



COMUNE DI SAN TEODORO

AREA SOCIO CULTURALE

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

via G. Deledda snc - 07052 SAN TEODORO (SS) - Tel. 0784-860011

CAPITOLATO

PROCEDURA NEGOZIATA

(art. 36 comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 così come modificato dalla Legge di conversione 120/2020)

DA SVOLGERSI TELEMATICAMENTE MEDIANTE LA PIATTAFORMA E-PROCUREMENT

DELLA CENTRALE REGIONALE DI COMMITTENZA SARDEGNA CAT

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO ISTITUTO COMPRENSIVO SAN TEODORO

ANNI SCOLASTICI 2022/2023 e 2023/2024

CIG 93531320B3

Art. 1 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato disciplina l'appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni della scuola dell'infanzia, e delle classi della scuola primaria e secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo San Teodoro che effettueranno il tempo pieno/prolungato nei prossimi due anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024. Il servizio andrà garantito anche al personale docente e al personale incaricato dall'Ente per l'assistenza degli alunni alle turnazioni mensa.

2. L'appropriata esecuzione del servizio, come anche indicato nelle linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica, prevede l'utilizzo di derrate alimentari/prodotti di qualità, privilegiando la stagionalità, la varietà, la freschezza, la filiera corta, la produzione biologica e/o integrata, nonché prodotti DOP, IGP, STG e altre connotazioni locali, oltre che del mercato equo e solidale.

3. L'aggiudicatario dovrà garantire il servizio per tutto il periodo contrattuale con propri mezzi e proprio personale assumendo a proprio carico tutti gli oneri connessi e derivanti, nessuno escluso, attuando efficaci misure di gestione mirate alla razionalizzazione dei consumi idrici ed energetici oltre che alla riduzione degli sprechi alimentari e al contenimento della produzione di rifiuti (art. 34 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.)

4. Il servizio oggetto dell'appalto consiste principalmente nelle attività di seguito indicate:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari come descritto nel precedente punto 2.
- Fornitura di acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in vetro o in bioplastica altamente biodegradabile e compostabile, pane fresco di giornata, formaggio grana/parmigiano grattugiato, olio esclusivamente extra vergine di oliva, sale esclusivamente iodato e tutti i condimenti necessari per la fruizione del pasto che andranno messi a disposizione dell'utenza per tutta la durata del pasto.
- Fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie in bioplastica altamente biodegradabile e compostabile, da destinare secondo necessità alle classi dei tre ordini di scuola dell'Istituto che ne facciano richiesta per il consumo giornaliero degli alunni durante le attività didattiche.
- Fornitura secondo necessità dei "cestini pranzo" da destinare alle classi dei tre ordini di scuola dell'Istituto che ne facciano richiesta per il consumo in occasione delle visite didattiche.
- Fornitura ed eventuale reintegro del pentolame nonché degli utensili, accessori, attrezzature e apparecchiature da cucina adeguati e idonei per capienza e caratteristiche tecniche al servizio da eseguirsi;
- Fornitura ed eventuale reintegro degli articoli/accessori da sala e della stoviglieria/posateria per la tavola (tovagliato, posate, piatti, bicchieri e quant'altro necessario per la fruizione dei pasti in materiale riutilizzabile e/o ad alta biodegradabilità;
- Rilevazione giornaliera dell'utenza per la prenotazione dei pasti;
- Allestimento tavoli ad ogni turno di somministrazione.
- Preparazione, scodellamento/somministrazione dei pasti all'utenza, secondo gli orari stabiliti per ciascuna turnazione, comprese le diete speciali correlate a specifiche patologie e/o le diete blande/alternative richieste per motivi etici/religiosi o momentanee indisposizioni;
- Riassetto, pulizia e sanificazione dei locali cucina, sale mensa e relative pertinenze nonché lavaggio e asciugatura delle attrezzature e della stoviglieria/posateria privilegiando prodotti detergenti ed igienizzanti ad alta biodegradabilità;
- Smaltimento rifiuti con le modalità prescritte dal servizio pubblico locale.
- Formazione del personale con particolare riferimento ad aspetti specifici quali: "somministrazione assistita" agli alunni della scuola dell'infanzia, rilevazione giornaliera utenza e prenotazione pasti, gestione diete speciali, autocontrollo igienico sanitario, sistema HACCP aziendale, criteri ambientali minimi, linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica, gestione eccedenze, monitoraggio soddisfazione utenza.
- Manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti e degli arredi messi a disposizione dall'Ente per il servizio;

5. Il servizio dovrà essere erogato con personale e mezzi messi a disposizione dall'aggiudicatario che assumerà a proprio carico tutti gli oneri connessi e derivanti, nessuno escluso, con l'obbligo di osservanza del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P) delle buone pratiche di lavorazione e produzione, nonché dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011 e ssmm.ii. elaborati nell'ambito del PAN GPP (Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 - GURI n. 107/2008 - aggiornato con D.M. 10 aprile 2013 - GURI n. 102/2013).

6. È fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi all'osservanza delle linee guida, dei menù e delle tabelle dietetiche e merceologiche del S.I.A.N. della ASL competente territorialmente che seppure non materialmente allegato costituiscono parte integrante del presente capitolato.

7. Oltre al servizio principale così come sommariamente descritto nei precedenti punti 1, 2, 3, 4, 5 e 6, l'aggiudicatario, assumendosene totalmente ogni onere ed averne preventivamente accordato le modalità attuative con l'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica ha l'obbligo di avviare le attività e/o i servizi innovativi/integrativi/migliorativi proposti in sede di offerta.

Art. 2 – VALORE DELL'APPALTO

1. Il valore complessivo presunto stimato per l'intera durata dell'appalto al netto dell'IVA di legge è pari ad euro 405.000,00 inclusi gli oneri della sicurezza non assoggettabili a ribasso pari ad euro 1.500,00.

2. L'importo di cui sopra, assoggettabile a variazioni in ribasso determinabili solo in fase di aggiudicazione, è stato determinato in relazione alla durata e alle caratteristiche del servizio come descritte nel presente capitolato ed in generale nella documentazione di gara. Lo stesso è riferito alla presunta somministrazione nei due prossimi anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, di n. 75.000 pasti al costo di euro 5,40 al netto dell'IVA di legge per singolo pasto, inclusi gli oneri della sicurezza non assoggettabili a ribasso pari a euro 0,02 per singolo pasto.

3. Al fine di garantire l'ottimizzazione e la razionalizzazione del servizio, anche in considerazione del carattere particolarmente diffusivo del COVID-19 che potrebbe ancora condizionare la programmazione/pianificazione delle attività didattiche, l'Ente si riserva la facoltà di sospendere, stralciare e/o variare nei quantitativi e nella tipologia le prestazioni che dovessero risultare non più idonee, appropriate e compatibili sia in relazione all'evolversi della situazione sanitaria che a seguito di mutamento degli indirizzi tecnico-organizzativi dell'Ente e/o dell'Istituto Comprensivo (art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.).

4. In tal caso, con decisione unilaterale dell'Ente, l'aggiudicatario sarà tenuto ad assicurare l'eventuale adeguamento del servizio e/o l'esecuzione di eventuali prestazioni aggiuntive, agli stessi patti e alle condizioni del contratto originario nei limiti e con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

5. Per la sua forte rilevanza sociale, il servizio in affidamento, si configura fra quelli di interesse pubblico e come tale non può essere interrotto o abbandonato (L. 12.06.1990 n. 146). L'aggiudicatario è tenuto ad informare tempestivamente il Comune di San Teodoro, la dirigenza scolastica e l'utenza interessata al verificarsi di eventuali disservizi che possono compromettere il regolare svolgimento del servizio, provvedendo nel contempo a garantire l'effettuazione dello stesso con modalità sostitutive.

6. Eccezion fatta per i casi di forza maggiore e fatta salva l'applicazione delle sanzioni, l'Ente, in caso di interruzione o abbandono del servizio e/o a seguito di reiterate inosservanze delle condizioni contrattuali, potrà senza formalità di sorta, sostituirsi all'aggiudicatario nell'esecuzione anche mediante affidamento ad altro soggetto idoneo, per poi rivalersi sull'aggiudicatario inadempiente delle spese e dei danni patiti.

Art. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

Il periodo contrattuale è riferito allo svolgimento delle attività didattiche dei tre ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo San Teodoro, nei prossimi due anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024. Il servizio, pertanto, andrà presumibilmente garantito così come segue:

→ A.S. 2022/2023 presumibilmente dal 03.10.2022 fino al 09 giugno 2023 per la scuola primaria e secondaria di I grado e fino alla data presunta del 30 giugno 2023 per la scuola dell'infanzia;

→ A.S. 2023/2024 presumibilmente dal 02.10.2023 fino al 08 giugno 2024 per la scuola primaria e secondaria di I grado e fino alla data presunta del 28 giugno 2024 per la scuola dell'infanzia.

Qualora se ne ravvisino le ragioni, ovvero nei casi in cui la mancata immediata esecuzione della prestazione determinasse un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, l'Ente dietro costituzione della cauzione definitiva e previa verifica positiva circa il possesso della capacità a contrattare dell'aggiudicatario, avrà facoltà di procedere alla consegna anticipata del servizio nelle more della stipula del contratto (art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.);

L'Ente si riserva altresì:

● di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi e conformi a quelli oggetto della procedura (art. 63, comma 5 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.);

● di prorogare la durata del contratto, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure avviate per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto a proseguire con l'esecuzione delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario o più favorevoli per l'Ente (art. 106 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.);

ART. 4 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE/ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Il servizio dovrà essere svolto alle condizioni di cui al presente capitolato.
- Nel rimarcare l'importanza del ruolo socializzante ed educativo della mensa scolastica, si richiede all'aggiudicatario, la gestione responsabile di tutte le diverse fasi del servizio e la massima sensibilizzazione di tutto il personale preposto

- L'aggiudicatario, garantendo qualità, freschezza e stagionalità delle materie prime, dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti assicurando costantemente per tutto il periodo contrattuale ottimali standard qualitativi e buoni livelli di gradimento/soddisfazione dell'utenza.
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura e del grado di deperibilità del prodotto, nonché delle esigenze di consumo e delle condizioni ambientali e strutturali dei locali di stoccaggio.
- Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti, l'aggiudicatario dovrà rivolgersi ai migliori fornitori presenti sul mercato, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità.
- Le derrate dovranno essere confezionate ed etichettate conformemente alle normative vigenti;
- Non sono ammesse etichettature incomplete e non espresse in lingua italiana.
- L'aggiudicatario si rende garante della qualità e della conservazione delle materie prime/ingredienti da utilizzare nella preparazione dei pasti.
- L'esecuzione di tutte le attività inerenti il servizio deve essere affidata esclusivamente al personale dell'aggiudicatario
- Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato in ragione delle specifiche attività da svolgere.
- Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di San Teodoro e il personale impiegato dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio.
- La preparazione dei pasti, salvo specifica autorizzazione dell'Ente, dovrà essere effettuata esclusivamente presso il centro cottura messo a disposizione dall'Ente.
- L'aggiudicatario è tenuto ad osservare i menù diversificati autunno-inverno e primavera-estate, approvati dai competenti servizi ASL e rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra l'Ente appaltante e il medico nutrizionista del S.I.A.N. della ASL territorialmente competente.
- I pasti dovranno essere preparati, confezionati e somministrati in giornata.
- È vietata la somministrazione di prodotti "O.G.M."
- È vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti nonché l'utilizzo di "preparati" per purè o dadi per brodo.
- È vietata la ricongelazione degli alimenti.
- È vietata ogni forma di utilizzo di avanzi alimentari.
- Quale addensante è consentito esclusivamente l'utilizzo di farina o fecola di patate.
- Lo stoccaggio delle materie prime deve essere gestito in locali idonei possibilmente separati da quelli di lavorazione;
- La conservazione a temperatura ambiente e la conservazione a temperatura di refrigerazione deve essere garantita in modo tale da evitare la promiscuità tra le derrate che a seconda della deperibilità andranno adeguatamente riposte in idonei contenitori.
- Le fasi di preparazione e di cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.
- È tassativamente vietato l'utilizzo di derrate per cui, al momento della preparazione, risulti superato il termine di conservazione;
- Per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro.
- Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- I pasti devono essere confezionati con sistemi tradizionali, prevalentemente con la tecnica del "legame fresco-caldo.
- Ogni pasto, nell'osservanza dei menù e delle grammature indicate dal S.I.A.N. della ASL territorialmente competente sarà costituito da: 1 primo piatto, 1 secondo piatto, 1 contorno di verdure fresche di stagione crude e/o cotte, frutta fresca o in macedonia e/o dessert/gelato.
- Nella preparazione dei menù giornalieri dovranno essere sempre osservati i principi di freschezza, stagionalità, varietà e qualità nutrizionale. L'alternanza stagionale dei prodotti e la filiera corta, oltre ad assumere una importantissima funzione educativa, consentono il risparmio delle risorse economiche e la notevole riduzione dell'impatto ambientale.
- Su richiesta delle competenti Autorità Sanitarie o dell'Amministrazione Comunale è consentito apportare modifiche ai menù per motivi di pubblico interesse o in funzione di particolari esigenze dell'utenza.
- Su richiesta motivata e documentata dall'utenza, devono essere confezionati e somministrati con regolarità anche i pasti delle diete speciali correlate a specifiche patologie (allergie e/o intolleranze alimentari ecc.), delle diete alternative richieste per motivi religiosi, ideologici, etici e/o per comprovato disgusto, oppure delle diete blande richieste in funzione di momentanee indisposizioni.
- Per le diete speciali/alternative/blande, la produzione dei pasti deve essere gestita in osservanza delle linee guida dettate dal piano/sistema di autocontrollo aziendale HACCP.
- Onde evitare spiacevoli disagi, i suddetti "pasti speciali" dovranno essere confezionati singolarmente e riportare specifiche indicazioni in modo da renderle inequivocabilmente riconducibili al destinatario.
- Compete all'aggiudicatario fornire con spese ed oneri a proprio carico, la stoviglie, gli accessori e tutti gli articoli da sala e per la tavola (vassoi, ciotole, pinze, mestoli, cucchiari e forchette da servizio, cestini pane, tovagliato in tessuto cerato, piatti in ceramica/pyrex, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio, etc.

- In particolare, per quanto concerne la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri, la dotazione dovrà consistere in un numero di pezzi sufficiente a garantire l'adeguato espletamento del servizio a decorrere dal primo giorno di attività. Le integrazioni dovranno essere effettuate con spese ed oneri a carico dell'aggiudicatario ogni qualvolta si rendano necessarie per l'intero periodo contrattuale.
- In caso di necessità potrà essere adottata, previa comunicazione all'Ente, una soluzione alternativa (esempio: utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso altamente biodegradabili e compostabili) che consenta di non interrompere il servizio. Tutti i suddetti articoli dovranno essere disponibili presso il punto di somministrazione a decorrere dal primo giorno di attività in quantità adeguate. L'aggiudicatario dovrà provvedere in merito con spese ed oneri a proprio carico assicurandone le integrazioni ogni qualvolta si rendano necessarie per l'intero periodo contrattuale.
- Spetta altresì all'aggiudicatario dotarsi con spese ed oneri a proprio carico di tutti gli utensili, gli accessori e le apparecchiature da cucina (conformi/idonee per caratteristiche tecniche e capienza al servizio da eseguirsi) al fine di assicurare ad ogni turnazione appropriata preparazione, cottura e somministrazione delle pietanze (es. pentole, marmitte, padelle, casseruole, coperchi, teglie, piastre, coltelli da cucina, bacinelle/contenitori GN in acciaio inox, pinze, molle, mestoli, schiumarole, termometri, bilance, affettatrici, planetarie, macchine per la pasta, mattarelli, tagliapasta, rotelle buca pasta, centrifughe, grattugie, macinini, apriscatole, forbici, trinciapollo, taglieri, batticarne, colini, imbusti, levatappi, pelapatate/pelatutto, schiacciapate, snocciolatori, leva torsoli, scavini, pennelli, spatole, palette, dosatori, misuratori, fruste, stampi, sac-a-poche, ecc. Le integrazioni dovranno essere effettuate con spese ed oneri a carico dell'aggiudicatario ogni qualvolta si rendano necessarie per l'intero periodo contrattuale.
- Tutte le suddette dotazioni reperite e fornite dall'aggiudicatario per l'espletamento del servizio restano di proprietà dello stesso che al termine del contratto potrà disporre secondo volontà.
- Per l'intero periodo contrattuale, l'aggiudicatario è tenuto ad assicurare ad ogni turnazione la presenza di almeno n. 1 cuoco/coordinatore, almeno n. 1 aiuto cuoco e di almeno n.1 addetto alla somministrazione ogni n.30 commensali presenti (alunni, docenti e assistenti).
- In caso di turnazioni ravvicinate l'aggiudicatario dovrà altresì garantire la disponibilità di tutto il personale necessario ad assicurare, tra una turnazione e l'altra, l'adeguato riassetto dei tavoli e l'apparecchiatura dei coperti del successivo turno di somministrazione.
- L'aggiudicatario con proprie risorse umane e strumentali, dovrà altresì provvedere alla rilevazione giornaliera dell'utenza, alla preparazione dei tavoli, al lavaggio delle attrezzature, degli utensili, degli accessori, delle apparecchiature, della stoviglie e posateria, al riassetto, pulizia e igienizzazione/sanificazione dei locali cucina, delle sale mensa e delle relative pertinenze, nonché allo smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi con le modalità previste dalle normative vigenti e secondo indicazioni del servizio pubblico locale di raccolta/conferimento rifiuti.
- L'Ente, si riserva di concordare con l'aggiudicatario ogni sostanziale variazione alle modalità di gestione del servizio originariamente delineate in modo da attuare le migliori condizioni organizzative dello stesso;
- Se richiesta con adeguato anticipo, l'aggiudicatario dovrà altresì provvedere con proprie risorse umane e strumentali alla fornitura dei "cestini pranzo", in occasione delle visite didattiche organizzate per le classi dei tre ordini di scuola dell'Istituto. Ogni cestino indicativamente dovrà contenere: 1 o 2 panini farciti, 1 frutto, 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 500 ml, 2 tovaglioli in carta, 1 succo di frutta in brick tetrapak da 200 ml.
- Per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario attenendosi alle normative vigenti, dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla razionalizzazione delle risorse oltre che alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, degli sprechi e della produzione dei rifiuti.
- Tutti gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. ed essere costituiti in prevalenza da carta/cartone riciclato e/o in bioplastica altamente biodegradabile e compostabile. L'aggiudicatario
- Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere effettuate mediante l'utilizzo di prodotti detergenti/sanificanti conformi all'etichetta Ecolabel, marchio comunitario di qualità ecologica che rispetta i criteri ecologici previsti dal DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In alternativa andrà essere fornita la documentazione attestante il rispetto delle norme di sicurezza e igiene previste dai criteri GPP CAM.
- Dopo averne accordato le modalità attuative con l'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica, l'aggiudicatario con proprie risorse umane e strumentali è tenuto ad avviare le attività e/o servizi integrativi/migliorativi proposti in sede di offerta senza alcun costo e/o onere aggiuntivo a carico dell'Ente.

ART. 5 - DERRATE ALIMENTARI

- L'aggiudicatario dovrà attenersi scrupolosamente all'osservanza dei menù, delle linee guida e delle tabelle dietetiche e merceologiche del S.I.A.N. della ASL territorialmente competente, adeguando e calibrando le porzioni in relazione all'utenza cui sono destinati.
- Al fine di favorire l'utilizzo di prodotti stagionali si potranno eseguire due differenti menù: autunno/inverno (indicativamente da novembre a marzo) e primavera/estate (indicativamente ad ottobre e da aprile a giugno).
- I prodotti impiegati devono essere conformi a quanto prescritto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti e l'aggiudicatario, su richiesta, è tenuto a documentarne la rispondenza attraverso specifiche schede tecniche in grado di esplicitare le caratteristiche degli stessi.
- Le derrate dovranno essere di provenienza nazionale tranne alcuni prodotti esotici, alcuni cereali e prodotti biologici.

- Per tutta la produzione alimentare, deve essere garantita e documentata la “rintracciabilità della filiera”, ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l’alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale.
- Tutte le derrate dovranno essere etichettate e imballate nel rispetto delle normative di riferimento.
- E’ vietato l’utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Gli alimenti somministrati nell’ambito del servizio dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime:
- Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e per almeno il 40% da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP e STG e/o da prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.
- Carne: per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da produzione biologica e per almeno il 40% da produzione IGP e DOP e da sistemi di produzione tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.
- Pesce: per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica e/o pesca sostenibile (anche se surgelato). È vietata la somministrazione di prodotti ricomposti.
- Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire comunque da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento Commissione Europea relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- Tutti i prodotti da produzione integrata devono obbligatoriamente provenire da fornitori che operano all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa nazionale e/o europea e/o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione.
- Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono obbligatoriamente provenire da fornitori che operano all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Tutti i prodotti agroalimentari tradizionali devono provenire da fornitori iscritti nell’Elenco nazionale istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Ove si rendesse necessario aggiornare tale elenco, l’aggiudicatario dovrà darne tempestiva comunicazione all’Ente.

ART. 6 - ORGANICO

- L’aggiudicatario dovrà garantire adeguata capacità organizzativa e disponibilità di tutto il personale necessario per l’appropriata e puntuale esecuzione del servizio.
- Tutte le attività di servizio dovranno essere svolte esclusivamente da personale dell’aggiudicatario, dipendenti e/o soci, in possesso di adeguata qualifica e specializzazione, formato ed istruito in ragione della peculiarità del servizio da svolgere sulle tecniche di manipolazione, sull’igiene, la sicurezza, la prevenzione e tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.
- Per l’intero periodo contrattuale, l’aggiudicatario è tenuto a garantire la disponibilità di almeno n. 1 cuoco/coordinatore con qualifica non inferiore al terzo livello e di almeno n. 1 aiuto cuoco con qualifica non inferiore al quinto livello assicurando la presenza di entrambe le figure professionali a ciascun turno di somministrazione.
- L’aggiudicatario deve inoltre garantire per l’intero periodo contrattuale la disponibilità di almeno n. 6 addetti alla somministrazione con qualifica non inferiore al VI livello super qualora abbia un’anzianità superiore a un anno, oppure VI livello qualora abbia meno di un anno di anzianità assicurando ad ogni turnazione la presenza di almeno n.1 addetto alla somministrazione ogni n. 30 commensali presenti (alunni, docenti e assistenti).
- L’organico di servizio, per tutta la durata del contratto, non può essere in difetto come numero, mansioni, qualifica professionale e orario di lavoro, rispetto a quanto dichiarato in sede di gara, fatta salva la necessità di adeguamento e/o ridimensionamento del servizio in relazione a calamità naturali e altri eventi di forza maggiore non prevedibili e non imputabili alle parti.
- Il servizio dovrà essere garantito sistematicamente, indipendentemente dalle assenze del personale per qualsiasi causa. Il personale assente andrà prontamente sostituito con altro personale idoneo e qualificato dandone preventiva comunicazione all’Ente. Senza preventiva autorizzazione dell’Ente è fatto divieto all’aggiudicatario di impiegare personale non indicato nella documentazione inoltrata all’Ente prima dell’avvio del servizio.
- In caso di turnazioni ravvicinate l’aggiudicatario dovrà eventualmente garantire, la presenza di personale di supporto tra un turno e l’altro in numero e per il tempo necessario a garantire l’adeguato riassetto dei locali e l’apparecchiatura dei coperti necessari per il successivo turno di somministrazione.
- Tutto il personale di servizio, a cura dell’aggiudicatario, dovrà essere adeguatamente formato/istruito a svolgere la propria attività con professionalità, responsabilità e buon senso con particolare riferimento alla gestione delle diete speciali, all’autocontrollo igienico sanitario, al sistema HACCP aziendale, alla “somministrazione assistita” agli alunni della scuola dell’infanzia (es: tagliare in piccoli pezzi la carne e il pesce, sbucciare e tagliare in piccoli pezzi la frutta, versare l’acqua, ecc.), nonché alla gestione delle eccedenze al monitoraggio della soddisfazione dell’utenza.

- L'aggiudicatario è tenuto a dotare il proprio personale di adeguate divise da lavoro e di tutti i dispositivi igienici/di sicurezza prescritti dalle normative vigenti nonché a richiederne il regolare e costante utilizzo al fine di garantire la corretta attuazione delle procedure del Piano di Autocontrollo e del sistema HACCP.
- L'Ente si riserva la facoltà di chiedere, in qualsiasi momento la sostituzione del personale ritenuto a suo insindacabile giudizio non idoneo al servizio. In tal caso l'aggiudicatario dovrà provvedere in merito, senza che ciò comporti maggiori oneri per l'Ente.
- L'aggiudicatario assume a proprio carico l'onere di rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 comma 3 del D.P.R. n.62/2013.
- Prima dell'avvio del servizio e/o della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a produrre all'Ente l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nello svolgimento del servizio.

ART. 7- DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea ed esperienza almeno triennale acquisita nel settore della ristorazione scolastica.

Il direttore del servizio incaricato dovrà mantenere regolari rapporti di fattiva collaborazione con l'Ente e con la Dirigenza Scolastica. In caso di sua prolungata assenza (congedo, malattia, altro), l'aggiudicatario dovrà provvedere alla nomina di un sostituto e a comunicare all'Ente il nominativo, il recapito e gli altri dati utili entro le successive 48 ore. L'amministrazione si riserva di chiedere la sostituzione del direttore del servizio ritenuto non idoneo senza che ciò costituisca motivo di maggior onere per l'Ente.

ART. 8 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'aggiudicatario assumendo a proprio carico tutti gli oneri inerenti e derivanti è tenuto ad osservare, per il personale impiegato nelle attività di servizio, tutte le norme e gli obblighi contrattuali, previdenziali, assicurativi e retributivi previsti dal CCNL di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, rimanendo l'Ente esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo dell'aggiudicatario, presente o futura.

L'Amministrazione procederà ad effettuare opportuni controlli in merito.

In caso di inottemperanza dell'aggiudicatario, l'Amministrazione procederà all'immediata sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 15 giorni lavorativi entro i quali regolarizzare la sua posizione.

L'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al riconoscimento di eventuali interessi derivanti dalla sospensione dei corrispettivi di cui al punto precedente né tantomeno ad alcun risarcimento danni. L'Amministrazione provvederà alla liquidazione dei corrispettivi soltanto successivamente alla comprovata regolarizzazione della sua posizione. Qualora non adempia entro il termine suddetto, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto destinando il deposito cauzionale incamerato e gli importi dei corrispettivi non liquidati, al soddisfacimento degli inadempimenti riscontrati.

Art. 9 – OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

Costituisce preciso obbligo dell'aggiudicatario l'assoluta osservanza di tutte le prescrizioni di cui alla lex specialis di gara nonché di tutte le norme di legge che regolamentano e disciplinano le attività e i servizi oggetto dell'appalto.

Rimangono inoltre a carico dell'aggiudicatario e si intendono pertanto compresi e compensati nel corrispettivo contrattuale, gli oneri ed obblighi seguenti:

- polizze assicurative di cui al successivo Art. 23 del presente capitolato;
- imposte e tasse inerenti e derivanti dallo svolgimento delle attività di servizio;
- retribuzioni/compensi, oneri contributivi previdenziali ed assicurativi per tutto il personale in servizio;
- formazione del personale in attuazione del D.Lgs. 81/2008 (Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) e - formazione del personale sulle norme di sicurezza e prevenzione sanitaria in relazione all'emergenza COVID-19.
- comunicazione tempestiva all'Ente in caso di interruzione, sospensione o variazione del servizio;
- osservare le indicazioni e le disposizioni impartite dall'Ente;
- osservare i doveri minimi di diligenza, lealtà, imparzialità e buona condotta (D.P.R. n. 62/2013).
- comunicare tempestivamente all'Ente eventuali reclami dell'utenza;
- osservare massima riservatezza sui fatti e le circostanze di cui si è venuti a conoscenza nello svolgimento del servizio;
- consegnare all'Autorità Scolastica beni/oggetti dell'utenza rinvenuti al termine delle turnazioni;

Art. 10 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi alle eventuali variazioni degli orari delle lezioni che dovessero verificarsi durante l'anno scolastico a seguito di scioperi, assemblee sindacali del personale scolastico o per altre circostanze preventivamente comunicate dalla Dirigenza Scolastica all'Ente.

Poiché il servizio di mensa scolastica è classificato ai sensi della legislazione vigente fra i servizi pubblici essenziali, in caso di sopraggiunte/non prevedibili indisponibilità di uno o più operatori che possa causare qualsiasi disservizio, l'aggiudicatario è tenuto a darne sollecita comunicazione all'Ente, oltre che alla dirigenza scolastica e all'utenza, provvedendo nel contempo alla tempestiva sostituzione del personale al fine di garantire il repentino ripristino del regolare svolgimento delle attività di servizio.

In caso di eventi di forza maggiore, calamità naturali o altri eventi non prevedibili e non imputabili alle parti che possano causare qualsiasi disservizio, l'aggiudicatario è tenuto a darne sollecita comunicazione all'Ente, oltre che alla dirigenza scolastica e all'utenza interessata, provvedendo nel contempo qualora fosse possibile e previo assenso dell'Ente, ad assicurarne l'erogazione con modalità sostitutive.

ART. 11 - UTENZA E TURNAZIONI SOMMINISTRAZIONE

L'aggiudicatario con proprie risorse umane e strumentali dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti alle classi dei tre ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo San Teodoro che nei prossimi due anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 effettueranno il tempo pieno/prolungato.

Le turnazioni saranno presumibilmente così articolate:

NUMERO PRESUNTO COMMENSALI PER ORDINE DI SCUOLA	Numero e giornate presunte TURNAZIONI	Orario presunto turnazioni
SCUOLA DELL'INFANZIA CIRCA 90 COMMENSALI (ALUNNI, DOCENTI E ASSISTENTI)	5 GIORNI ALLA SETTIMANA (da lunedì a venerdì)	11.50/12.50
SCUOLA PRIMARIA SEZIONE A CIRCA 85 COMMENSALI (ALUNNI, DOCENTI E ASSISTENTI)	5 GIORNI ALLA SETTIMANA (da lunedì a venerdì)	13.00/13.50
SCUOLA PRIMARIA SEZIONE B CIRCA 85 COMMENSALI (ALUNNI, DOCENTI E ASSISTENTI)	1 GIORNO ALLA SETTIMANA (lunedì)	13.00/13.50
SCUOLA SECONDARIA I GRADO SEZIONE A CIRCA 65 COMMENSALI (ALUNNI, DOCENTI ASSISTENTI)	2 GIORNI ALLA SETTIMANA (martedì e giovedì)	13.00/13.50
SCUOLA SECONDARIA I GRADO SEZIONE B CIRCA 63 COMMENSALI (ALUNNI, DOCENTI ASSISTENTI)	2 GIORNI ALLA SETTIMANA (martedì e giovedì)	14.00/14.50

Al fine di garantire l'ottimizzazione e la razionalizzazione del servizio, l'Ente potrà sospendere, rimodulare, stralciare e/o variare nei quantitativi e nella tipologia le prestazioni che nel corso del periodo contrattuale dovessero risultare non più idonee/appropriate in relazione all'evolversi della situazione epidemiologica (COVID-19) o a seguito di ogni altra circostanza non prevista né prevedibile che imponga sostanziali mutamenti tecnico-organizzativi delle attività di servizio (art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.). In tal caso l'aggiudicatario, con decisione unilaterale dell'Ente sarà tenuto ad assicurare l'adeguamento necessario agli stessi patti e alle condizioni del contratto principale (art. 106 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.).

Art. 12 - CONTROLLI - AZIONI DI VERIFICA E COMMISSIONE MENSA

L'Ente si riserva la più ampia facoltà di effettuare in ogni momento e senza preavviso controlli qualitativi e azioni di verifica sull'andamento del servizio presso il centro di cottura e di somministrazione al fine di accertare l'osservanza di quanto prescritto nella documentazione di gara e nelle disposizioni di legge vigenti in materia.

La vigilanza sul corretto svolgimento del servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale che a tal fine potrà avvalersi di personale proprio dell'Ente e/o della collaborazione di agenzie esperte nel settore e/o della collaborazione della Commissione Mensa i cui componenti eletti annualmente dai genitori degli alunni dei tre ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo San Teodoro, oltre a svolgere funzioni di raccordo tra l'utenza, l'Ente e la ditta aggiudicataria, potranno disporre azioni di verifica senza preavviso sia presso i locali cucina che nelle sale dove si svolge la somministrazione.

Tali verifiche saranno indirizzate in particolare ad accertare/constatare:

Su richiesta dell'Ente l'aggiudicatario è anche tenuto a fornire i dati dei cronotachigrafi dei mezzi in servizio.

- 1) la corrispondenza qualitativa delle derrate a quanto prescritto nella documentazione di gara e nelle disposizioni di legge vigenti in materia;
- 2) la corrispondenza qualitativa e quantitativa a quanto indicato nell'offerta dall'aggiudicatario;
- 3) l'osservanza dei menù;
- 4) la corrispondenza delle caratteristiche organolettiche del pasto agli standard predefiniti: aspetto, temperatura, consistenza, gusto/gradevolezza, conformità delle porzioni agli standard definiti dalla ASL in relazione all'età degli utenti;
- 5) il grado di accettazione del pasto ad ogni fine turno;
- 6) l'osservanza delle procedure HACCP;
- 7) il numero degli operatori presenti per lo svolgimento del servizio;
- 8) l'osservanza dei tempi di somministrazione in relazione alle turnazioni stabilite;

I dati raccolti nel corso delle visite di verifica dai componenti della suddetta Commissione Mensa, andranno riportati su apposite schede e consegnati all'Ente entro le successive 24 ore.

L'aggiudicatario è tenuto ad agevolare le suddette visite di verifica sia che vengano effettuate dai componenti della Commissione Mensa oppure dal personale dell'Ente e/o da soggetti terzi dallo stesso incaricati, nonché ad ottemperare tempestivamente con adeguati interventi e/o specifiche misure di aggiustamento eventualmente prescritte dall'Ente a seguito di inadempienze o irregolarità rilevate.

Qualora le inadempienze risultino tali da comportare l'applicazione di penale, l'Ente procederà alla formale contestazione/diffida all'aggiudicatario. Eventuali controdeduzioni, dovranno pervenire formalmente all'Ente mediante PEC entro dieci giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione/diffida. Oltre tale termine senza alcuna comunicazione in merito, l'aggiudicatario si riterrà acquiescente alla propria inadempienza. In tal caso così come nel caso di non accettazione di relative controdeduzioni, l'Ente potrà decurtare l'importo della penale dalla prima fattura utile.

ART. 13 - INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'aggiudicatario è tenuto ad informare prontamente e adeguatamente l'Ente, la Dirigenza scolastica e l'utenza in relazione alle eventuali variazioni apportate allo svolgimento generale del servizio e/o ai menù a seguito di interruzione della fornitura idrica o dell'energia elettrica o a seguito di altri eventi non prevedibili e non imputabili alle parti che abbiano causato un disservizio.

L'aggiudicatario è altresì tenuto ad informare adeguatamente l'utenza relativamente ai menù settimanali, che a cura dello stesso, dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi principali dell'edificio.

ART. 14 – CONDIZIONI INTEGRATIVE

Il progetto gestionale e le linee guida che l'aggiudicatario intende adottare nello svolgimento del servizio devono essere integrati in considerazione degli aspetti di seguito riportati:

→ La somministrazione dei pasti all'utenza deve avvenire con sufficiente rapidità.

→ L'aggiudicatario è tenuto a constatare la qualità dei pasti prima di procedere alla somministrazione all'utenza.

→ L'aggiudicatario è tenuto a definire una specifica procedura che consenta adeguata e immediata sostituzione della fornitura constatata "inaccettabile" concordandone preventivamente con l'Ente le modalità.

→ Tutto il personale impiegato nelle attività di servizio dovrà essere formato e responsabilizzato in merito alle funzioni di autocontrollo di seguito indicate:

- Verifica delle caratteristiche organolettiche del pasto in base agli standard predefiniti: aspetto, temperatura, cottura, consistenza, gusto/gradevolezza;
- Verifica della conformità delle porzioni agli standard quantitativi definiti dalla ASL in relazione all'età degli utenti;
- Costatazione grado di accettazione del pasto ad ogni fine turnazione;
- Rispetto dei tempi di consegna dei pasti in relazione alle turnazioni stabilite;
- Rispetto dei tempi minimi necessari stabiliti per la fruizione dei pasti (non inferiore a 50 minuti per ciascuna turnazione indipendentemente dall'ordine di scuola);

ART. 15 – LOCALI CUCINA E SALE MENSA

All'aggiudicatario verranno affidati dall'Ente i locali dove dovrà svolgersi il servizio (locali cucina e sale mensa) presso l'edificio scolastico di via Rinaggio a San Teodoro.

Ritenendolo funzionale alla consapevole predisposizione dell'offerta è consigliato il sopralluogo presso i suddetti locali al fine di verificare le circostanze e le condizioni che potrebbero influire sull'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto ad avere massima cura dei locali, degli arredi, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature messe a disposizione dall'Ente assumendosi l'onere di mantenere gli stessi in condizioni di perfetta efficienza, sicurezza ed igiene nel rispetto delle normative vigenti, per riconsegnarli all'Amministrazione Comunale a conclusione del contratto nelle medesime condizioni constatate all'atto della consegna.

L'Ente si riserva la facoltà di addebitare all'aggiudicatario eventuali danni arrecati per qualsiasi causa o ragione alla struttura, agli arredi, agli impianti, alle apparecchiature e alle attrezzature messe a disposizione per l'espletamento del servizio, salvo il normale deterioramento o il consumo risultante dall'uso.

L'aggiudicatario, a propria cura e spese, potrà integrare gli arredi, le attrezzature e le apparecchiature messe a disposizione dall'Ente, di quanto ritenuto necessario per lo svolgimento del servizio.

Le apparecchiature e le attrezzature eventualmente integrate per l'esecuzione e/o il miglioramento del servizio in attuazione dell'offerta tecnica, dovranno quantomeno appartenere alla classe di efficienza energetica A++.

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione per l'esecuzione del servizio rimangono a carico dell'Ente, che per motivi d'urgenza avrà anche la facoltà di sostituirli.

Rimangono a carico dell'aggiudicatario, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature e delle apparecchiature utilizzate per l'espletamento del servizio, anche quelle di proprietà dell'Ente.

Rimangono altresì a carico dell'aggiudicatario per tutto il periodo contrattuale le spese e gli oneri inerenti e conseguenti gli interventi di sistemazione/manutenzione dei locali eventuali offerti dall'aggiudicatario in sede di gara.

ART. 16 - APPARECCHIATURE - UTENSILI - ACCESSORI E STOVIGLIE

Spetta all'aggiudicatario dotare il centro cottura e le sale mensa di tutti gli utensili, gli accessori, la stoviglieria e le apparecchiature atte a garantire il regolare svolgimento del servizio.

Rimane pertanto a carico dell'aggiudicatario l'onere di reperire e fornire, assumendosene totalmente ogni onere, i seguenti articoli da sala e per la tavola: pinze, mestoli, cucchiari e forchette da servizio, vassoi, ciotole, stoviglie e posateria, tovaglioli in carta bianca ad uso alimentare ad alta biodegradabilità, nonché tutti gli accessori per la tavola tutti in materiale rigorosamente riutilizzabile (es. cestini porta pane, tovagliato in tessuto cerato, piatti in ceramica/pyrex, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio, etc.). nonché i seguenti articoli, utensili, accessori, attrezzature e apparecchiature complementari alla cucina, conformi per caratteristiche tecniche e adeguati per capienza, necessari a garantire l'appropriata preparazione, cottura, scodellamento confezionamento e somministrazione delle pietanze (es. pentole, marmitte, padelle, casseruole, coperchi, teglie, piastre, coltelli da cucina, bacinelle/contenitori GN in acciaio inox, pinze, molle, mestoli, cucchiari, forchette, schiumarole, termometri, bilance, planetarie, affettatrici, macchine per la pasta, mattarelli, tagliapasta, rotelle buca pasta, centrifughe, grattugie, macinini, apriscatole, forbici, trinciapollo, taglieri, batticarne, colini, imbuti, levatappi, pelatate/pelatutto, schiacciapate, snocciolatore, leva torsoli, scavini, pennelli, spatole, palette, dosatori, misuratori, fruste, stampi, sac-a-poche, ecc. provvedendo con regolarità all'integrazione degli stessi secondo bisogno, durante l'intero periodo contrattuale. La dotazione di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri dovrà consistere in un numero di pezzi sufficiente a garantire l'idoneo espletamento del servizio a decorrere dal primo giorno di attività.

Soltanto in caso di necessità e previa comunicazione all'Ente, potrà essere consentito l'utilizzo temporaneo di piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili altamente compostabili (conformi alle normative vigenti).

Anche tali articoli dovranno pertanto essere sempre disponibili in quantità adeguate, presso il punto di somministrazione.

Tutta la dotazione reperita e fornita dall'aggiudicatario per l'espletamento del servizio resta in proprietà dello stesso che al termine del contratto ne potrà disporre secondo volontà.

ART. 17 - SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Tutte le spese necessarie per l'organizzazione e l'espletamento del servizio sono a carico dell'aggiudicatario, fatto salvo quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione Comunale al successivo art. 18

ART. 18 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Oltre al compenso dovuto all'aggiudicatario per l'affidamento del servizio gli unici oneri a carico dell'Ente sono le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione per lo svolgimento del servizio. I restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono e rimangono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 19 - COMPENSI

L'aggiudicatario in cambio delle prestazioni erogate, ha diritto a ricevere un compenso mensile risultante dalla quota costo pasto offerta in sede di gara moltiplicata per il numero dei pasti forniti.

Il compenso che l'Ente corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi comprensivo di tutte le spese e degli oneri inerenti e conseguenti l'esecuzione del servizio appaltato.

Tali prestazioni sono soggette all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che, nella misura di legge, rimane a carico dell'Ente il quale in virtù delle disposizioni vigenti (Split Payment - art.1, comma 629, lettera b), della Legge n.190/2014) provvederà a versarla all'Erario con le modalità e nei termini stabiliti.

L'aggiudicatario presenterà all'Ente le proprie fatture elettroniche con cadenza mensile posticipata.

La fattura mensile dovrà evidenziare il codice identificativo di gara attribuito alla procedura (CIG 93531320B3), il periodo di riferimento del servizio svolto e il numero di pasti forniti differenziato per ciascun ordine di scuola e in relazione all'utenza (alunni, docenti e altro personale autorizzato).

La liquidazione sarà disposta entro il sessantesimo giorno dal ricevimento delle stesse previo accertamento della regolare esecuzione del servizio e subordinatamente all'acquisizione di relativo D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) e verifica afferente all'articolo 48-bis del DPR 602/73. L'eventuale constatazione di morosità/inadempienze, irregolarità contributiva e/o eventuali gravi contestazioni interrompono il suddetto termine e comportano la sospensione del pagamento. L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii. In particolare, si impegna a trasmettere all'Ente, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone autorizzate/delegate ad operare sullo/gli stesso/i con l'obbligo di comunicare ogni relativa modifica, entro il settimo giorno dal verificarsi della stessa.

ART. 20 - AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

Al fine di garantire l'ottimizzazione e la razionalizzazione del servizio, l'Ente potrà sospendere, rimodulare, stralciare e/o variare nei quantitativi e nella tipologia le prestazioni che nel corso del periodo contrattuale dovessero risultare non più idonee/appropriate in relazione all'evolversi della situazione epidemiologica (COVID-19) o a seguito di ogni altra circostanza non prevista né prevedibile che imponga/necessiti di sostanziali mutamenti tecnico-organizzativi delle attività di servizio (art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.);

Art. 21 - CAUZIONE PROVVISORIA

Considerata la specificità e peculiarità del servizio da espletarsi, l'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata da una cauzione/garanzia provvisoria della somma di € 4.050,00 pari al 1% dell'importo netto dell'appalto da costituirsi con le modalità di cui all'art. 93 comma 2 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria dell'Ente.

L'importo della cauzione è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 dell'articolo sopracitato. In tal caso alla garanzia andrà allegata la certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

In caso di R.T.I. nonché di aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinari o GEIE, la cauzione/garanzia riguarderà tutte le imprese del raggruppamento, aggregazione di imprese di rete, consorzio, GEIE.

Si precisa che:

a. in caso di partecipazione in RTI orizzontale, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, co. 2, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii o aggregazioni di imprese di rete, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario e/o l'aggregazione di imprese di rete siano in possesso della predetta certificazione;

b. in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;

c. in caso di partecipazione di aggregazioni di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio/aggregazione di imprese di rete.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2 del Codice civile, nonché espressamente prevedere l'operatività della stessa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente.

Art. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA E ALTRE FORME DI GARANZIA RICHIESTE

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà altresì tenuto, con le modalità di cui all'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. a costituire una cauzione pari al 10 % dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni e del rimborso delle spese che l'Ente dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio per fatto dell'Aggiudicatario. Ove la garanzia definitiva sia venuta meno in tutto o in parte, l'Ente può richiederne la reintegrazione all'aggiudicatario e in caso di inottemperanza procedere in merito effettuando il reintegro della stessa avvalendosi sui corrispettivi non ancora liquidati.

Prima dell'inizio del servizio e comunque antecedentemente la stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà altresì produrre le polizze assicurative di cui al successivo art. 23

Art. 23 - RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario assume piena e diretta responsabilità del servizio appaltato, liberando a pari titolo l'Ente ed impegnandosi ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze atte ad evitare danni a cose/beni pubblici e privati e a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, dell'utenza, del personale scolastico e del personale autorizzato anche temporaneamente dall'Ente ad usufruire del servizio, nel pieno rispetto delle norme vigenti con particolare riferimento al D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii.

A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, l'aggiudicatario, antecedentemente la stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio deve costituire e produrre all'Ente, idonee polizze assicurative di primarie compagnie con specifico riferimento al servizio appaltato e massimale minimo unico non inferiore ad euro 5.000.000,00.

Il massimale previsto nelle polizze non è da ritenersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dell'Ente sia nei confronti dei terzi.

La polizza suddetta non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico dello stesso.

La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata all'Ente, preferibilmente in originale, prima della stipula del contratto o comunque prima dell'avvio del servizio.

Con la polizza suddetta la compagnia assicurativa si impegna a tenere indenne l'aggiudicatario assicurato quale civilmente responsabile ai sensi di legge, di quanto questi sia tenuto a pagare a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) per danni involontariamente cagionati a terzi e/o a cose/beni pubblici e privati in conseguenza di un fatto verificatosi durante l'espletamento del servizio.

La polizza suddetta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere stipulata (o estesa) con espresso riferimento al servizio appaltato;
- avere una durata pari all'intero periodo contrattuale dell'appalto;
- prevedere espressamente la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia nei confronti dell'Ente per qualsiasi somma pagata a titolo di risarcimento danni.
- la garanzia deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali lo stesso debba rispondere.
- la garanzia deve valere anche per i danni cagionati dai prodotti somministrati, anche se non di produzione propria, compresi i danni cagionati da difetto originario degli stessi, dei quali l'aggiudicatario risponderà per intero esonerando l'Ente da ogni addebito civile o penale.

Art. 24 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio oggetto dell'affidamento rientra nelle categorie dei servizi specifici di cui all'allegato IX del D.lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii. La gara per l'affidamento del contratto di che trattasi, di importo stimato entro la soglia di cui all'art. 35 comma 1 lett. d) del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., sarà espletata con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 come modificato dalla Legge di conversione 120/2016.

La procedura si svolgerà sulla piattaforma telematica di e-procurement della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT (art. 58 del D.lgs. n.50/2016 e ss.mm. ii)

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni nell'ambito della procedura dovranno svolgersi, fino all'aggiudicazione, utilizzando esclusivamente mezzi di comunicazione elettronici sottoscritti con firma digitale.

L'aggiudicazione sarà disposta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.).

L'Ente ha facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e appropriata.

In caso di parità si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica gestionale. In caso di ulteriore parità, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'Ente si riserva di non procedere all'aggiudicazione in caso nessuna offerta sia risultata congrua e/o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 95, comma 12, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.);

L'Ente si riserva altresì di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii (art. 94, comma 2, D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii).

Qualora non sia stata presentata nessuna offerta o nessuna offerta venga ritenuta appropriata, l'Ente ha facoltà di procedere ai sensi dell'art. 63, comma 2 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii (Procedura Negoziata senza pubblicazione del Bando di gara).

ART. 25 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'appalto sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata sulla base dei parametri di valutazione di seguito indicati.

Il punteggio massimo attribuibile alle offerte in sede di gara è pari a 100 punti, così ripartiti:

Offerta tecnica - gestionale (capacità organizzativa e gestionale) Punti 80
Offerta economica Punti 20

Il punteggio verrà attribuito sulla base degli elementi valutativi indicati nella tabella di seguito riportata e dei coefficienti ponderali a ciascuno di essi assegnati.

Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, la valutazione verrà effettuata attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, da 0 a 1.

La formula che verrà applicata è la seguente: $C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$ (allegato P del D.P.R. 207/2010) dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

\sum_n = simbolo di sommatoria

OFFERTA TECNICA-GESTIONALE - Punti 80/100 così suddivisi:

Il concorrente dovrà proporre una offerta gestionale particolareggiata in aderenza alle indicazioni di cui al presente capitolato. Al fine di addivenire alla valutazione dell'offerta gestionale nel rispetto dei principi di proporzionalità, comparazione e non discriminazione la Commissione prenderà in esame le varie componenti ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio, osservando i parametri di seguito specificati:

ORGANICO DI SERVIZIO	PUNTI DA 0 A 24
<p>Premesso che tutte le attività inerenti il servizio dovranno essere svolte esclusivamente da personale dell'aggiudicatario qualificato nonché formato a svolgere la propria attività con responsabilità, garbo e buon senso, al fine dell'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri comparativi</p> <p>a) Numero addetti, qualifica/livello professionale del personale messo a disposizione per lo svolgimento del servizio</p> <p>b) Specifiche mansioni e impegno orario giornaliero e settimanale assegnati al personale messo a disposizione per lo svolgimento del servizio.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito a seguito di confronto comparativo tra le offerte, al concorrente che presenterà la migliore offerta, valutata secondo criteri di proporzionalità, ragionevolezza e non discriminazione.</p> <p>Nessun punteggio verrà assegnato alle offerte che non rispondano ai parametri minimi comparativi indicati nella documentazione di gara.</p>	

<p><u>DERRATE ALIMENTARI/MATERIE PRIME:</u> Premesso che l'aggiudicatario dovrà osservare i menù adottati dall'Ente (valutati dalla competente ASL), si precisa che le materie prime e i prodotti impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla documentazione di gara nonché dalle normative nazionali e comunitarie vigenti in materia. Ciò Premesso, per l'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri minimi comparativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva; • per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e per almeno il 40% da "sistemi di produzione integrata", prodotti IGP, DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali; • Carne: per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da produzione biologica e per almeno il 40% da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali. • Pesce: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica e/o pesca sostenibile (anche se surgelato). E' vietata la somministrazione di prodotti ottenuti da "pesce ricomposto"; • Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire comunque da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento della Commissione Europea in applicazione del Regolamento relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. • Tutti i prodotti da produzione integrata devono obbligatoriamente provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa nazionale e/o europea e/o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. • Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. • Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono obbligatoriamente provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. • Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori iscritti nell'Elenco nazionale istituito presso il Ministero per le politiche agricole. <p>Il punteggio sarà attribuito a seguito di confronto comparativo tra le offerte, al concorrente che presenterà la migliore offerta, valutata secondo criteri di proporzionalità, ragionevolezza e non discriminazione. Nessun punteggio verrà assegnato alle offerte che non rispondano ai parametri minimi comparativi sopra specificati.</p>	<p>PUNTI DA 0 A 24</p>
<p><u>CAPACITÀ ORGANIZZATIVA:</u> Premesso che l'aggiudicatario con proprie risorse, umane e strumentali dovrà provvedere all'organizzazione e alla gestione di tutte le attività inerenti il servizio, al fine dell'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri comparativi:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Modalità/sistema di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione materie prime; b) Modalità/sistema di rilevazione utenza; c) Modalità/sistema gestione confezionamento pasti; d) Modalità/sistema organizzazione e gestione confezionamento servizi catering; e) Modalità/sistema gestione locali cucina, sale mensa e preparazione tavoli; f) Modalità/sistema organizzazione scodellamento e somministrazione; g) Tipologia/caratteristiche fornitura utensili, accessori, apparecchiature e attrezzature da cucina; h) Tipologia/caratteristiche fornitura utensili, accessori, attrezzature e articoli da sala e per la tavola; i) Modalità/sistema gestione pulizia e sanificazione locali, stoviglie, attrezzature e tipologia prodotti; j) Modalità/sistema gestione smaltimento rifiuti; <p>Il punteggio sarà attribuito a seguito di confronto comparativo tra le offerte, al concorrente che presenterà la migliore offerta, valutata secondo criteri di proporzionalità, ragionevolezza e non discriminazione.</p>	<p>PUNTI DA 0 A 20</p>
<p><u>SERVIZI INNOVATIVI/INTEGRATIVI/MIGLIORATIVI</u> L'offerta gestionale può prevedere, senza alcun costo e/o onere aggiuntivo a carico dell'Ente, la fornitura di servizi innovativi/integrativi/migliorativi e comunque strettamente correlati al servizio principale. L'offerente ha facoltà di proporre eventuali attività aggiuntive/migliorie in termini di servizi e/o beni rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato, con l'impegno vincolante di assumere a proprio carico tutti i costi e gli oneri conseguenti e derivanti. L'aggiudicatario ha l'obbligo di avviare le attività e/o i servizi innovativi/integrativi/migliorativi proposti, dopo averne preventivamente accordato le modalità attuative con l'Amministrazione Comunale e la Dirigenza Scolastica. Il punteggio sarà attribuito a seguito di confronto comparativo tra le offerte, al concorrente che presenterà la migliore offerta, valutata secondo criteri di proporzionalità, ragionevolezza e non discriminazione. I servizi innovativi/integrativi/migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei tempi, le modalità e le condizioni di attuazione in modo tale da consentire alla commissione di poterne valutare l'utilità oltre che il grado di concretezza, realizzabilità, affidabilità ed efficacia delle soluzioni proposte. L'Ente si riserva la facoltà di NON assegnare alcun punteggio alle proposte ritenute a suo insindacabile giudizio non idonee/rispondenti/funzionali alle esigenze organizzative scolastiche e dell'Amministrazione.</p>	<p>PUNTI DA 0 A 9</p>

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ AZIENDALE RILASCIATE DA ORGANISMI ACCREDITATI È riconosciuto requisito premiante il possesso di certificazione/i siano esse di Qualità, Ambientale o per la Sicurezza e Salute dei Lavoratori, rilasciata/ al soggetto concorrente da organismo qualificato e accreditato ai sensi delle norme europee per la gestione delle attività inerenti il servizio oggetto della procedura. L'Ente si riserva la facoltà di NON assegnare alcun punteggio alle certificazioni non idonee/rispondenti/funzionali alla qualificazione del servizio oggetto della procedura.	PUNTI DA 0 A 3
---	---------------------------

Il coefficiente della prestazione verrà calcolato tramite la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, nel modo seguente:

Coefficiente	Giudizio
0	Giudizio negativo
DA 0,1 A 0,40	Giudizio sufficiente
DA 0,41 A 0,60	Giudizio discreto
DA 0,61 A 0,99	Giudizio buono
1	Giudizio ottimo

OFFERTA ECONOMICA - Punti 20/100

Sono esclusivamente ammesse offerte economiche in ribasso rispetto al prezzo posto a base d'asta.

Il prezzo complessivo offerto per l'effettuazione del servizio, oneri della sicurezza inclusi, a pena di esclusione dovrà essere inferiore ad euro 405.000,00 al netto dell'IVA di legge.

Le offerte non devono contenere, a pena di nullità, alcuna riserva, eccezione o condizione.

In caso di discordanza fra i dati indicati nell'offerta in cifre e in lettere relativi al prezzo e/o alla percentuale di ribasso compresi i casi di mero errore di calcolo e/o in tutti i casi d'errore materiale, si considererà valido il prezzo più conveniente per l'Ente.

L'offerente dovrà indicare in cifre e in lettere:

- Il prezzo offerto per l'esecuzione del servizio al netto dell'IVA riferito alla presunta somministrazione di n. 75.000 pasti nei prossimi due anni scolastici (comprensivo degli oneri per rischi di natura interferenziale pari ad euro 1.500,00 non assoggettabili a ribasso);
- Il prezzo unitario offerto per singolo pasto al netto dell'IVA (comprensivo degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale pari ad euro 0,02 per pasto non assoggettabili a ribasso);
- La percentuale del ribasso offerto (da applicarsi sull'importo complessivo a base di gara al netto dell'IVA di legge e degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale pari a euro 1.500,00 non assoggettabili a ribasso).
- Costi della manodopera e oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii)

I coefficienti V(a)i sono determinati per quanto riguarda l'elemento prezzo attraverso la seguente formula

$$C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) \quad = \quad X \cdot A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) \quad = \quad X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

C _i =	coefficiente attribuito al concorrente iesimo
A _i =	valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo
A _{soglia} =	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
X =	0,85
A _{max} =	valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Art. 26 - VERIFICA REQUISITI

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 216, comma 13 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii, La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, nonché il controllo della permanenza dei requisiti in fase di esecuzione del contratto, è acquisita dall'Ente attraverso la banca dati nazionale dei contratti pubblici (BDNCP) attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, la banca dati istituita presso l'ANAC.

Gli operatori interessati a partecipare alla procedura devono pertanto registrarsi/profilarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale dell'ANAC (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) e seguire le istruzioni ivi contenute.

Effettuata la registrazione ed individuata la procedura attraverso il CIG 93531320B3, gli operatori dovranno accedere all'apposita area dedicata ed inserire a sistema i documenti comprovanti il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario richiesti per la partecipazione alla procedura che essendo nella loro esclusiva disponibilità non sarebbero reperibili presso Enti certificatori.

A seguito di ciò l'operatore potrà eventualmente ottenere il PASSOE generato dal sistema andrà allegato all'offerta in caso di partecipazione alla successiva fase della procedura.

Svolgendosi sulla piattaforma telematica di e-procurement della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT (art. 58 del D.lgs. n.50/2016 e ss.mm. ii) il controllo sul possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura verrà altresì eseguito a sistema.

Art. 27 - AVVALIMENTO

Gli operatori economici in possesso dei requisiti di ordine generale e carattere morale di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii, possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii, necessari per partecipare ad una procedura di gara facendo ricorso all'avvalimento (art. 89 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii).

ART. 28 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'aggiudicatario nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di uniformarsi alle leggi e ai regolamenti che attengano alle attività oggetto della procedura, oltre che alle istruzioni/indicazioni impartite dall'Ente. In caso di sospensione o abbandono del servizio ed in genere in caso di accertate gravi inosservanze degli obblighi e delle condizioni contrattuali, l'Ente potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'aggiudicatario per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa a carico dell'aggiudicatario stesso di tutte le spese inerenti e conseguenti.

L'Ente ha facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva quando, richiamato mediante nota scritta l'aggiudicatario per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi contrattuali, questo, ricada nelle irregolarità contestate.

In caso di risoluzione del contratto, l'Ente ha facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione del servizio o parte dello stesso, addebitando all'aggiudicatario (anche trattenendolo sui crediti o/o rivalendosi sulla cauzione definitiva) l'eventuale danno e/o il maggior prezzo che dalla risoluzione anticipata possa derivare all'Ente.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Ente avrà la facoltà di applicare una penale variabile in relazione alla gravità dell'inadempienza ed eventuali recidive (da euro 1.000,00 fino a euro 1.500,00).

Qualora le inadempienze risultino tali da comportare l'applicazione di penale, l'Ente procederà alla formale contestazione/diffida all'aggiudicatario. Eventuali controdeduzioni, dovranno pervenire formalmente all'Ente mediante PEC entro dieci giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione/diffida. Oltre tale termine senza comunicazione, l'aggiudicatario si riterrà acquiescente e l'Ente decurerà l'importo della penale dalla prima fattura utile, ciò vale anche nel caso di mancata accettazione delle controdeduzioni anche se inoltrate dall'aggiudicatario nei termini prescritti.

La diffida oltre che mediante PEC e/o con Raccomandata A/R che potrà anche essere consegnata a mano, in particolare nel caso in cui contenga un termine qualificato come essenziale molto ravvicinato.

Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le inadempienze che possono dar corso a penalità e se ripetute, a risoluzione sono:

- interruzione del servizio: € 1.500,00;
- mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Dietetiche e/o Merceologiche ASL: € 1.000,00;
- mancato rispetto delle grammature € 1.000,00;
- mancato rispetto delle ricette € 1.000,00;
- modificazioni non autorizzate dei menù € 1.000,00;
- mancato rispetto delle procedure di produzione € 1.000,00;
- confezionamento pasti non conforme alle normative vigenti: € 1.500,00;
- etichettatura non conforme alle normative vigenti: € 1.000,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie: € 1.500,00;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica/chimica: € 1.500,00;
- mancata somministrazione di una portata: € 500,00;
- mancata somministrazione delle diete speciali: € 1.500,00;
- rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti serviti: € 1.000,00;
- mancato rispetto del menù (se non preventivamente autorizzato): € 1.000,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.500,00;
- mancato rispetto delle grammature: € 1.000,00;
- mancato rispetto del piano pulizia e sanificazione presso i locali cucina, stoccaggio e sale mensa: € 1.000,00;
- inadeguata igienizzazione degli arredi, attrezzature, apparecchiature e utensili: € 1.000,00;
- conservazione non conforme alle normative vigenti delle derrate: € 1.500,00;
- comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, moralità e personalità degli alunni: € 1.500,00;
- violazione obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013, (art. 2 comma 3) € 1.000,00;
- inosservanza dell'orario di inizio somministrazione (superiore a 10 minuti rispetto l'orario previsto): € 1.000,00;
- inosservanza delle disposizioni in materia di sicurezza Euro 1.500,00;
- inosservanza delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza sanitaria nonché delle specifiche prescrizioni dettate per fronteggiare la situazione pandemica e l'emergenza sanitaria da COVID 19 Euro 1.500,00;

ART. 29 - CLAUSOLE RISOLUTIVE

Eccetto i casi di comprovata forza maggiore non dipendenti dall'aggiudicatario e fermo restando il diritto all'applicazione delle penalità stabilite, l'Ente ha anche facoltà, in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere l'automatica risoluzione del contratto (art.1456 del C.C.) e l'immediata interruzione del servizio con incameramento automatico della cauzione senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- Reiterate interruzioni del servizio;
- Reiterata inosservanza dell'orario di inizio somministrazione (15 minuti oltre l'orario previsto);
- Reiterato mancato rispetto delle condizioni igieniche dei locali, arredi, attrezzature, apparecchiature ed utensili;
- Reiterate mancate somministrazioni delle diete speciali;

- Reiterato mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Reiterato mancato rispetto delle grammature;
- Reiterato mancato rispetto delle ricette;
- Reiterate modificazioni non autorizzate dei menù;
- Reiterato mancato rispetto delle procedure di produzione;
- Reiterato mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica/chimica;
- Reiterato rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- Reiterato mancato rispetto delle norme di stoccaggio e conservazione delle derrate;
- Reiterato mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nelle varie fasi del servizio: stoccaggio, manipolazione, confezionamento e somministrazione;
- Reiterate violazioni obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013, (art. 2 comma 3);
- Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- Cessione anche parziale o subappalto anche parziale del contratto;
- Gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente e di tutte le norme contrattuali contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche e integrazioni.
- Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- Fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In caso di tali accertate inadempienze/omissioni, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'aggiudicatario, mediante PEC e/o con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. La diffida oltre che mediante PEC e/o con Raccomandata A/R, potrà essere consegnata a mano nel caso contenga un termine qualificato come essenziale molto ravvicinato.

A seguito della risoluzione anticipata del contratto, è fatta salva la possibilità per l'Ente, di aggiudicare l'appalto al concorrente secondo classificato, con il conseguente addebito del maggior costo da ciò derivante, al soggetto inadempiente col quale è stato risolto anticipatamente il contratto.

L'Ente ha inoltre facoltà di avvalersi della risoluzione anticipata del contratto, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, senza che ciò comporti alcun diritto e qualsiasi forma di risarcimento a favore dell'aggiudicatario.

L'Ente, fatti salvi i maggiori danni, potrà inoltre rivalersi sulla cauzione:

- a copertura delle spese conseguenti il ricorso all'esecuzione d'ufficio per l'affidamento a terzi, necessario a limitare gli effetti negativi dell'inadempimento dell'aggiudicatario;
- a copertura delle spese di indizione di nuova procedura di gara a seguito di risoluzione anticipata del contratto;

Art. 30 - RINUNCIA ALL'ASSEGNAZIONE

Qualora l'operatore primo classificato rinunci all'assegnazione del servizio, l'Ente ha facoltà di procedere a favore del secondo classificato o di indire nuova gara alla quale il soggetto rinunciatario non sarà ammesso a partecipare.

In entrambi i casi il danno subito dall'Ente e l'eventuale maggior costo da ciò derivante comporterà l'addebito a carico del soggetto rinunciatario.

Art. 31 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

L'aggiudicatario, tenuto conto della peculiarità del servizio da svolgere, si impegna a non subappaltare, neanche in parte il servizio, e comunque a non cederlo ad altri. In caso contrario, l'Ente avrà la facoltà di rescindere in tronco il contratto, con diritto al risarcimento di ogni danno patito.

ridimensionati e/o modificati senza il consenso dell'Ente. In caso di ampliamento del servizio richiesto dall'Ente in corso di esecuzione del contratto, l'aggiudicatario è tenuto all'adeguamento alle medesime condizioni del contratto principale. In caso di riduzione, nessun compenso integrativo è dovuto dall'Ente all'aggiudicatario.

ART. 32 - SPESE

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese relative al contratto d'appalto, inerenti e conseguenti lo stesso, compresi i diritti di rogito e di segreteria oltre che tutte le spese accessorie.

ART. 33 - CONTROVERSIE

L'organismo responsabile delle procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo Regionale Sardegna.

Art. 34 - PRIVACY E TRATTAMENTO DEI DATI

I concorrenti per il fatto stesso di partecipare alla gara, autorizzano l'Ente al trattamento dei propri dati e di quelli dei propri collaboratori. In conformità a quanto disposto dal D.lgs. n. 196/2003 per le parti ancora in vigore, e dal GDPR - Regolamento UE 2016/679 - "Regolamento generale sulla protezione dati" i dati forniti dai concorrenti (propri e dei propri collaboratori) saranno raccolti e trattati, compatibilmente con le disposizioni normative concernenti gli appalti pubblici e il diritto di accesso agli atti, esclusivamente ai fini della procedura e dell'eventuale successiva gestione del contratto.

Soggetto attivo della raccolta e titolare del trattamento dei dati di cui alla presente informativa è il Comune di San Teodoro.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare la piena riservatezza sui dati, le informazioni, i documenti e altri elementi eventualmente forniti dall'Ente ai fini dello svolgimento del servizio, nonché a custodire gli stessi mediante l'adozione di idonee misure di sicurezza, in modo da ridurre al minimo i rischi di distruzione, perdita anche accidentale degli stessi, o di accesso e trattamento non autorizzato o non conforme alle finalità della raccolta.

Art. 35 - DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI

Per quanto non regolamentato dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni di legge e alle normative vigenti in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto d'appalto.

Fra di esse vanno contemplate anche le disposizioni contenute nel Regio Decreto 18 novembre 1923, n. 2440, nel Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827 e nel Codice civile.

Il Comune di San Teodoro è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni che all'aggiudicatario e/o a terzi possano derivare dal contratto di cui all'oggetto.

IL RUP/RESPONSABILE DELL'AREA SOCIO CULTURALE

F.to: Dott.ssa M. Margherita Lecca