispetto del capitolato, gli stessi saranno comunicati all'impresa aggiudicataria al fine di poter immediatamente intervenire.
6. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire al Comune e/o ai suoi rappresentanti, senza diritto di preavviso alcuno, in qualsiasi ora lavorativa, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate.
7. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.
8. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 25 – GARANZIE

1. A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, le ditte partecipanti son tenute a prestare idonea garanzia a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'importo a base della presente procedura di aggiudicazione, secondo le modalità previste dall'art. 75 del D. Lgs. 163/2006. Ai sensi del comma 8 del citato art. 75 l'offerta dovrà essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario.
2. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, prima della stipulazione del relativo contratto è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto presunto dell'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento (Art. 113 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm.). E' fatta salva comunque la risarcibilità per maggior danno, tramite fideiussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la

rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante.

3. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
4. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. L'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovutogli.
5. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.
6. La mancata costituzione della garanzia di cui ai paragrafi precedenti determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 ss.mm. da parte dell'Amministrazione, che si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
7. L'ammontare della cauzione è ridotta del 50% per le ditte in possesso della Certificazione del Sistema di Qualità ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.lgs 163/2006.
8. Resta inteso che sia sulle somme versate a titolo di cauzione che su quelle trattenute a garanzia, non matureranno interessi attivi a favore dell'appaltatore.
9. Resta inteso inoltre che l'Amministrazione è autorizzata a prelevare sia dalle somme costituite a titolo di cauzione che da quelle trattenute a garanzia, quelle somme che si renderanno necessarie per interventi sostitutivi di servizi e prestazioni da rendere a norma del presente capitolato, ovvero per la riparazione e/o sostituzione di attrezzature ed impianti danneggiati per mancanza sorveglianza dell'appaltatore ed addebitabili allo stesso per palese violazione degli obblighi e degli impegni assunti.

ART. 26 – CONTRATTO

1. Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.
2. E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara.

ART. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.
2. E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 28 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 29 – PENALI

1. La società aggiudicataria sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio oggetto del presente appalto.
2. In caso di prestazioni difformi, diverse o non adeguate a quanto previsto dal presente capitolato e, comunque, in caso di infrazioni di breve entità, salvo che le stesse non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura accertate dal funzionario comunale preposto, l'Amministrazione può applicare una penalità variabile, fino ad un massimo di € 5000,00, a seconda della gravità e previa contestazione scritta da parte del Responsabile del servizio amministrativo che ne fissa anche l'esatto ammontare.
Le sanzioni saranno le seguenti, oltre all'adozione di ulteriori misure quali, denuncia alla ASL e al NAS e, in relazione alla gravità della situazione, incameramento della cauzione e/o risoluzione del contratto:
 - a. mancato rispetto degli standard previsti dagli allegati al capitolato, se non diversamente precisato: € 250,00;
 - b. confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00;
 - c . etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
 - d . non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
 - e . totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
 - f . mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
 - g . mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
 - h . mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00;

- i . rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici: da € 100,00 a €1.000,00;
- j . rinvenimento di parassiti: da € 100,00 a € 500;
- k . rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: €500,00;
- l . inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- m. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00;
- n. fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- o . mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: da € 50,00 a € 500,00;
- p . conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- q . mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nel locale di produzione pasti: da € 50,00 a € 500,00;
- r . mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- s . mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00;
- t. € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto;
- u . € 100,00 qualora la ditta effettui variazioni di menù senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili;
- v. da € 100,00 ad € 500,00 per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta;
- w. da € 150,00 ad € 1.500 per la mancata somministrazione di diete differenziate. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale (sino ad un massimo di € 5.000,00), l'Amministrazione introiterà la cauzione e provvederà a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi;
- x. denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria;
- y. da € 50,00 a € 5.000,00 per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato;
- z. in caso di recesso dal contratto da parte della Ditta Appaltatrice precedentemente alla data della sua naturale conclusione, si provvederà all'incameramento della cauzione con divieto di partecipazione ad altre gare d'appalto bandite dall'Amministrazione Comunale nei cinque anni successivi al 2013.
3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
4. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.
5. Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta (via pec o fax) alla ditta. Entro 5 giorni solari dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.
6. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
7. La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione, anche via fax o e-mail. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato del Responsabile del Servizio e l'importo sarà detratto all'atto della prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.
8. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.
9. In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 30 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

1. La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la stessa non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 31 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. L'Amministrazione comunale corrisponderà all'impresa aggiudicataria un compenso mensile posticipato sulla base dei pasti giornalmente erogati.

2. Con il pagamento di tale corrispettivo il contraente appaltatore s'intende compensato di ogni suo avere, per cui non potrà pretendere dall'Amministrazione comunale per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun altro diritto a nuovi maggiori compensi, salvo quanto disposto nei successivi articoli.

3. I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura (previa verifica della regolarità contributiva, e salvo presentazione della documentazione di seguito richiesta) alla quale dovranno essere allegati per il 1° mese:

a. elenco del personale assegnato all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con l'indicazione delle relative mansioni

b. Ogni mese incluso il primo: I. Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dall'appaltatore attestante che il personale impiegato per lo svolgimento del servizio è provvisto di idoneo e regolare contratto di lavoro ed è stato regolarmente retribuito per il servizio reso con riferimento al periodo per il quale si chiede la liquidazione al Comune. L'Amministrazione si riserva di chiedere all'appaltatore copia dei contratti stipulati (dai quali dovrà risultare la tipologia, la durata ecc) e ai dipendenti la veridicità della dichiarazione resa. Su richiesta dell'Amministrazione, dovranno essere consegnate anche copia delle bolle di accompagnamento o documentazione alternativa relative alla qualità e provenienza degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio.

4. L'aggiudicatario pertanto deve presentare, all'inizio di ogni mese, la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

5. Sull'importo dei corrispettivi spettanti all'impresa saranno operate le detrazioni delle somme eventualmente dovute a titolo di penali per inadempienze o per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto.

6. L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 3, c. 8 della L. 136/2010 e s.m.i. a pena di nullità del contratto, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario solamente su conto corrente dedicato. L'appaltatore dovrà comunicare gli estremi del conto corrente dedicato prima della sottoscrizione del contratto con le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

7. Le fatture dovranno indicare in modo dettagliato il numero di pasti erogati distinguendo i pasti degli alunni, dai pasti dei docenti e dal personale ausiliario (ATA).

ART. 32 – SCADENZA O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

a. mancata adozione degli interventi da attuare presso il locale cucina e acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni utili all'impiego dello stesso;

b. ogni altro elemento che possa influire sulla fiducia accordata all'impresa aggiudicataria.

c. inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;

d. apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria;

e. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;

f. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;

g. inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi, o reiterati ritardi.

Mancato pagamento degli stipendi del personale e/o pagamento ritardato dello stipendio e/o pagamento rateizzato dello stipendio;

h. impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;

i. interruzione senza giusta causa del servizio;

l) intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;

j. ritardi reiterati nello svolgimento del servizio, mancato rispetto degli orari di cottura e somministrazione dei pasti;

k. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;

l. gravi violazioni per inosservanza del sistema di autocontrollo secondo il Reg. CE 852/2004;

m. inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato, comprese quelle relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;

n. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

o. qualora l'impresa aggiudicataria ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto d'appalto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.;

- p. accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa aggiudicataria, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- q. mancato pronto-intervento da parte dell'impresa di fronte all'eventuale situazione di rischio per la salute dei commensali, anche potenziale, emersa durante lo svolgimento del servizio (es. fornitura di alimenti apparentemente alterati e/o maleodoranti e/o in presenza di corpi inorganici/organici nei pasti).
2. La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte del Comune della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza degli obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte del Comune dei locali ed attrezzature impiegate per il servizio.
 3. La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e l'esclusione dell'impresa, o di altra impresa con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.
 4. Qualora l'impresa chieda la risoluzione del contratto è tenuta a fornire un preavviso di almeno 90 giorni pena esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione negli anni a venire, incameramento della cauzione, addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio, applicazione della normativa vigente in materia di interruzione di pubblico servizio.
 5. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.
 6. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.
 7. In caso di risoluzione del contratto non è dovuto all'appaltatore il rimborso di alcun onere sostenuto per il ripristino del locale cucina;
 8. Fuori dai casi sopraindicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.
 9. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 33 ASSICURAZIONI

1. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, impegnandosi a sollevare il Comune da ogni pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.

ART. 34 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio mensa è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente. L'Amministrazione non si ritiene responsabile per il mancato ricevimento di comunicazioni attinenti la sospensione delle lezioni da parte delle direzioni scolastiche.
2. Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune:
 - a. per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio. In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno quindici giorni, con esclusione di qualsiasi richiesta di risarcimento.
 - b. Potrà essere sospeso inoltre senza obbligo di preavviso qualora l'Amministrazione riscontri situazioni di pericolo per la salute degli alunni con facoltà della stessa di richiedere nell'immediato, telefonicamente o via fax, un pasto sostitutivo anche freddo.
 - c. La soppressione del plesso scolastico a seguito della riorganizzazione della rete scolastica o per altre motivazioni comunque imprevedibili, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 35 - SCIOPERO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso.
2. L'impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia, ed è tenuta a garantire i contingenti minimi nel caso di sciopero del personale.
3. Ogni eventuale riduzione o sospensione di servizio dovrà comunque essere comunicata con preavviso di almeno 3 giorni, salvo problematiche che prescindono dalla volontà dell'Amministrazione.

ART. 36 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

1. In caso di contestazione nel corso del servizio è precluso all'azienda l'assunzione di decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.

2. Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal presente capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.
3. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate via fax, posta elettronica certificata, consegnate a mano al referente nominato dall'appaltatore e, in via residuale, con raccomandata.
4. Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.
5. Non è ammesso l'arbitrato in merito all'interpretazione del presente capitolato e relativi allegati. Per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Oristano.

ART. 37 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

1. Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, “Codice in materia di protezione dei dati personali”, si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
2. Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

ART. 38 - ELEZIONE DOMICILIO SOCIETÀ AGGIUDICATARIA

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato la società aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso gli Uffici del Comune di Silanus.

ART. 39 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, oltre a quanto previsto nel bando di gara o lettera d'invito.

Allegato al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale:

- menù Mensa scolastica..

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(f.to Daniela Licheri)



COMUNE DI SILANUS

Provincia di Nuoro

Piazza Municipio - 08017 SILANUS (NU) – C.F. 00153320916

☎ 0785 840001 – 840042 Fax 84273

Bando di gara d'appalto per l'affidamento del servizio di Mensa Scolastica.
e
gestione informatizzata del "buono pasto". Biennio 2017-2019
C.I.G. -71873103D7

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

In esecuzione della propria Determinazione n. 198 del 25.08.2017

RENDE NOTO CHE

il Comune di Silanus intende procedere all'affidamento del *Servizio di mensa per la Scuola pubblica dell'Infanzia e Primaria e gestione informatizzata del "buono pasto"*, mediante procedura negoziata ai sensi degli artt. 36, comma 2, lett. b), 58 e 144 del D.Lgs. n. 50/2016, rivolta a tutti gli operatori economici iscritti/abilitati/invitabili nella piattaforma telematica Sardegna CAT nella categoria merceologica AG26-Ristorazione e catering-Servizi di mensa scolastica;

- la scelta del contraente avverrà adottando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e secondo tutte le disposizioni e/o prescrizioni contenute nel presente documento e nel capitolato d'appalto;

- il servizio richiesto è quello della preparazione e somministrazione dei pasti mensa, nonché la gestione informatizzata del "Buono pasto", destinato agli alunni della Scuola Pubblica dell'Infanzia e Primaria ed al personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo la normativa vigente relativamente al biennio 2017/2019, come meglio specificato all'art. 3 del presente Bando.

- il **termine per la presentazione delle offerte** nella piattaforma telematica Sardegna CAT è fissato per **il giorno 11.09.2017 alle ore 10.00;**

- il giorno **11.09.2017 alle ore 12.30**, tramite una postazione di accesso internet, messa a disposizione della Commissione giudicatrice, dal Comune di Silanus, verrà esperita la gara nella citata piattaforma, accessibile mediante il sito www.sardegnaecat.it.

STAZIONE APPALTANTE

Comune di Silanus (Nu)

Sede legale: Via Municipio n. 1, 08017 Silanus (Nu) – Italia

P.Iva/Cod. Fisc. 00153320916

Mail Pec Ufficio protocollo protocollo.silanus@pec.comunas.it

Responsabile di Settore: Daniela Licheri - Telefono 0785 840001

OGGETTO

L'oggetto del contratto è il Servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e primaria di Silanus e di gestione informatizzata del "buono pasto".

FINALITÀ E OBIETTIVI GENERALI DELL'APPALTO

La finalità che si intende perseguire è quella di garantire la preparazione e la somministrazione di pasti agli aventi diritto alla mensa, secondo le normative vigenti, nonché la gestione informatizzata del "buono pasto".

DESTINATARI DEL SERVIZIO

I destinatari del servizio oggetto dell'appalto sono gli alunni, il personale docente e non docente della Scuola dell'infanzia e primaria di Silanus.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

- Descrizione del servizio presente nell'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016: *Servizi alberghieri e di ristorazione* Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica;

- Descrizione del servizio presente nel mercato elettronico regionale Sardegna CAT: *Ristorazione e catering* Categoria/Classificazione: AG26

Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà presso i locali mensa della Scuola V. Demontis di Silanus sita in Via Stazione.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto del calendario scolastico 2017/2018 e 2018/2019 della Regione Autonoma della Sardegna, approvato nell'ambito dell'autonomia scolastica dall'Istituto Comprensivo Scolastico "B. R. Motzo" e secondo le disposizioni concordate con il competente servizio del Comune di Silanus.

L'erogazione dei pasti, per gli alunni ed il personale docente e non docente della Scuola dell'Infanzia e Primaria, avverrà per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, nei periodi di effettivo svolgimento delle attività didattiche.

Il servizio comprende l'insieme delle prestazioni inerenti:

1. la preparazione dei pasti presso il centro di cottura di Silanus, di cui la ditta ha disponibilità, dotato delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative normativamente previste e necessarie per il regolare esercizio dell'attività;

2. la preparazione dei tavoli, lo sporzionamento e la somministrazione dei pasti a tavola, ivi compresa la fornitura dei materiali accessori al consumo e alla distribuzione, compresi i piatti, i bicchieri, i tovaglioli e le tovaglie di carta, le stoviglie e le posate monouso;

4. i pasti dovranno essere preparati in conformità alle disposizioni impartite dalla Asl n. 3 di Nuoro – Distretto di Macomer, secondo i menù approvati dalla stessa;

5. la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità ed esigenze;

6. il ritiro dei buoni pasto qualora il Comune ne faccia richiesta;

7. il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;

8. la pulizia, il riordino e la sanificazione dei tavoli dopo i pasti;

9. la spazzatura ed il lavaggio dei pavimenti del refettorio e della zona adibita a sporzionamento;

10. il ritiro, la differenziazione, lo smaltimento e/o il conferimento sul suolo pubblico dei rifiuti.

E' richiesto obbligatoriamente, a pena di esclusione dalla presente gara, il sopralluogo del centro cottura.

ALTRE DISPOSIZIONI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica comprende le seguenti prestazioni:

Menù

La ditta appaltatrice si atterrà scrupolosamente alle "Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, predisposte nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, in collaborazione con il SIAN della Sardegna e adottate dal Direttore del Servizio in questione con Determina n. 1567 del 05.12.2016 e alle tabelle dietetiche di riferimento per la ristorazione scolastica, predisposte dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASL n. 3 di Nuoro – Distretto Sanitario di Macomer.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni in conseguenza di osservazioni del Comune, dell'Azienda Sanitaria, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di suggerimenti migliorativi della ditta stessa. Tali variazioni dovranno essere autorizzate dalla stazione appaltante, previo parere favorevole dei competenti uffici dell'Azienda Sanitaria di riferimento.

Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. È vietato il riciclo di avanzi.

Presso il refettorio dovrà essere affisso, a cura della Ditta, il menù settimanale in vigore.

È consentita, previa comunicazione al servizio comunale competente, la temporanea e limitata variazione del menù solo nei seguenti casi di emergenza:

- guasto di una o più attrezzature e/o impianti necessari alla preparazione del pasto
- interruzione delle fonti energetiche.

In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti, individuando una o più strutture alternative, fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto.

Struttura del pasto

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- il pane;
- la frutta;
- acqua minerale naturale.

È richiesto l'utilizzo di frutta e verdura fresca di stagione.

Diete speciali

La Ditta si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate nel certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Il prezzo del pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la Ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

La Ditta dovrà garantire la composizione di un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione, le cui date ed orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione con una settimana di anticipo.

Garanzie di qualità

L'impresa deve essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Giornalmente, entro le ore 9.30, il Dirigente dell'Istituto scolastico o suo incaricato, comunicherà al Referente della Ditta, il numero dei pasti da erogare in funzione degli alunni presenti, degli insegnanti e del personale ATA, aventi diritto, nonché l'elenco nominativo degli utenti che fruiranno del servizio, a mezzo del quale l'appaltatore verificherà la corrispondenza dei pasti effettivamente erogati con i nominativi comunicati.

La ditta consegnerà all'Amministrazione Comunale il suddetto elenco, debitamente controfirmato con l'annotazione delle verifiche eseguite, unitamente alla fattura del mese cui l'elenco si riferisce, per i successivi adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Nel caso di sospensione delle attività didattiche e, pertanto, del servizio mensa, il Responsabile del servizio comunale competente o il Dirigente dell'Istituto Scolastico (o suo incaricato), ne darà comunicazione alla ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso; in tal caso nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'appaltatore.

La consegna e la distribuzione dei pasti avranno luogo nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale nel rispetto dei giorni ed orari che verranno stabiliti dal Comune d'intesa con il Dirigente Scolastico.

Il Servizio comunale competente svolgerà sull'espletamento dell'appalto un'azione di coordinamento, supervisione, vigilanza e verifica del buon andamento del servizio nel rispetto delle norme contenute nel relativo capitolato.

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita per il periodo dal 25.09.2017 al 30.06.2018. Tutte le prestazioni oggetto dell'appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi motivati di forza maggiore, da dimostrare a cura della ditta affidataria, il Comune provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della ditta inadempiente, fatta salva ogni ulteriore pretesa risarcitoria e l'applicazione delle previste penalità.

PERSONALE IMPIEGATO

Le prestazioni di cui sopra dovranno essere garantite da personale con adeguate professionalità e competenze, come meglio specificato nel capitolato d'appalto.

Il personale dovrà mantenere il segreto su fatti e circostanze riguardanti il servizio e delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento o comunque in funzione dello stesso, restando quindi vincolati al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del Codice Penale.

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO

Il valore presunto dell'appalto, relativo al servizio mensa nella Scuola pubblica dell'infanzia e primaria nonché la gestione del servizio informatizzato del "buono pasto" per l'intera durata contrattuale, relativamente al periodo 25.09.2017/30.06.2019, è determinato in € 165.000,00 oltre l'IVA nella misura di legge, a cui vanno a sommarsi i costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati nel DUVRI di cui all'art. 26, comma 5 del D.lgs. n. 81/2008.

Il citato importo presunto di € 165.000,00 + IVA è comprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione e somministrazione dei pasti ed ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento.

L'importo stimato non vincola assolutamente l'Amministrazione Comunale che sarà tenuta a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo unitario del singolo pasto, offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente erogati, oltre l'IVA nella misura di legge.

IMPORTO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in:

€ 4,85 + I.V.A. per ogni singolo pasto per la scuola dell'infanzia

€ 5,05 + I.V.A. per ogni singolo pasto per la scuola primaria

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Per l'intera durata dell'appalto del servizio mensa nella Scuola Pubblica dell'Infanzia e primaria si stimano, complessivamente, **numero 7800 pasti annui**, da fornire dal Lunedì al Venerdì, con esclusione delle festività civili e religiose, ricadenti nei predetti giorni e di quelle che saranno previste nel calendario scolastico.

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio avverrà a seguito di procedura negoziata, secondo le modalità previste dall'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, da espletarsi nella piattaforma telematica regionale Sardegna CAT.

*A tal fine, i soggetti interessati a partecipare alla procedura dovranno obbligatoriamente essere iscritte e/o registrarsi al portale CAT SARDEGNA secondo le istruzioni ivi contenute, nella categoria merceologica **Ristorazione e catering**, Categoria/Classificazione: AG26; Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica;*

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del contraente avverrà, adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, dato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti dalla Commissione giudicatrice, all'offerta qualitativa e quelli attribuiti all'offerta economica, con applicazione dell'art. 97 del citato D.Lgs., rubricato "Offerte anormalmente basse".

La Stazione appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente nel caso di offerte non ritenute idonee o anomale.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il miglior punteggio, come sopra descritto, senza esclusione automatica delle offerte anomale.

A parità di punteggio complessivo, prevale l'offerta con il massimo ribasso. In caso di ulteriore parità punteggio si procederà mediante sorteggio.

Si precisa che saranno ammesse all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 45 su 80.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle espresse in aumento o pari all'importo posto a base di gara.

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è invariabile e non è suscettibile di alcuna revisione.

Non sono ammesse, inoltre, offerte parziali, né in contrasto rispetto a quanto previsto all'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Al fine di determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa, la commissione di gara potrà attribuire un punteggio massimo di 100 punti, in base ai parametri ed elementi valutativi qui di seguito indicati:

Punteggio Massimo

A) Offerta Economica Punti 20

B) Offerta/Progetto Tecnico Punti 80

In caso di offerte anomale si procederà ai sensi dell'articolo 97 del D. Lgs. n. 50/2016, per cui gli operatori economici dovranno fornire, su richiesta della Stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti alle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico espresso sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

La Stazione appaltante richiede per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, delle spiegazioni sull'anomalia riscontrata. Le spiegazioni possono riferirsi a quanto contenuto nei commi dal 3 al 6, art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n° 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

A - Requisiti di ordine generale:

1. Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016. Tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

B - Requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 1, lett. a) del D.Lgs n. 50/2016:

1) Iscrizione alla Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) competente territorialmente per il ramo di attività oggetto dell'appalto (o analogo registro professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia);
2) se si tratta di Cooperative sociali, Iscrizione al Registro Regionale delle Cooperative sociali di cui all'Art. n. 2 della L.R. n. 16/97 (tale requisito è richiesto solo per le Cooperative Sociali e loro Consorzi, costituite ai sensi della L. n. 381/91 e della L.R. n. 16/97), con l'indicazione del numero, sezione e categoria di iscrizione. Per le Cooperative sociali e i loro raggruppamenti o consorzi aventi sede legale nel territorio di altre Regioni o paesi stranieri che non hanno ancora istituito l'albo regionale previsto dalla legge n. 381/1991, è necessario documentare il possesso dei requisiti che consentirebbero l'iscrizione all'albo Regionale della Sardegna;
3) Ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016, è richiesto il possesso della certificazione di qualità secondo le norme della serie Uni-EN-ISO-9001-2000 (2008) in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

C - Requisiti di capacità economico-finanziaria (art.83 comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016):

1) fatturato d'impresa, **specifico** nella gestione di servizi di mensa scolastica, realizzati negli ultimi tre esercizi (2014/2015/2016) di valore non inferiore all'importo posto a base di gara;
2) un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali

D - Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83 comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016):

1) esperienza di almeno 24 mesi maturata, nella gestione di servizi di mensa scolastica, negli ultimi tre anni (2014/2015/2016);

Avvalimento: L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettere b) e c) del citato D. Lgs. n. 50, necessari per partecipare ad una procedura di gara, e in ogni caso con esclusione dei requisiti di cui all'art. 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. In tal caso, dovrà essere fornita, in sede di domanda di partecipazione, tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del D. Lgs n. 50/2016. Il concorrente (impresa ausiliata) e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Soccorso istruttorio: Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio", previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali, quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità

essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

E' fatto divieto ai concorrenti di richiedere l'invito alla partecipazione alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero di partecipare singolarmente e quali componenti di raggruppamento temporaneo.

Poiché la procedura negoziata dovrà essere espletata nel Mercato elettronico regionale, è richiesto, altresì, alle Ditte il seguente requisito:

- iscrizione e abilitazione nel portale mercato elettronico regionale Sardegna CAT: nella categoria merceologica Ristorazione e catering, Categoria/Classificazione: AG26; Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica;

CAUZIONE PROVVISORIA

(Per tutti gli operatori economici che presentano l'offerta per l'appalto)

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia dell'importo di € 3.300,00, pari al 2% del valore presunto biennale dell'appalto al netto dell'Iva e degli oneri di sicurezza, sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente, ai sensi dell'art. 93 D. Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni al quale si rinvia per le modalità da osservare.

Per fruire del beneficio relativo alla riduzione del cinquanta per cento del 2% della cauzione provvisoria, l'operatore economico avente diritto segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese da costituire, la polizza fideiussoria dovrà obbligatoriamente essere intestata a tutte le imprese che intendono associarsi.

Le associazioni d'impresa o i raggruppamenti (costituiti o da costituire), per avvalersi del beneficio della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria, devono tutti possedere la certificazione di qualità.

CAUZIONE DEFINITIVA

(Solo per l'aggiudicatario)

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia denominata "garanzia definitiva", determinata e costituita, sotto forma di cauzione o fideiussione, secondo quanto previsto dal comma 1) dell'art 103 del D. Lgs. n. 50/2016, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2) e 3), pari al 10% dell'importo contrattuale, avente il Comune di Silanus come Ente garantito. La garanzia deve, altresì, espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'Art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

Tale garanzia, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

Per fruire della riduzione, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Tale cauzione, da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto, sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione del rapporto contrattuale. L'amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, nei casi previsti comma 2) dell'art 103 del D. Lgs. n. 50/2016. La mancata costituzione della citata garanzia definitiva determinerà la decadenza dell'offerente dall'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

POLIZZA ASSICURATIVA

L'aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado.

PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

Dopo aver concluso le operazioni di gara, l'Autorità che presiede la gara procede a predisporre e dichiarare la proposta di aggiudicazione dell'appalto in oggetto.

Verifica proposta di aggiudicazione

La proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5 e 33 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 è sottoposta ad approvazione da parte dell'organo competente della stazione appaltante;

Offerta vincolante

L'offerta presentata resterà vincolante per i concorrenti fino a n. 180 (centottanta) giorni dal 12.09.2016, ai sensi del comma 4 dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016.

La stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Riserve sull'aggiudicazione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione stessa anche in presenza di una sola offerta valida. L'Ente può liberamente decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Offerta economica

L'offerta dovrà essere espressa in cifre e lettere e, in caso di discordanza tra cifre e lettere, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Ente.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio.

Se l'affidatario sia impossibilitato a dar corso o a proseguire l'esecuzione del contratto, ovvero il contratto si risolva per rinuncia o decadenza dell'aggiudicatario, per suo inadempimento ovvero per qualsivoglia altra causa allo stesso riconducibile, l'Amministrazione potrà procedere, previa valutazione della convenienza economica, allo scorrimento della graduatoria finale delle offerte, nel senso di poter affidare il servizio al concorrente che segue l'aggiudicatario nella predetta graduatoria.

AGGIUDICAZIONE

Le offerte vincoleranno le imprese concorrenti non aggiudicatarie per 180 giorni dalla data dell'effettivo esperimento delle gara, nell'eventualità che si debba dichiarare decaduto l'aggiudicatario provvisorio e procedere all'aggiudicazione a favore del secondo in graduatoria.

L'aggiudicatario provvisorio dovrà far pervenire la documentazione qui di seguito indicata entro un numero di giorni congruo, che verrà comunicato dall'Amministrazione, specificando che la mancata presentazione nei termini assegnati consente di non aggiudicare l'appalto e di procedere con il secondo classificato:

1. Visura della C.C.I.A.A.;
2. Documenti/attestazioni/fatture a comprova dei requisiti di carattere economico - finanziario e tecnico/organizzativo, nonché delle dichiarazioni di cui all'allegato A) previste dal presente bando.
3. Garanzia fideiussoria
4. Originale (o copia conforme) della polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, a favore del Comune di Silanus come unico ente garantito e con esclusivo riferimento alla presente gara.
5. Versamento delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc).

6. Copia del DUVRI redatto dalla Stazione appaltante secondo le disposizioni di cui al D.Lgs. n° 81/2008 e ss.mm.ii., il quale dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti.

7. Originale o copia delle autorizzazioni sanitarie o certificazione equipollente relativa alla idoneità degli automezzi con i quali si trasportano gli alimenti e quella relativa ai contenitori;

8. Manuale di autocontrollo HACCP;

9. L'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

10. Capitolato d'appalto controfirmato in ogni pagina.

11. Bando di gara controfirmato in ogni pagina.

La stipula è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché all'acquisizione della certificazione relativa alla regolarità contributiva (DURC).

Efficacia dell'aggiudicazione:

L'aggiudicazione diventa efficace e definitiva dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

FORMA DI STIPULA DEL CONTRATTO

La Stazione appaltante si avvarrà della possibilità prevista all'art. 32, comma 13, di consegnare anticipatamente il servizio nelle more della firma del contratto, che avverrà in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32, comma 14 D.Lgs.n. 50/2016;

Ai sensi dell'art. 32, comma 9 del citato Decreto, il contratto non può essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, ma essendo un acquisto effettuato attraverso il mercato elettronico ed un affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b), trova applicabilità il comma 10 lett. b) dell'art. 32 che sancisce l'inapplicabilità del termine dilatorio di 35 giorni, per cui il termine può essere concordato tra le parti, salvo proposta di ricorso avverso l'aggiudicazione come indicato all'art. 32 comma 11.

MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il corrispettivo per la gestione del servizio sarà liquidato alla Ditta aggiudicataria dietro presentazione di regolare fattura, sulla base dei pasti effettivamente somministrati, presentata mensilmente, previa verifica del regolare svolgimento del servizio stesso, entro un mese dalla data di accettazione della fattura elettronica. Non è prevista l'anticipazione del 20%, ai sensi dell'art. 35, comma 18 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande partecipare alla procedura negoziata, redatte secondo lo schema allegato, sottoscritte dal legale rappresentante, dovranno pervenire esclusivamente all'Ufficio Protocollo del Comune di Silanus entro e non oltre il termine perentorio delle ore 10:00 del giorno 11.09.2017, e riportare nell'oggetto la dicitura: "Bando per l'affidamento Servizio di mensa scolastica, nonché la gestione informatizzata del "buono pasto" per la Scuola pubblica dell'Infanzia e Primaria di Silanus.

Modalità di partecipazione alla gara :

Per partecipare alla gara, le Ditte interessate dovranno far pervenire, tramite il Portale SARDEGNA CAT - sito www.sardegncat.it, entro e non oltre il termine perentorio delle ORE 10,00 del GIORNO 11 Settembre 2017, la propria offerta, utilizzando esclusivamente i modelli allegati al presente Bando, seguendo le indicazioni ed istruzioni riportate nel citato portale.

Oltre il termine sopra indicato non potrà essere validamente presentata alcuna offerta, anche se sostitutiva o integrativa di offerta precedente.

Poiché il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, dovranno **essere caricate nel Portale "Sardegna CAT", tre buste virtuali-elettroniche:**

BUSTA VIRTUALE N. 1: BUSTA DI QUALIFICA (documentazione amministrativa)

BUSTA VIRTUALE N. 2: BUSTA TECNICA (proposta tecnico/progettuale)

BUSTA VIRTUALE N. 3: BUSTA ECONOMICA (offerta economica).

Tutti i documenti inseriti nelle Buste n. 1, n. 2 e n. 3, dovranno essere compilati, riportare la firma autografa, timbrati, scansionati e ricaricati a sistema.

BUSTA VIRTUALE N. 1

BUSTA DI QUALIFICA (documentazione amministrativa), dovrà contenere:

a. Istanza di partecipazione alla gara e contestuale Dichiarazione amministrativa, recante il possesso di tutti i requisiti richiesti nel bando, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, redatta sulla base del modello denominato ALLEGATO 1, allegato al presente bando, il quale dovrà essere compilato, datato e sottoscritto dal Legale rappresentante della ditta concorrente.

In caso di Consorzi e/o R.T.I. si rimanda alle indicazioni presenti nel citato modello.

Nel caso in cui i documenti siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o titolare occorre allegare la relativa procura.

b. Bando di gara, Capitolato d'appalto, D.U.V.R.I firmato in ogni pagina per accettazione

c. Cauzione provvisoria

Attestazione di avvenuta costituzione della cauzione provvisoria di cui all'art. 15 del presente bando.

d. Copia fotostatica di documento di identità in corso di validità del/dei sottoscrittore/i.

e. Eventuale altra documentazione in corso di validità comprovante il possesso dei requisiti richiesti, essendo consentito produrre in luogo della dichiarazione unica sostitutiva, o in luogo di singole parti della medesima, le relative certificazioni.

f. Patto di integrità compilato e sottoscritto.

BUSTA VIRTUALE N. 2

BUSTA TECNICA (proposta tecnico/progettuale).

BUSTA VIRTUALE N. 3

BUSTA ECONOMICA (offerta economica), deve essere redatta nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di bollo mediante la compilazione del modello denominato ALLEGATO 3, allegato al presente bando, e deve rispettare le seguenti prescrizioni:

a) deve essere datata e sottoscritta dal titolare della ditta o legale rappresentante della medesima;

b) deve indicare la percentuale di ribasso, offerta in cifre ed in lettere;

c) non sono ammesse offerte in aumento, parziali, indeterminate, con riserve, condizionate o recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto, tali da rendere dubbia l'effettiva volontà dell'offerente. In caso di discordanza fra l'offerta indicata in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

d) ai sensi di quanto stabilito all'art. 32, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative.

Si ricorda che il RIBASSO PERCENTUALE OFFERTO è riferito all'importo a base di gara, al netto dell'

Iva al 5%, che si riporta appresso:

- € 4,85 , per la scuola dell'infanzia

- € 5,05 per la scuola primaria

per ogni singolo pasto effettivamente erogato, secondo le modalità e condizioni stabilite nel capitolato speciale d'appalto.

L'attribuzione del punteggio all'offerta economica avverrà come di seguito indicato:

al prezzo più basso verrà assegnato il massimo del punteggio (20), alle rimanenti offerte verranno assegnati punteggi secondo la seguente formula:

$$x = (R_i / R_{MAX}) \times 20$$

Dove:

punteggio da attribuire all'offerta della Ditta in esame

Ri Ribasso percentuale offerto dal concorrente iesimo

RMAX Ribasso percentuale massimo offerto

20 punteggio ponderale (massimo assegnabile)

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è invariabile e non è suscettibile di alcuna revisione

VALIDITA' DELLE ISTANZE

OPERAZIONI DI GARA

Si premette che saranno ammessi all'apertura delle offerte i legali rappresentanti - amministratori delegati - procuratori, che lo richiederanno, delle imprese partecipanti alla gara, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo di 180 giorni dalla scadenza della presentazione della medesima.

La Commissione giudicatrice valuterà le proposte dei concorrenti attribuendo fino ad un massimo di 100 punti secondo l'articolazione del seguente punteggio:

Valutazione qualitativa (max punti 80);

Valutazione economica (max punti 20).

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla graduatoria di merito ottenuta, attribuendo a ciascuno un punteggio pari alla somma dei singoli valori assegnati ai vari criteri di valutazione, così come specificato nel capitolato.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla ditta sarà dato dalla somma del punteggio assegnato all'offerta qualitativa ed a quella economica.

Risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La valutazione delle offerte sarà affidata ad una commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del responsabile della stazione appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

La gara avrà inizio nell'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sala di gara. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi a quello sopra indicato. In tal caso, verrà comunicata prontamente ai soggetti interessati la nuova data per l'esperimento o il proseguo della gara informale.

Le operazioni relative all'esperimento della gara avranno inizio il giorno 11.09.2017 alle ore 12.30 presso la sede del comune di Silanus, attraverso la postazione riservata al collegamento telematico con la piattaforma Sardegna CAT.

In tale data, il seggio di gara dichiarerà aperta la seduta e provvederà a verificare le offerte inserite a sistema entro i termini indicati.

Le fasi della procedura telematica di apertura sono qui di seguito specificate:

1. procedere all'apertura della Busta di qualifica per ciascuna impresa concorrente con contestuale verifica della regolarità dei documenti contenuti;
2. procedere all'ammissione delle imprese concorrenti che hanno presentato la documentazione regolare alle fasi successive; in caso di esclusione di un'impresa concorrente nella fase amministrativa, il seggio di gara potrà accedere al sistema ed escluderlo dalla procedura; in tal caso il sistema manterrà chiusa la busta economica dello stesso;
3. procedere, in assenza di problemi connessi al superamento della fase di qualifica dei concorrenti, dichiarando chiusa la seduta, all'apertura della Busta Tecnica con contestuale verifica del contenuto delle offerte progettuali, al fine di constatarne l'integrità;
4. valutare in una o più sedute riservate, le offerte tecnico-qualitative;
5. procedere, in assenza di problemi connessi alla valutazione delle offerte tecniche, a dichiarare la seduta pubblica per l'apertura delle offerte, dandone comunicazione a tutti gli operatori ammessi mediante l'apposita sezione presente nella piattaforma telematica;

6. procedere all'apertura della Busta economica contenente le offerte, dando lettura del prezzo offerto da ciascun concorrente ed alla formulazione della graduatoria provvisoria.

Messaggistica

La Stazione appaltante si avvale della facoltà di inviare comunicazioni ad uno o più imprese concorrenti partecipanti alla procedura ed è facoltà degli stessi inviare comunicazioni alla stazione appaltante tramite la funzionalità della piattaforma, accessibile ai soli concorrenti partecipanti che abbiano effettuato l'accesso alla sezione dedicata alla gara. Detta funzione è attiva durante il periodo di svolgimento della procedura.

Ciascun concorrente può visualizzare i messaggi ricevuti nella sezione "Messaggi". E' onere e cura di ciascun concorrente prendere visione dei messaggi presenti. La funzione messaggi sarà utilizzata dalla stazione appaltante per tutte le comunicazioni e le richieste in corso di gara.

DISPOSIZIONI GENERALI

Con la suddetta dichiarazione, resa ai sensi e secondo le modalità contemplate dal D.P.R. n. 445/2000, la Ditta attesta il possesso dei requisiti di idoneità morale, economico-finanziaria e tecnico professionale, previsti per la partecipazione alla procedura di che trattasi.

ULTERIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Eventuali informazioni e/o chiarimenti possono essere richiesti, all'Ufficio di competenza, del settore amministrativo, mediante invio di una mail all'indirizzo: protocollo.silanus@pec.comunas.it - e/o telefonicamente al numero 0785 840001.

TRATTAMENTO DEI DATI

Si precisa che, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successivi aggiornamenti, i dati raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti alle procedura di affidamento del servizio in oggetto.

PUBBLICITA'

Il presente avviso sarà pubblicato nell'Albo pretorio on-line e nell'apposita sezione Amministrazione trasparente, sotto la sezione "Bandi e contratti", sul sito del Comune di Silanus all'indirizzo www.comune.silanus.nu.it, per un periodo non inferiore a 15 (quindici) giorni.

ALLEGATI AL PRESENTE BANDO:

- ALLEGATO 1-Modello Istanza e Autocertificazione
- ALLEGATO 2- Richiesta sopralluogo
- ALLEGATO 3-Modello Offerta economica
- Patto di integrità
- D.U.V.R.I.
- Menù Scuola pubblica dell'Infanzia.

Il Responsabile del Settore Amministrativo