



COMUNE DI ALEZIO
Provincia di Lecce

BANDO DI GARA
DISCIPLINARE

OGGETTO: Procedura aperta sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) del portale acquistinretepa.it iniziativa "SERVIZI" categoria "SERVIZI DI RISTORAZIONE per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica nella scuola dell'Infanzia e Primaria classi a tempo pieno del Comune di Alezio - anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 ai sensi dell'art. 36 comma 6, lett. b) del d. lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int. CIG n. 7991153C0F

In esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 103 del 31/07/2019 e della propria determinazione a contrarre esecutiva a norma di legge:

SI RENDE NOTO

Che è indetta procedura aperta sul portale telematico MEPA per l'affidamento del servizio in oggetto.

Il soggetto aggiudicatario si obbligherà ad eseguire, per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, alle condizioni tecniche ed economiche che verranno successivamente presentate nell'offerta, le prestazioni di cui all'allegato capitolato prestazionale.

1. ENTE APPALTANTE E RELATIVA QUALIFICAZIONE

Comune di ALEZIO (Provincia di Lecce) - Area servizi Socio Scolastici - via San Pancrazio, 34
C.A.P. 73011

R.U.P.: Avv. Maria Nadia Manieri

Tel. 0833/281020 - Fax. 0833/282340

PEC: protocollo.comune.alezio@pec.rupar.puglia.it Sito internet: www.comune.alezio.le.it.

La documentazione di gara è disponibile sulla piattaforma telematica, presso il sito internet dell'Ente e su "Amministrazione Trasparente" - Bandi di gara e contratti.

2. CPV e CIG

CPV. 55512000-2 Servizi di gestione mensa

CIG 7991153C0F

3. OGGETTO

L'appalto, per il periodo corrispondente agli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia e primaria per le sole classi a tempo pieno nel Comune di Alezio, comprensivo della preparazione,

trasporto, consegna ed altre diverse prestazioni. Dovrà infatti tenersi conto di eventuali patologie, disabilità e necessità etico - religiose degli alunni e del personale scolastico addetto al servizio. La media dei pasti consumati per la scuola dell'infanzia è pari a circa n. **12.519** pasti annui. Per la scuola primaria la media dei pasti consumati tiene conto delle classi appartenenti all'unica sezione istituita a tempo pieno che dovrebbero essere pari a presuntivi n. **10.647** pasti annui.

Il numero dei pasti previsti non è impegnativo per l'Ente, in quanto il numero giornaliero degli stessi sarà determinato dal numero degli alunni presenti fruitori del servizio di refezione oltre al numero pasti per il personale docente e ausiliario che sarà assegnato al servizio dal Dirigente Scolastico.

1.1

1.a Il servizio deve essere svolto nel totale rispetto del menù e delle relative tabelle dietetiche fornite direttamente dalla competente ASL che dovranno essere esposte nella bacheca della scuola ed essere messe a disposizione delle famiglie, comprese le ultime edizioni emesse dall'ASL dei ricettari, delle linee guida regionali per la ristorazione scolastica, delle tabelle merceologiche e delle relative note esplicative.

1.b L'impresa appaltatrice deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2000 (relativa a ristorazione collettiva) oppure essere in possesso del certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri (art. 43 d. lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int.). Qualora la validità della suddetta certificazione venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso jure* del contratto.

1.c L'impresa appaltatrice dovrà:

- attuare *in toto* quanto previsto dal REG CE 852/2004 e dal d. lgs. n. 193/2007 e di ogni altra prescrizione normativa nazionale e/o regionale inerente alla correttezza del procedimento acquisitivo delle derrate, produttivo e di trasporto. Si indicano di seguito:

- il regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 e successive modifiche e integrazioni, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- il regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il regolamento (CE) n. 854/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il regolamento (CE) n. 882/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

- in occasione di inderogabili impedimenti (scioperi, agitazioni del personale, ecc.) la ditta dovrà comunque provvedere alla fornitura del pasto avvalendosi, se necessario, di altre strutture;

- dovrà fornire apposita dichiarazione da cui risulti l'applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario ai sensi di legge relativamente a tutti gli aspetti inerenti al presente appalto (rintracciabilità e qualità delle materie prime, ricevimento e stoccaggio, trasporto, formazione del personale). Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile per la consultazione a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- quotidianamente la Ditta appaltatrice fornirà i pasti anche al personale docente e ausiliario che ne ha diritto come da indicazioni del Dirigente Scolastico.

4. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è stabilito in € 4,25 a pasto oltre IVA come per legge e ogni altro onere incluso, soggetto a ribasso d'asta e per il quale deve essere indicata un'unica percentuale di ribasso sia per il costo del buono pasto per la scuola dell'infanzia sia per quello della scuola primaria.

L'importo complessivo netto presunto dell'appalto per il triennio è stato determinato in € **296.116,50 esclusa IVA al 4%** e compresi oneri per la sicurezza pari a € **750,00** (importo non soggetto a ribasso).

La media presunta dei pasti consumati per la scuola dell'infanzia è pari a circa n. **12.519** pasti annui.

Per la scuola primaria la media dei pasti consumati tiene conto del numero di alunni presenti nelle classi a tempo pieno istituite dall'Ufficio Scolastico Territoriale che dovrebbe essere pari mediamente a presuntivi n. **10.647** pasti annui.

Si precisa che tale numero è stato calcolato come media approssimativa tra il numero di alunni effettivamente iscritti e il numero di alunni effettivamente fruitori nell'a.s. 2018/2019, moltiplicato per i giorni presuntivi di svolgimento del servizio, previsti nel triennio 2019/2022.

Infatti il numero dei pasti previsti non è impegnativo per l'Ente, in quanto il numero giornaliero degli stessi sarà determinato dal numero degli alunni presenti fruitori del servizio di refezione oltre al numero dei pasti per il personale docente assegnato al servizio.

Il corrispettivo reale da contratto sarà stabilito, in via definitiva, a seguito delle risultanze dalle operazioni di gara.

Il compenso che l'Ente Comunale corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi onnicomprensivo di tutte le prestazioni inerenti all'esecuzione del servizio appaltato.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato previa formalizzazione del contratto e previo controllo del numero dei pasti effettivamente erogati e sarà pari all'importo del prezzo offerto moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati.

Alla fattura dovrà essere allegata documentazione attestante il numero dei pasti effettivamente somministrati, vistata per espressa conferma ed accettazione dall'incaricato scolastico ricevente la fornitura giornaliera con indicazione del giorno, mese ed anno di riferimento, nonché previo accertamento dell'adempimento degli obblighi contributivi mediante richiesta del DURC, della verifica inadempimenti *ex lege* e di qualsiasi altra documentazione a richiesta dell'Amministrazione.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà liquidato mensilmente previa esibizione di regolare fattura ed entro i termini *ex lege* stabiliti dalla data di acquisizione della stessa sul sistema della fatturazione elettronica. L'eventuale rifiuto e/o l'insorgenza di contestazioni e/o la mancata allegazione della documentazione richiesta da contratto interrompe ogni termine.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio per gli studenti, con fondi regionali previsti dal Piano Diritto allo Studio, con la compartecipazione dei genitori e, in parte, con fondi del MIUR per il pasto degli insegnanti.

5. LUOGO DI ESECUZIONE

Scuola dell'Infanzia Statale di Alezio - via San Pancrazio
Scuola Primaria Statale di Alezio - via Anaclerio

6. DURATA

Il presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.
Per l'anno scolastico 2019/2020 il servizio decorrerà, presumibilmente, dalla data del 1° ottobre, salvo diversa determinazione a seguito di comunicazione del Dirigente Scolastico e/o determinazioni dell'Amministrazione appaltatrice.

La decorrenza potrà essere anticipata/posticipata a seguito di espressa decisione del Consiglio D'Istituto e dell'Amministrazione precedente.

Il periodo di decorrenza del servizio (inizio e termine) sarà comunque espressamente comunicato alla Ditta aggiudicataria dall'ufficio preposto.

Si ribadisce che il periodo di decorrenza iniziale indicato potrà subire mutamenti solo in conseguenza di motivi dettati dall'Amministrazione e/o da particolari esigenze del Dirigente Scolastico.

Anche per gli anni scolastici successivi la decorrenza verrà comunicata dall'Ufficio preposto.

Il calendario di apertura e chiusura dell'attività scolastica è determinato dal Dirigente Scolastico che dovrà prontamente comunicarlo alla Ditta e all'Ente.

7. TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE

Il termine di presentazione delle offerte è stabilito entro **e non oltre le ore 24,00 del 22/08/2019**.

Oltre detto termine non sarà ritenuta valida l'offerta. La procedura verrà condotta tramite l'utilizzo del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione e sarà gestita con forme e modalità dalla stessa dettate nel rispetto delle norme generali di riferimento.

8. DOCUMENTAZIONE DI GARA

I documenti di gara sono:

- Invito ed annesso disciplinare;
- Capitolato d'appalto;
- DUVRI;
- Tabelle dietetiche (oggetto di continuo aggiornamento da parte della ASL);
- Tabelle merceologiche degli alimenti redatte dalla ASL e nota esplicitiva;
- Relazione tecnico-illustrativa.

9. DIVISIONE IN LOTTI: NO

10. VARIANTI: NO

11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio verrà effettuato tramite procedura aperta sul portale MePA attraverso il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi dedicato alla Pubblica Amministrazione indicato e, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del suddetto decreto, in favore della Ditta che, in sede di valutazione delle offerte presentate, avrà indicato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune di Alezio, determinata in base agli

elementi di valutazione specificati nella scheda di punteggio tecnico indicata nel capitolato d'oneri e nella presente lettera invito/ disciplinare ai sensi della normativa espressamente richiamata.

Saranno ammesse le offerte in ribasso o alla pari ed escluse quelle in aumento. Si precisa che: "l'offerta di un prezzo pari alla base d'asta, e quindi recante un ribasso pari a zero, è una delle offerte possibili, non è migliorativa - e quindi, sulla base della formula di attribuzione del punteggio stabilita nella *lex specialis* dovrebbe ottenere il punteggio minimo pari a zero - ma è ammissibile e non determina l'esclusione dell'operatore economico" (Delibera ANAC n. 479 del 23 maggio 2018).

Si procederà all'affidamento anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, inoltre l'Amministrazione procedente potrà non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa a riguardo.

L'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verranno affidate ad una apposita commissione nominata con successivo provvedimento dirigenziale ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.

L'individuazione dell'impresa aggiudicataria del servizio verrà effettuata dalla commissione giudicatrice a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Ente, in base agli elementi di valutazione espressamente indicati nella scheda di punteggio tecnico allegata al capitolato e indicati nella presente lettera invito con punteggio massimo attribuibile secondo la seguente formula:

Offerta tecnica: massimo punti 70

Offerta Economica: punti 30.

Punteggio totale: 100

In caso di parità di punteggio complessivo, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i pari merito, avrà ottenuto il punteggio di qualità più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

L'offerta dovrà essere presentata in modo unitario: non è ammessa la presentazione di offerte per una sola parte delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Non sono ammesse offerte formulate in modo condizionato o indeterminato.

Il procedimento di gara viene condotto mediante l'utilizzo del sistema telematico sulla piattaforma MePA presente sul sito www.acquistiinretepa.it

Data e modalità di espletamento della gara.

Il giorno 23/08/2019 è prevista l'apertura della documentazione amministrativa. Eventuale rinvio sarà comunicato con modalità telematica.

- 1) In seduta aperta al pubblico, la Commissione di gara procederà all'apertura del plico digitale ed alla valutazione **della documentazione amministrativa**, con contestuale verifica dell'ammissibilità delle offerte, verificando l'integrità e la tempestività della ricezione.
- 2) A seguire, **in seduta riservata**, la Commissione procederà all'apertura **dell'offerta tecnica** ed all'attribuzione del punteggio inerente ai contenuti della stessa, secondo i parametri specificati nel presente disciplinare;
- 3) Successivamente, **in seduta pubblica**, si procederà all'apertura **dell'offerta economica** per accertarne la regolarità e dare lettura dei prezzi offerti.
- 4) La Commissione procederà quindi, **in seduta riservata**, alla valutazione delle offerte prezzo presentate, attribuendo ad esse il relativo punteggio secondo i criteri indicati;

- 5) Effettuerà poi la somma di tutti i punteggi attribuiti, assegnando il punteggio complessivo a ciascuna ditta partecipante, formando la graduatoria finale che sarà opportunamente resa nota sul portale ed adottando i successivi provvedimenti di competenza.

Alle sedute pubbliche possono presenziare ed intervenire i legali rappresentanti e/o persone da loro delegate munite di procura.

Le sedute aperte al pubblico, diverse da quella iniziale, saranno comunicate alle imprese concorrenti attraverso il sistema della piattaforma telematica con almeno un giorno di anticipo. Al Presidente della Commissione è riservata la facoltà insindacabile di sospendere e/o di posticipare la data e l'ora della gara. La Commissione avrà la facoltà di sospendere i propri lavori, stabilendo data e ora della successiva riunione e dandone comunicazione (tramite il sistema telematico) alle ditte partecipanti.

12. SOGGETTI AMMESSI ALLA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA.

Saranno ammessi a partecipare i concorrenti che siano in possesso dei requisiti previsti dall'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016.

Possono partecipare all'appalto i soggetti aventi i seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale:

- Iscrizione al registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato competente per territorio per le attività oggetto dell'appalto;
- inesistenza delle cause di esclusione della partecipazione alle gare d'appalto previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- essere in regola ai sensi dell'art. 17 della legge 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi contenute, oppure non essere soggetto a tali obblighi;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;
- di avere la disponibilità di mezzi, attrezzature e personale sufficiente ed idoneo in grado di soddisfare per quantità e qualità le prestazioni richieste e previste nel capitolato d'onere, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente;
- di non essersi resa colpevole, nell'esecuzione di altri analoghi servizi, di negligenza o malafede o errore grave e di non essere incorsa, negli ultimi tre anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza;
- essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, essere in possesso di un proprio documento di valutazione rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. lgs. 81/2008;
- applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali;
- di essere in possesso di idonea autorizzazione sanitaria per l'attività oggetto del presente appalto e di ogni autorizzazione prescritta dalla speciale normativa di settore.

Requisiti di ordine speciale

Sono richiesti i seguenti specifici requisiti di ordine speciale, il cui possesso dovrà essere dimostrato, ai fini della partecipazione alla procedura, mediante dichiarazione sostitutiva di cui al D.P.R. 445/2000 ss.mm.ii, presentata con la domanda di partecipazione:

Requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica e professionale (artt. 83 c. 1 lett. a) e c) del D. Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int.):

a) iscrizione, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva scolastica, alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro di tale Stato;

b) nel caso di Cooperative: essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva scolastica, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico;

c) il possesso di certificazioni di sistemi di qualità conformi alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 e alla vigente normativa nazionale, rilasciate da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, per il servizio specifico oggetto dell'appalto.

La certificazione deve essere presentata, in copia conforme all'originale, indicante la data di rilascio o autocertificata nelle forme di legge caricata sul portale e firmata digitalmente;

d) Aver svolto, nei due anni scolastici precedenti al presente invito (2017-2018 e 2018/2019), un servizio identico (servizio di mensa scolastica per alunni scuola dell'infanzia e primaria) e almeno volumi (pasti) per anno scolastico di riferimento identico a quello oggetto dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati, l'Ente per il quale è stato svolto e gli importi contrattuali.

e) disporre dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa al centro cottura (327/1980) e agli automezzi, adibiti al trasporto, ai sensi della L. n. 283/1962 (s.m.i.). A tale scopo si richiede di presentare copia conforme all'originale di tale autorizzazione sanitaria o di autocertificarne il possesso nelle forme di legge, caricata sul portale e firmata digitalmente;

f) disporre per il proprio centro di produzione pasti oggetto del presente appalto della certificazione del sistema di autocontrollo HACCP-UNI 10854.1999. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento caricato sul portale e firmato digitalmente;

g) avvalersi della collaborazione di uno staff di professionisti di settore, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità, per il periodo di validità del presente appalto, composto da un coordinatore del servizio, un dietista o un esperto in Scienze dell'Alimentazione e da almeno n. 2 cuochi diplomati.

In caso di consorzi o raggruppamenti, i sopradescritti requisiti di capacità tecnica e professionale debbono essere posseduti dall'impresa indicata come esecutrice dell'appalto, pena l'esclusione dalla procedura.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83 art. 1 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e succ. mod. - di possedere:

a) dichiarazioni di almeno 2 (due) istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1.9.1993 n. 385, di data non anteriore a 2 mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è

in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

b) attestazione del fatturato globale dell'impresa, nel biennio 01/01/2017 - 31/12/2018, al netto dell'IVA ed attestazione del fatturato riferito, sempre nel biennio 01/01/2017 - 31/12/2018, esclusivamente al servizio di mensa scolastica non inferiore al valore del presente appalto per anno scolastico di riferimento.

In caso di raggruppamento temporaneo e di consorzi, i requisiti di ordine speciale di capacità economico-finanziaria devono essere specificatamente riferiti a tutte le imprese raggruppate o consorziate e devono essere posseduti, in relazione alla propria quota di partecipazione, dall'impresa mandataria o dall'impresa consorziata che svolgerà l'appalto, nella misura minima del 40% di quanto richiesto, mentre la restante percentuale del 60% deve essere posseduta cumulativamente dalle altre imprese mandanti o dalle altre imprese consorziate, nella misura minima per ciascuna di esse pari al 10% di quanto richiesto, e l'impresa mandataria deve in ogni caso possedere i requisiti in misura maggioritaria.

13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA

Il termine di presentazione delle offerte è stabilito entro **e non oltre le ore 24,00 del 22/08/2019**.

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere inviata esclusivamente per via telematica, a pena esclusione, tramite il Portale www.acquistiinretepa.it sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, seguendo la procedura ivi prevista.

Documentazione Amministrativa:

L'operatore economico dovrà inserire, a pena di esclusione, nella sezione del portale dedicata la seguente documentazione amministrativa nel formato richiesto. **Nella documentazione amministrativa dovrà essere altresì inserita ogni altra documentazione/attestazione richiesta dal presente disciplinare e/o dal capitolato:**

- a. **ISTANZA DI AMMISSIONE** per la partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e Primaria (classi a tempo pieno), anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante e contenente le generalità complete della ditta concorrente.

Detta istanza dovrà contenere un'unica dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/00, sottoscritta digitalmente contenente l'attestazione dei requisiti di ordine generale, speciale, di idoneità professionale- tecnica e professionale (art. 83 del D. Lgs. 50/2016) nonché di capacità economica e finanziaria (art. 83 del D. Lgs. 50/2016) nonché quanto di seguito indicato:

1. l'iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio di appartenenza per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto (servizio di refezione scolastica), specificando esattamente il numero di iscrizione, la data di iscrizione, la durata e la forma giuridica con espressa dicitura sulla posizione fallimentare relativa agli ultimi cinque anni della partecipante;
2. essere iscritti, per le Cooperative, all'Albo o delle società Cooperative presso il Ministero delle attività Produttive a cura della Camera di commercio o, se Cooperative Sociali, all'Albo regionale delle cooperative sociali, specificando il numero e la data di iscrizione;

3. gli organi di amministrazione, le persone che li compongono, nonché i poteri a loro conferiti;
4. l'inesistenza di cause di esclusione ex art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. riferita ai soggetti di seguito indicati:
 - titolare o direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
 - soci o direttore tecnico se si tratta di s.n.c., i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di s.a.s.;
 - presidente se si tratta di cooperativa;
 - gli amministratori muniti del potere di rappresentanza o il direttore tecnico per gli altri tipi di società;
 - rappresentante legale di ogni impresa costituente l'ATI;
 - e in generale di tutti i componenti rientranti nelle fattispecie previste nell'art. 80 da indicare e precisare in sede di istanza di partecipazione.
5. di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
6. **che la ditta si è recata nei luoghi in cui deve svolgersi il servizio per una ricognizione sul territorio, degli ambienti e delle attrezzature, con espressa specificazione che la Ditta si è resa conto delle particolari circostanze nelle quali le attività dell'appalto devono svolgersi e di ogni altro elemento che influisce o possa influire sull'organizzazione e sull'espletamento del servizio. Potrà essere concordato appuntamento telefonico al n. 0833/281020;**
7. di accettare tutte le condizioni del Capitolato d'appalto relativo al servizio in oggetto, del presente disciplinare di gara e dell'offerta tecnica formulata e di avere la possibilità, il personale ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione del servizio nei tempi e nei modi stabiliti nel capitolato stesso, nonché di ritenere il prezzo offerto remunerativo;
8. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;
9. che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:
 - a. INAIL: CODICE DITTA N.sede competente.....;
 - b. INPS: matricola n.....sede competente.....;
 - c. Contratto applicato.....
10. di impegnarsi ad applicare a tutti i dipendenti le norme previste dal C.C.N.L. di riferimento;
11. di avere la disponibilità di mezzi, attrezzature e personale sufficiente ed idoneo in grado di soddisfare per quantità e qualità le prestazioni richieste e previste nel capitolato d'onori, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente;
12. di essere regolare con il pagamento dei contributi assistenziali e previdenziali dei lavoratori nonché con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana;
13. di non essersi resa colpevole, nell'esecuzione di altri analoghi servizi, di negligenza o malafede o errore grave e di non essere incorsa, negli ultimi tre anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza;
14. di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi della normativa vigente in materia di appalti di servizi;
15. di non aver subito sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lettera c) del d. lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
16. di impegnarsi ad assumere tutti gli oneri previsti dall'art. 3 legge 136/2010 per quanto concerne la tracciabilità dei flussi finanziari;

17. di autorizzare il Comune di Alezio al trattamento dei dati raccolti per detta procedura di gara;
18. di obbligarsi, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato con deliberazione di G.C. n. 140 del 31/12/2013.
19. di impegnarsi a contrarre, nell'ipotesi di aggiudicazione, idonea copertura assicurativa R.C.T. ed R.C.O. per i danni eventuali che possano verificarsi durante lo svolgimento del servizio in danno agli operatori e/o utenti, esonerando il comune da ogni responsabilità così come espressamente previsto nel capitolato d'oneri. Detta polizza dovrà essere acquisita al protocollo unitamente alla documentazione inerente alla stipula del contratto;
20. di essere in regola con gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e salute, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del d. lgs. n. 81/2008 e D. lgs. 106/2009;
21. che in merito all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 dichiara:
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e con tutte le norme concernenti il collocamento obbligatorio dei disabili;
 - che l'impresa non è tenuta all'applicazione delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e che, in ogni caso, è in regola con tutte le norme concernenti il collocamento obbligatorio dei disabili;
22. di essere in possesso di idonea autorizzazione sanitaria per l'attività oggetto del presente appalto e di ogni autorizzazione prescritta dalla speciale normativa di settore;
23. di essere in possesso del manuale di autocontrollo di cui all'art. 4 D. lgs. n. 155/97 (metodo HACCP), oggi REG CE 852/2004 e art. 3 del d.lgs. n. 193/2007.

b. Cauzione provvisoria

Cauzione provvisoria dell'importo corrispondente all'1% (uno per cento) - € **2961,17** dell'importo complessivo dell'appalto da prestarsi ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int. mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo istituto e valida per almeno 180 giorni. Entro 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, l'affidatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 103 del D. lgs. 50/2016, garanzia definitiva, mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo istituto calcolata in percentuale prevista sull'importo complessivo di aggiudicazione, che dovrà avere validità fino al termine del contratto. Le fideiussioni dovranno contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'impegno del fideiussore ad erogare al Comune le somme dovute dietro semplice richiesta scritta entro 15 (quindici) giorni dalla medesima. **Si precisa che l'importo della cauzione provvisoria si considera già ridotto del 50%, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (condizione di partecipazione alla procedura).**

c. **Ricevuta in originale** del versamento del contributo ANAC previsto ai sensi dell'art. 1 comma 67 della L. 266/2005, nella misura stabilita nella deliberazione dall'Autorità Nazionale Anticorruzione - ANAC del 19 dicembre 2018, e secondo le istruzioni operative rinvenibili sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi.

d. **Capitolato d'oneri** sottoscritto digitalmente per espressa accettazione dal legale rappresentante della ditta, dal rappresentante della mandataria (in caso di RTI

costituite); dai legali rappresentanti delle imprese raggruppante ovvero consorziate (in caso di imprese non ancora costituite o consorzi);

- e. **dichiarazione di responsabilità** a firma del rappresentante legale della Ditta attestante il totale rispetto nella preparazione dei pasti delle tabelle dietetiche redatte dalla ASL, delle tabelle merceologiche degli alimenti e delle indicazioni nelle stesse fornite e/o successivamente indicate dalla ASL con note esplicative e del D.M. 18/12/2017 pubblicato in G.U. n. 79 del 5 aprile 2018 entrato in vigore il 5 luglio 2018;
- f. **PASSOE** debitamente sottoscritto, rilasciato dall'ANAC, ai sensi dell'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibili presso l'ANAC **oppure**, nel caso di mancato rilascio dello stesso in tempo utile per consentire la partecipazione alla presente procedura, dichiarazione di impegno a presentare il PASSOE non appena rilasciato dall'ANAC e, comunque, entro il termine congruo assegnato dalla Società appaltante. In caso di partecipazione di R.T.I. o consorzio, il PASSOE dovrà essere richiesto dalla Mandataria/Capogruppo del raggruppamento temporaneo secondo le modalità previste dall'ANAC nel caso di partecipazione di operatori riuniti (c.d. PASSOE di Gruppo), previa creazione da parte di ciascun operatore mandante della propria componente di PASSOE.

n. 2: OFFERTA ECONOMICA.

L'operatore economico nella sezione BUSTA ECONOMICA, a pena di esclusione, dovrà:

- inserire la percentuale di ribasso offerto - al netto dell'IVA";
- allegare l'offerta economica che deve contenere, **a pena di esclusione**, il prezzo (con al massimo n. 2 decimali), deve essere redatta in lingua italiana e su carta legale, contenere l'indicazione in cifre ed in lettere della percentuale di ribasso sul prezzo posto a base d'asta, nonché l'oggetto dell'appalto, con la precisazione che trattasi di offerta omnicomprensiva dei costi indicati nel capitolato. Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione appaltante.

L'offerta resterà valida e vincolante per la durata di 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di presentazione delle offerte.

Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta digitalmente da tutte le imprese raggruppate.

Pena l'esclusione dalla gara, le indicazioni relative al prezzo offerto devono essere riportate solo ed esclusivamente nell'offerta economica.

Il prezzo offerto si intenderà omnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e degli eventuali servizi aggiuntivi offerti.

L'offerta, che non potrà a pena di esclusione, essere parziale, condizionata o incompleta, dovrà essere firmata digitalmente dal titolare della Ditta, se trattasi di impresa individuale o dal legale rappresentante, se trattasi di società. In caso di ATI e consorzi di imprese, l'offerta dovrà essere firmata digitalmente dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione della prestazione, nonché dal Consorzio stesso.

Non sono ammesse correzioni che non siano esplicitamente confermate e sottoscritte.

n. 3 OFFERTA TECNICA

L'operatore economico dovrà inserire, a pena di esclusione, la seguente documentazione redatta in lingua italiana nel rispetto di quanto previsto nella scheda di punteggio tecnico prevista dall'art. 13 del capitolato d'appalto nonché allegata allo stesso e di seguito esplicitata:

- relazione tecnica, sottoscritta digitalmente dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio (in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: " in nome e per conto proprio delle mandanti"...) dalla quale risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa e con specifica previsione di tutte le prestazioni minime previste nel capitolato speciale d'appalto e le eventuali iniziative, proposte aggiuntive e/o migliorative che si ritiene di dover suggerire all'Amministrazione con riferimento a quanto stabilito nel capitolato d'onere, al fine di migliorare la qualità delle prestazioni previste ed ampliare gli obiettivi che lo svolgimento del servizio propone.

Tale relazione tecnica dovrà essere redatta in modo comprensibile (f.to carattere minimo 12) e non dispersivo e con un numero massimo di fogli formato A4 pari a 10 (vedere indicazioni riportate nella scheda di attribuzione del punteggio allegata), con rispetto delle spaziature e di interlinea - no fronte retro. Eventuali parti eccedenti non verranno prese in considerazione.

La commissione di gara non terrà conto di eventuali depliant illustrativi riguardanti l'azienda. Non deve pertanto essere inserito altro materiale non richiesto.

Al termine della predisposizione, della sottoscrizione con firma digitale e del caricamento sulla piattaforma di tutta la documentazione che costituisce l'offerta, questa dovrà essere inviata con le modalità telematiche previste dalla stessa piattaforma.

14. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del suindicato decreto e nel rispetto di quanto stabilito nel presente bando di gara e dagli elementi di seguito elencati:

PUNTEGGIO COMPLESSIVO = 100 PUNTI DI CUI:

- Max 30 punti per l'offerta economica;
- Max 70 punti per l'offerta tecnica;

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione del servizio nei confronti dell'offerta tecnica con punteggio più alto e, in caso di ulteriore parità, si applicherà l'art. 77 del R.D. n. 827/24.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle espresse in aumento e si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verranno affidate ad una apposita commissione nominata secondo le disposizioni contenute nell'art. 77 del d.lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.

15. METODO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA E ATTRIBUZIONE PUNTEGGI.

La gara sarà aggiudicata sulla base dei criteri di seguito indicati e secondo il seguente meccanismo di attribuzione dei punteggi di seguito indicati:

a) Offerta qualitativa: fino a 70 punti suddivisi in base ai seguenti criteri:

SCHEDA PUNTEGGIO TECNICO APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA (SOLE CLASSI A TEMPO PIENO) DEL COMUNE DI ALEZIO

Righe max	Elementi oggetto di valutazione	Punteggio massimo	Sub punteggi	Criteri motivazionali	Sub punteggi
A	CENTRO COTTURA	23			
20	Dimensionamento, layout del centro cottura con flussi delle attività e tempi di preparazione, mantenimento in temperatura, esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica		8	Completezza, congruenza, celerità, arco temporale di esperienza	Ins. 0 suff. 2 buono 4 distinto 6 ottimo 8
2	Media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura e le sale di refezione (calcolato tramite l'applicativo on line "via Michelin" opzione di scelta "il più rapido")		7	celerità	>25 min: 0 Da 20 min. a 25 min: 1 Da 10 min a 20 min: 4 Meno di 10 min: 7
10	Gestione delle emergenze (guasti e criticità al centro cottura principale - disponibilità di un centro cottura per le emergenze - improvvise carenze di personale) Gestione criticità della monoporzione al fine di garantire la qualità dei pasti		8	Affidabilità Presenza fissa in organico di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche Conformità dei locali sostitutivi ad ogni normativa specialistica di settore	Ins. 0 suff. 2 buono 4 distinto 6 ottimo 8
B	MENSA BILOGICA DM 18/12/2017	12			
5	Approvvigionamento e impiego durante l'intera durata dell'appalto di prodotti biologici superiori alle percentuali minime indicate dall'allegato 1 al DM		6	Percentuale	100% di tutti i prodotti: Punti 6 Dal 50% al 99% Punti 4 Dal 30% al

		18/12/2017.				49% Punti 2 Fino al 29% Punti 0
	5	Km 0 Utilizzo di prodotti biologici di cui al punto 1 dell'allegato al DM 18/12/2017, nel rispetto della stagionalità, in un'area considerata vicina al luogo di somministrazione come definita dallo stesso decreto.		6	Percentuale	Inferiore a 30 Km terrestri Punti 6 Da 30 a 59 Km terrestri Punti 3 Da 60 a 150 Km terrestri punti 1 Superiore a 150 Km Punti 0
	C	PERSONALE	5			
	6	Personale da adibire al servizio di distribuzione pasti, riassetto e pulizia dei locali mensa (in particolare numero, ruolo ed orari di servizio)		3	Adeguatezza, esperienza, flessibilità, coerenza	Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 3
	6	Piano della formazione del personale per anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei formatori. Possesso di certificazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro		2	Completezza, congruenza Indicazione e specificità	Ins. 0 Buono 1 Ottimo 2
	D	CARATTERISTICHE SOCIALI DELL'APPALTO	10			
	3	Indicazione del numero di gratuità da destinare ai bambini bisognosi segnalati dal Servizio Sociale dell'Ente.		5	numero	Assenti: 0 Dal 30 al 59% dei segnalati: 2 Dal 60% al 69% dei segnalati: 3 Dal 70% al 100% dei segnalati: 5
	5	Percentuale di utilizzo di piatti non consumati e/o non somministrati da destinare ad organizzazioni in loco (Caritas) che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto nella		5	Quantità e modalità	Insufficienti: 0 Buone 3 Ottime: 5

	legga n. 166/2016. Indicazione delle modalità pratiche di consegna.				
E	CARATTERISTICHE AMBIENTALI	7			
8	Tipologia dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti aventi il minore impatto ambientale secondo quanto indicato nella carta di circolazione		3	Impatto ambientale	Euro 1, 2, 3 = 0 punti Euro 4, 5, 6= 1,5 punti Mezzo ibrido/ elettrico= 3 punti
8	Proposte di attuazione della campagna "Plastic free" lanciata dal Ministero dell'Ambiente Utilizzo di prodotti ecolabel detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene, individuati dal Ministero		4	Concretezza e realizzabilità delle proposte Quantità e qualità dei prodotti utilizzati	Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 4
F	Proposte migliorative appalto	13			
8	Migliorie relative alla gestione informatizzata del servizio su supporto informatico della ditta di prenotazione/cancellazione pasti, pagamento ticket, prenotazione, rendicontazione supporto uffici comunali, rilascio ricevute e attestazioni - gestione morosità. Specificare inoltre: <ul style="list-style-type: none"> ○ numero di incontri informativi per i genitori relativamente all'utilizzo del sito web, dell'APP, ecc. ○ attività da porre in essere presso le sedi scolastiche in merito alla prenotazione giornaliera dei pasti. ○ attività da porre in essere in merito al nodo dei pagamenti PagoPA. 		7	Accessibilità, semplicità, completezza	Ins. 0 Suff. 2 Buono 5 Distinto 6 Ottimo 7
8	Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature e		3	Rilevanza funzionale -	Ins. 0 Suff. 1

		arredi destinate al servizio nei refettori anche con riferimento all'attuazione della politica ambientale.			indicazione numero	Buono 2 Ottimo 3
	5	Proposte inerenti all'organizzazione di eventi a data (fine anno, carnevale, ecc.) a totale carico della ditta rivolti ai minori frequentanti l'istituto comprensivo e alle famiglie		3	Concretezza e realizzabilità delle proposte	Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 3

b) Offerta Economica

L'importo a base di gara è stabilito in € 4,25 a pasto oltre IVA come per legge e ogni altro onere incluso, soggetto a ribasso d'asta e per il quale deve essere indicata un'unica percentuale di ribasso sia per il costo del buono pasto per la scuola dell'infanzia sia per quello della scuola primaria.

La ditta concorrente dovrà presentare un ribasso unico, da esprimersi in percentuale (in cifre e in lettere) sul corrispettivo posto a base di gara (€ 4,25+IVA come per legge e ogni altro onere incluso, escluso oneri per la sicurezza) e € 750,00 (settecentocinquanta/00 - importo non soggetto a ribasso) per oneri della sicurezza.

Alla ditta che, tra quelle ammesse, avrà proposto la percentuale di ribasso più alta saranno attribuiti i 30 punti. Alle altre offerte un punteggio inversamente proporzionale secondo la formula:

30 X offerta considerata offerta massima

Avvalendosi della procedura telematica, si procederà a sommare i punteggi attribuiti all'Offerta tecnica e all'Offerta economica per ciascun concorrente e a determinare la graduatoria finale, con la proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più elevato.

16. GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

a. Deposito cauzionale provvisorio ex art. 93 d.lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.

La documentazione dei concorrenti deve essere corredata, **a pena di esclusione**, da una cauzione provvisoria, come prevista dall'art. 93 del d. lgs. n. 50/2016 dell'importo, non inferiore ad € 2.961,17 e cioè pari al 1% dell'importo dell'appalto indicato nel presente bando. **Si precisa che l'importo della cauzione si considera già ridotto del 50%, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (condizione di partecipazione alla procedura).**

Detta cauzione provvisoria deve essere conforme alle prescrizioni di cui all'art. 93 del d. lgs. n. 50/2016. Non è ammessa la modalità in contanti per problemi di gestione del denaro dei concorrenti. Può essere costituita, a scelta dell'offerente, in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una Sezione di Tesoreria Provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della S.A.

La fideiussione, sempre a scelta dell'offerente, può essere bancaria ovvero assicurativa ovvero rilasciata da intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 106 del decreto

legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del d. lgs n. 58/98 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia dovrà, **pena l'esclusione**:

- a) avere validità per almeno a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta,
- b) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- c) prevedere l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- d) contenere la dichiarazione con la quale il fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, si impegna a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D. Lgs. n.50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- e) prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale), comma 2, del C. C.

In caso di soggetti raggruppati (Raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, o di G.E.I.E.) non ancora formalmente costituiti la cauzione, **a pena di esclusione**, deve essere intestata a tutti i concorrenti raggruppati. (la Stazione appaltante richiede tale adempimento quale minima garanzia di serietà dell'offerta congiunta).

b. Deposito cauzionale definitivo art. 103 d.lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura prevista dall'art. 103 del codice, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Detto versamento dovrà essere costituito nella forma della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa fideiussoria e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale e, comunque, fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione e/o controversia, ed è svincolato al termine della stessa.

17. INDICAZIONE DEL DOMICILIO - COMUNICAZIONI - DIRITTO D'ACCESSO

Il candidato o concorrente dovrà indicare, all'atto di presentazione della candidatura o dell'offerta, il domicilio eletto per le comunicazioni.

Dovrà altresì essere indicato il numero di fax a cui inviare eventuali comunicazioni.

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sulla documentazione di gara, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse direttamente attraverso il portale telematico e dovranno pervenire non oltre il 08/08/2019 ore 11,00.

La richiesta dovrà indicare necessariamente il riferimento al documento di gara (Lettera invito, capitolato d'onori), pagina, paragrafo e testo su cui si richiede il chiarimento.

Non saranno prese in considerazione le richieste di chiarimenti pervenute oltre il termine stabilito e conseguentemente non verrà data alcuna risposta.

Le risposte ad eventuali quesiti in relazione alla presente gara saranno pubblicate e saranno accessibili nell'area riservata dallo stesso portale.

L'avvenuta pubblicazione del chiarimento richiesto sarà effettuata con le modalità previste dallo stesso portale.

18. GIURISDIZIONE - COMPETENZA - INFORMATIVA

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e la ditta appaltatrice durante il periodo di esecuzione contrattuale e successivamente allo stesso, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa e giuridica saranno deferite alla Magistratura ordinaria.

19. VINCOLO OFFERTA

L'offerta presentata avrà validità di 180 gg. decorrenti dal momento di presentazione delle stesse.

20. FORMA E MODALITA' DI STIPULA DEL CONTRATTO - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.

Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico amministrativo.

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta sul MePA, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 stesso decreto.

Il compenso spettante alla ditta aggiudicataria sarà pertanto determinato dall'importo a base di gara depurato dal ribasso d'asta unico offerto. Saranno ammesse esclusivamente offerte in ribasso.

21. OPERAZIONI DI GARA

La gara verrà effettuata attraverso il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi dedicato alla Pubblica Amministrazione messo a disposizione da CONSIP spa.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

22. VERIFICA SUCCESSIVA ALLE OPERAZIONI DI GARA

L'Ente provvederà ad effettuare i controlli circa la verifica della sussistenza dei requisiti auto dichiarati, con particolare riferimento alla regolarità contributiva ed ai requisiti morali e di capacità. Qualora l'impresa non risultasse in regola con gli obblighi di cui sopra, questo Ente non potrà provvedere all'aggiudicazione definitiva della gara a suo favore e procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della garanzia provvisoria e, in caso di false dichiarazioni, alla segnalazione alla competente autorità giudiziaria.

Poiché l'affidamento avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nell'Offerta tecnica costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta concessionaria nell'esecuzione del servizio.

Mentre l'impresa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

23. ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà, entro il termine che sarà assegnato dalla stazione appaltante:

- costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e dal presente bando di gara;
- produrre ogni altra eventuale documentazione necessaria e/o richiesta;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che saranno indicati con spese a totale suo carico.

In difetto di quanto sopra si provvederà all'esclusione del concorrente dalla gara ed all'escussione della garanzia provvisoria prestata ex art. 95 del d.lgs. n. 50/2016.

RESTA INTESO:

- che si procederà ad esclusione nell'ipotesi in cui manchi o risulti incompleta la documentazione richiesta a corredo dell'offerta;
- che non saranno ammesse offerte in aumento condizionate, ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza

tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;

- che dovrà essere presentato un ribasso unico da esprimersi in percentuale (in cifre e in lettere) sul corrispettivo posto a base d'asta, pena l'esclusione dalla gara e che nell'ipotesi di discordanza verrà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'Ente;
- che il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso l'efficacia del contratto che sarà stipulato successivamente;
- che l'appalto verrà aggiudicato anche nel caso vi sia una sola offerta, purché ritenuta valida e pervenuta nei termini;
- in caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione del servizio nei confronti dell'offerta tecnica con punteggio più alto e, in caso di ulteriore parità, si applicherà l'art. 77 del R. D. n. 827/24;
- che mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione della stessa offerta, il Comune non assumerà, verso di questi alcun obbligo, se non quando a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione ad esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica;
- che trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di altra offerta precedente;
- che in caso di rinuncia o di decadenza dall'aggiudicazione, l'appalto verrà aggiudicato a chi avrà presentato per l'Amministrazione l'offerta economicamente più vantaggiosa dopo quella del rinunciante o del decaduto;
- che la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata, ai sensi del D.P.R. 31/12/1982 n. 955 art. 16;
- L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogare la data dei lavori dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo. Il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso efficacia di contratto che sarà stipulato dopo l'intervenuta esecutività della determinazione con la quale il Responsabile di Settore approverà il verbale di gara e procederà all'aggiudicazione definitiva;
- Che l'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare il servizio con le modalità previste nel capitolato d'onere nonché alla stipula del contratto ed al pagamento di ogni onere da esso derivante, nel giorno e nell'ora che le verranno comunicati dall'Amministrazione nel rispetto della normativa vigente e dovrà inoltre essere costituita cauzione definitiva con le modalità indicate nell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016. Dovrà inoltre iniziare improrogabilmente il servizio, entro il termine indicato dall'Amministrazione;
- Che la falsità delle autocertificazioni inerenti al possesso dei requisiti comporterà l'automatica esclusione o l'annullamento dell'aggiudicazione.
- Che l'aggiudicatario sarà tenuto a produrre qualsiasi altra documentazione richiesta dall'Ente.
- che la Stazione Appaltante può procedere all'esclusione anche in ragione di cause ostative non rilevate durante lo svolgimento della procedura o intervenute successivamente alla conclusione della medesima.

La Stazione Appaltante rende noto di aver aderito al protocollo antimafia stipulato dall'Ente presso la Prefettura di Lecce.

Il Responsabile di Settore
F.to Avv. Maria Nadia Manieri

Allegati:

Capitolato d'onere con allegata scheda di punteggio tecnico.



Comune di Alezio

Provincia di Lecce

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1. COMMITTENZA

Il Comune di Alezio - Provincia di Lecce (Ente Committente) intende appaltare il servizio di refezione scolastica tramite procedura aperta sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) del portale acquistinretepa.it iniziativa "SERVIZI" categoria "SERVIZI DI RISTORAZIONE" in base ai criteri e alle modalità stabilite nel presente capitolato.

Periodo: anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022

Categoria del servizio: Allegato IX del d.lgs. n. 50/2016 e succ. modifiche in integrazioni.

CPV: 55512000-2 Servizi di gestione mensa

CIG: 7991153C0F

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di mensa scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

L'appalto, per il periodo corrispondente agli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e della scuola primaria per le sole classi a tempo pieno nel Comune di Alezio, comprensivo della preparazione, trasporto, consegna ed altre diverse prestazioni inerenti alla corretta esecuzione della fornitura. Dovrà tenersi conto di eventuali patologie, disabilità e necessità etico - religiose degli alunni e del personale scolastico addetto al servizio che dovranno essere comunicate, acquisite e trattate nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di privacy.

La media dei pasti consumati per la scuola dell'infanzia è pari a circa n. **12.519** pasti annui.

Per la scuola primaria la media dei pasti consumati tiene conto delle classi appartenenti all'unica sezione istituita a tempo pieno che dovrebbe essere pari a presuntivi n. **10.647** pasti annui.

Il numero dei pasti previsti non è impegnativo per l'Ente, in quanto il numero giornaliero degli stessi sarà determinato dal numero degli alunni presenti fruitori del servizio di refezione oltre al numero pasti per il personale docente e ausiliario che sarà assegnato al servizio dal Dirigente Scolastico.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", e le Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale, di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 2 agosto 2018, n. 1435.

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato e nell'offerta migliorativa da formulare, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;

- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

- trasporti;

- consumi energetici;

- pulizie dei locali;

- requisiti degli imballaggi;

- gestione dei rifiuti;

- informazione agli utenti.

2.1

1.a Il servizio deve essere svolto nel totale rispetto del menù e delle relative tabelle dietetiche fornite direttamente dalla competente ASL che saranno trasmesse a scuola e pubblicate nella apposita sezione del sito dell'Ente per essere messe a disposizione delle famiglie, comprese le ultime edizioni emesse dall'ASL dei ricettari, delle linee guida per la ristorazione scolastica, delle tabelle merceologiche e delle relative note esplicative. Con le stesse modalità verrà comunicata anche ogni variazione intervenuta ai predetti menù certificata dalla ASL.

I pasti dovranno essere forniti nel rispetto delle disposizioni impartite dal Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*).

1.b L'impresa appaltatrice deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2000 (relativa a ristorazione collettiva) oppure essere in possesso del certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri (art. 43 d. lgs. 50/2016). Qualora la validità della suddetta certificazione venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso jure* del contratto.

1.c L'impresa appaltatrice dovrà:

- attuare *in toto* quanto previsto dal REG CE 852/2004 e dal d.lgs. n. 193/2007 e di ogni altra prescrizione normativa nazionale e/o regionale inerente alla correttezza del procedimento acquisitivo delle derrate, produttivo e di trasporto. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 e successive modifiche e integrazioni, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- regolamento (CE) n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- regolamento (CE) n. 854/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- regolamento (CE) n. 882/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

. dovrà in occasione di inderogabili impedimenti (scioperi, agitazioni del personale, ecc.) comunque provvedere alla fornitura del pasto avvalendosi, se necessario, di altre strutture;

- dovrà fornire apposita dichiarazione da cui risulti l'applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario, ai sensi di legge, relativamente a tutti gli aspetti inerenti al presente appalto (rintracciabilità e qualità delle materie prime, ricevimento e stoccaggio, trasporto, formazione del personale). Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile per la consultazione a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- quotidianamente la Ditta appaltatrice fornirà i pasti anche al personale docente e ausiliario che ne ha diritto come da indicazioni del dirigente scolastico.

3. PERIODO E DURATA

Il presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.

Per l'anno scolastico 2019/2020 il servizio decorrerà, presumibilmente, dalla data del 1° ottobre salvo diversa determinazione a seguito di comunicazione del Dirigente Scolastico e/o determinazioni dell'Amministrazione appaltatrice.

La decorrenza potrà essere anche anticipata/posticipata a seguito di espressa decisione del Consiglio D'Istituto e dell'Amministrazione procedente.

Il periodo di espletamento del servizio (inizio e termine) sarà comunicato annualmente alla Ditta aggiudicataria dall'ufficio preposto.

Si ribadisce che è facoltà dell'Ente proporre eventuali modifiche anche in considerazione del fatto che il calendario di apertura e chiusura dell'attività scolastica è determinato dal Dirigente Scolastico che dovrà prontamente comunicarlo alla Ditta e all'Ente.

4. CONDIZIONI DELL'APPALTO

L'esecuzione dell'appalto è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato, nella lettera invito e al rispetto integrale delle norme di riferimento. L'esame delle offerte terrà conto degli elementi di valutazione dettagliatamente indicati nel presente capitolato nella scheda per l'attribuzione del punteggio tecnico allegata.

5. REQUISITI PER LE DITTE PARTECIPANTI

L'appalto è rivolto ai soggetti giuridici in possesso di tutti i requisiti necessari alla partecipazione previsti dal vigente codice degli appalti presenti sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) del portale acquistinretepa.it nell'iniziativa "SERVIZI" categoria "SERVIZI DI RISTORAZIONE".

6. AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni e delle licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

7. CARATTERISTICHE E MODALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione, nella fornitura, nel trasporto, nella distribuzione e nello scodellamento dei pasti agli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia e Primaria di Alezio, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti, il tutto nel rispetto della normativa di settore vigente - REG CE 852/2004 e d. lgs. n. 193/2007 e nel rispetto delle Linee Guida nazionali in materia di ristorazione scolastica, secondo il sistema della multiporzione, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASL e delle prescrizioni in esse contenute che la ditta si impegna a rispettare *in toto*.

I pasti dovranno essere forniti direttamente presso la sezione della Scuola dell'Infanzia sita in via San Pancrazio e nella sezione della Scuola Primaria di via Anaclerio, negli orari e con le modalità indicati dal Dirigente Scolastico, che, indicativamente, risultano essere:

- Dalle ore 12.10 alle ore 13.50 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola Primaria;
- Dalle ore 12.00 alle ore 13.00 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola dell'Infanzia.

Il prodotto servito è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta pronta al consumo (**sbucciata**) e acqua minerale. Il tutto secondo le indicazioni e prescrizioni fornite dalla ASL.

I pasti verranno confezionati in contenitori idonei a contenere alimenti in monoporzione secondo le prescrizioni imposte dalla normativa vigente e dovranno essere sistemati all'interno di contenitori isotermici o termici idonei e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi (Linee guida ministeriali). Unitamente al pasto verrà consegnato il materiale a perdere - posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli - tutto in materiale completamente atossico e biodegradabile/compostabile/lavabile, come da disposizioni normative vigenti ed in quantità tali da assicurare la fornitura e l'utilizzo da parte di tutti gli utenti.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, sistemi informatici, automezzi e personale impiegato. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione, devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle prescrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980 (*Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (GU n.193 del 16-7-1980)*) ed eventuali succ. mm. e ii.

Il sistema di rilevazione pasti giornaliero dovrà essere gestito da apposita piattaforma informatica. Nelle more di attivazione della piattaforma e sino a quando il sistema non sarà a pieno regime verrà effettuata la rilevazione giornaliera degli utenti secondo il seguente sistema:

l'insegnante o altro addetto e/o eventuale incaricato della Scuola autorizzato al trattamento dei dati, per entrambe le strutture scolastiche interessate, telefonerà al mattino entro l'ora che sarà concordata direttamente con la ditta interessata per comunicare il numero degli alunni fruitori.

Dovrà inoltre essere indicato il numero delle **diete "in bianco e speciali"** che la Ditta è tenuta a preparare per comprovate situazioni patologiche e/o per l'adesione a particolari etnie religiose.

Nel periodo transitorio di gestione della raccolta non informatica della prenotazione del pasto i buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale scolastico e consegnati, perfettamente compilati in ogni parte e con specifica indicazione della data e del titolare dell'utilizzo, alla Ditta appaltatrice, i quali poi, unitamente alla bolla di consegna dei pasti controfirmata dal personale scolastico, dovranno essere restituiti all'Ente unitamente alla fattura per il pagamento.

La Ditta invece emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati controfirmata dal personale scolastico incaricato della ricezione. In ogni caso (gestione informatica e non) le fatture mensili dovranno essere corredate da detta bolla di consegna.

Il trasportatore dell'impresa aggiudicataria consegnerà all'orario concordato per entrambe le esigenze scolastiche e, in osservanza al doppio turno sopra indicato per la scuola primaria, i pasti confezionati come sopra al refettorio dei plessi.

8. QUALITA' E QUANTITA' DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE NEI RELATIVI PASTI. MENSA BIOLOGICA

La composizione del pasto per ogni utente del servizio mensa dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nelle tabelle dietetiche disposte dal SIAN dell'ASL LE/2 di Maglie e alle relative Tabelle Merceologiche, allegate al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale, unitamente alle note esplicative.

La Ditta, inoltre, dovrà attenersi alle note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle Tabelle Merceologiche redatte sempre dalla ASL di Lecce – Dipartimento di Prevenzione e alle Linee Guida Nazionali emanate in materia dal Ministero della salute.

Eventuali modifiche ai menù potranno intervenire solo su espressa proposta del predetto servizio e non daranno luogo ad alcuna modifica del corrispettivo stabilito in contratto con l'aggiudicatario, al quale verranno prontamente comunicate.

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere di prima qualità e scelta e provenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

In applicazione della normativa prevista nel D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 pubblicato sulla G.U. n. 79 del 5 aprile 2018, entrato in vigore il 5 luglio 2018 (allegato), l'appaltatore si impegna al rispetto delle percentuali di prodotto indicate nell'allegato 1 dello stesso decreto e al rispetto delle eventuali percentuali di deroga indicate nel decreto.

Percentuali da rispettare:

- *“una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esc. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;*
- *una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura;*
- *il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta;*

La ditta si impegna, altresì, al rispetto delle *“norme di preparazione dei piatti”* contenute nel punto 2 dell'allegato 1 dello stesso decreto e a quelle contenute nel punto 3 *“criteri di separazione”* e al rispetto delle norme contenute nel Capitolato speciale d'appalto.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di migliorare le caratteristiche minime dei prodotti previste dal decreto ministeriale.

Il rispetto dei contenuti minimi del decreto ministeriale deve essere espressamente attestato.

Da parte della ditta appaltatrice dovranno essere poi rispettati i seguenti adempimenti:

- comunicazione all'Amministrazione Comunale già all'atto di stipula del contratto e, se richiesto, agli utenti sulla provenienza delle derrate alimentari;
- trasmissione dei documenti di acquisto e/o dell'elenco dei fornitori.

Le derrate alimentari dovranno rispondere al principio di rintracciabilità secondo quanto disposto dalla normativa comunitaria.

Il menù varierà come da tabella dietetica (secondo le indicazioni della ASL) e verrà affisso nella bacheca dell'Ente scolastico, sul sito dello stesso e su quello dell'Ente e verrà consegnato agli utenti a cura della ditta aggiudicataria.

Il prodotto rispetterà le grammature stabilite dalla ASL per ogni singolo piatto per fascia di età.

Si precisa che: tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);

- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
 - Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
 - D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
 - D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).
- Le derrate inoltre devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente.

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà più opportune, controlli di qualità per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente capitolato e alle note ASL di riferimento, avvalendosi dei competenti uffici Asl ovvero per il tramite di altri Enti e/o Istituti Pubblici di certa specializzazione nel settore dei controlli di qualità.

L'Amministrazione si riserva anche la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi di un Comitato mensa di valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate (genitori - insegnanti - ditta e rappresentante dell'Ente), al quale verrà affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli nonché garanzia di contraddittorio su eventuali contestazioni.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire l'accesso per l'assaggio delle derrate ad un rappresentante dei genitori, regolarmente munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL.

Si precisa tuttavia che quanto sopra dovrà avvenire sia nel rispetto delle norme sanitarie vigenti sia nel rispetto delle norme poste a tutela della particolare fascia di età a cui il servizio è rivolto.

La ditta dovrà comunicare con la prima fattura i nominativi degli incaricati del controllo di qualità, nonché la sede del laboratorio di analisi di cui si avvale.

9. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà garantire, a sua cura e a sue spese, la presenza e la formazione di un organico di personale per garantire l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti, secondo gli standard individuati dalle norme di riferimento e dal presente capitolato.

In particolare è obbligo della stessa:

- Rispettare e applicare nei confronti del personale adibito all'espletamento del servizio e ai loro eventuali sostituti, tutte le norme vigenti nella materia contrattuale della categoria di riferimento ed assolvere a tutti gli adempimenti nei riguardi degli Enti previdenziali ai fini retributivi, contributivi, assicurativi ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni;
- osservare la normativa sulle assunzioni dei disabili;
- osservare tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale, nonché le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro;
- garantire che nell'espletamento del servizio dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione e che lo stesso manterrà un contegno riguardoso e corretto durante l'espletamento del servizio, provvedendo all'immediata sostituzione del personale che dovesse risultare inadatto allo svolgimento dello stesso;
- garantire che per l'intera durata del contratto l'organico impiegato sarà quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale;
- contrarre adeguata copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) per danni che possano derivare agli operatori, agli utenti o a terzi durante l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. Tale polizza dovrà avere copertura con massimali congrui di legge e dovrà essere esibita prima dell'inizio del servizio oggetto della presente procedura unitamente alla documentazione necessaria alla stipula del contratto. Dovrà inoltre essere esibita copia del

contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice regolarmente quietanzato per conferma di avvenuta copertura del rischio. In mancanza si procederà all'applicazione delle penali previste e/o alla risoluzione del contratto.

- comunicare tempestivamente all'Istituto Scolastico e all'Ente Comunale eventuali ritardi, incidenti, guasti dell'automezzo o altre anomalie del servizio, indicandone le cause e gli eventuali tempi di sospensione, assicurando in ogni caso l'adempimento del servizio. Sarà invece cura dell'Amministrazione comunicare celermente alla Ditta la sospensione del servizio dettata da esigenze scolastiche qualora pervenga comunicazione scritta da parte del Dirigente dell'Istituto Scolastico. Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda nel senso sopra indicato, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali e/o le più gravi sanzioni previste dal presente capitolato;
- assicurare all'Ente Comunale la corretta gestione del servizio di prenotazione/pagamento pasti. Sarà invece cura dell'Amministrazione comunicare all'aggiudicatario eventuali esenzioni dal pagamento disposte con atto deliberativo.
- garantire la reperibilità di un responsabile tecnico di comunicazione, per la tenuta, anche telefonica, dei rapporti con l'Ente comunale, reperibile quotidianamente negli orari di espletamento del servizio. Di tale figura dovranno essere fornite le generalità e i recapiti.

La stessa inoltre si impegna a:

- Fornire su richiesta dell'Amministrazione qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio ed in caso di accertata inottemperanza, verificata dall'autorità comunale, si procederà alla segnalazione agli enti competenti;
- Garantire, per le particolari esigenze che il servizio richiede, riconducibili alla necessaria facile identificazione da parte dei bambini del personale di riferimento, che i servizi verranno espletati sempre da stessi operatori, sostituibili esclusivamente in caso di impossibilità derivante da qualsiasi causa.
- Indicare, entro il primo mese di espletamento del servizio, i nominativi dei soggetti che svolgono il servizio e quelli dei soggetti preposti alla eventuale sostituzione, con le complete generalità, curriculum professionale, posizione giuridica, economica, contributiva e contrattuale rivestita, nonché trasmettere copia del libretto sanitario.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice indipendentemente dalla sua natura giuridica.

9.a PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1 a Direzione del servizio

La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere prontamente comunicate all'Ente.

2. b. Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta aggiudicataria che si

impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e del codice fiscale nonché dell'espressa autorizzazione al trattamento dei dati, in quanto sul personale assegnato saranno effettuati i controlli previsti dalla normativa vigente.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

3. c Vestiario e accessori

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

4. d. Idoneità Sanitaria e Formazione

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento di adeguata attività formativa per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

5. e Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale

non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

6.f Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve garantire, mediante apposita attestazione, che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa dovrà altresì attestare ed indicare l'effettuazione degli accertamenti clinici necessari e la loro cadenza in conformità alle norme vigenti.

10.ESONERO DI RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta inoltre è tenuta a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

11. PAGAMENTI

Il compenso che l'Ente Comunale corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi onnicomprensivo di tutte le prestazioni inerenti all'esecuzione del servizio appaltato.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato previa formalizzazione del contratto e previo controllo del numero dei pasti effettivamente erogati e sarà pari all'importo del prezzo offerto moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati.

Alla fattura dovrà essere allegata documentazione attestante il numero dei pasti effettivamente somministrati, vistata per espressa conferma ed accettazione dall'incaricato scolastico ricevente la fornitura giornaliera con indicazione del giorno, mese ed anno di riferimento nonché previo accertamento dell'adempimento degli obblighi contributivi mediante richiesta del DURC (l. n. 266/2002 art. 2 e s.m. ed i.) e di qualsiasi altra documentazione a richiesta dell'Amministrazione.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà liquidato mensilmente previa esibizione di regolare fattura acquisita tramite il sistema della fatturazione elettronica ed entro i termini di legge, previa acquisizione dal sistema informatico del DURC in corso di regolarità ed esito positivo della verifica inadempimenti. Eventuali contestazioni e/o la mancata allegazione della documentazione richiesta interrompe tale termine.

Dovrà inoltre esibire prima della stipula del contratto dichiarazione attestante l'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale relativo alla categoria di riferimento.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio ed in caso di accertata inottemperanza verificata dall'Autorità comunale si procederà secondo la legislazione vigente alla segnalazione agli Enti competenti.

12. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta da attivare sul MePA, ai sensi del D. Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del suindicato decreto, nel rispetto di quanto stabilito nell'avviso di riferimento e nel successivo invito e dagli elementi di seguito elencati:

- Offerta economica: fino a **30** punti;
- Offerta tecnica: fino a **70** punti;

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione del servizio nei confronti dell'offerta tecnica con punteggio più alto e, in caso di ulteriore parità, si applicherà l'art. 77 del R. D. n. 827/24.

Saranno ammesse le offerte in ribasso o alla pari ed escluse quelle in aumento. Si precisa che: "l'offerta di un prezzo pari alla base d'asta, e quindi recante un ribasso pari a zero, è una delle offerte possibili, non è migliorativa - e quindi, sulla base della formula di attribuzione del punteggio stabilita nella *lex specialis* dovrebbe ottenere il punteggio minimo pari a zero - ma è ammissibile e non determina l'esclusione dell'operatore economico" (Delibera ANAC n. 479 del 23 maggio 2018).

L'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verranno affidati ad una apposita commissione nominata ai sensi della normativa vigente.

13. METODO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA E ATTRIBUZIONE PUNTEGGI.

La gara sarà aggiudicata sulla base dei criteri indicati nella scheda di punteggio tecnico allegata al presente capitolato ed esplicitata nella lettera invito.

14. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore dei Comuni e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.

Il subappalto è regolato secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 con le limitazioni di cui al comma successivo.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono conseguentemente sub-appaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e pulizia dei locali, nella misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'affidamento in subappalto è ammesso a condizione che:

- a) l'appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o le parti di essi che intende subappaltare;
- b) l'appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso il Committente almeno venti giorni prima dell'effettivo inizio dell'esecuzione del relativo servizio;
- c) al momento del deposito del contratto di subappalto l'appaltatore trasmetta altresì la documentazione comprovante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti prescritti dalla normativa vigente e/o dal bando di gara per l'esecuzione della parte del servizio oggetto del subappalto;
- d) non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dalla normativa antimafia;
- e) l'appaltatore renda dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento con l'impresa affidataria del subappalto, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile.

15. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'atto pubblico che si andrà a stipulare a seguito di comunicazione di avvenuta aggiudicazione, nessuna esclusa ed eccettuata, saranno a completo ed esclusivo carico

dell'aggiudicatario del servizio che dichiara di accettarle e di rinunciare al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Sono altresì a suo totale carico tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto nessuna esclusa o eccettuata.

16. GIURISDIZIONE - COMPETENZA

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e la ditta appaltatrice durante il periodo di esecuzione contrattuale e successivamente allo stesso, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa e giuridica, saranno deferite alla Magistratura ordinaria.

17. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o cartaceo da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation), per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente (si allega informativa).

I dati degli alunni aderenti al servizio, che saranno presenti nella piattaforma informatica della Ditta, dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. A tal fine l'impresa Aggiudicatrice dovrà adottare un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la conformità al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e al Regolamento UE 679/2016 GDPR- decreto di adeguamento al GDPR, da comunicare al Committente oltre al nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

18. CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sono riconosciute al Comune ampie facoltà di controllo e di indirizzo in merito:

- all'adempimento preciso e puntuale dei programmi di lavoro;
- al rispetto delle norme contrattuali e contributive nei confronti degli operatori della Ditta.
- alla conformità di acquisizione delle derrate alimentari alle norme vigenti in materia.

L'Ente comunale si riserva il diritto di effettuare ogni e qualsiasi controllo senza preavviso alcuno e con ausilio di personale ASL specializzato, al fine di verificare il rispetto delle norme indicate nel presente capitolato e/della normativa generale e di settore di riferimento e disporre di seguito i provvedimenti più opportuni nell'interesse del servizio.

19. PREZZO

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di ogni spesa, inerente o direttamente conseguente alla fornitura. Il prezzo determinato in base all'offerta presentata dalla ditta che risulterà aggiudicataria del servizio resterà valido ed invariato per tutta la durata del contratto.

20. PENALITA'

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Fatti salvi i casi di risoluzione del rapporto contrattuale previsti dal presente capitolato o dalla normativa vigente ove l'aggiudicatario non attenda agli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una penalità variante da € 150,00 a € 500,00 previa contestazione degli addebiti e della successiva deliberazione della Giunta Comunale. All'effettuata contestazione, l'aggiudicatario avrà diritto a presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dall'avvenuta comunicazione della contestazione.

Il pagamento della penalità, determinata come sopra, verrà applicato mediante ritenuta sulla rata di corrispettivo da corrispondere. Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti.

Inoltre ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16 giugno 2013 n. 62 è fatto obbligo al personale preposto all'espletamento del servizio di rispettare gli obblighi di condotta fissati nel citato decreto. In caso di inerzia si provvederà alla contestazione formale con le modalità che sono fissate nel codice di comportamento dei dipendenti comunali del Comune di Alezio.

21. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

È facoltà del Comune risolvere il contratto d'appalto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 5 (cinque), per comprovata inadempienza anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 codice civile, le seguenti ipotesi

- a. Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- c. Quando la ditta si renda colpevole di frode;
- d. Grave difformità tra quanto dichiarato ed impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- e. Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamento e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- f. Per comportamento scorretto dell'appaltatore nei confronti degli utenti;
- g. Per mancato accertato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalle norme legislative e regolamentari che disciplinano la materia;
- h. Accertata irregolarità contributiva da parte della Ditta;
- i. Successiva perdita di uno dei requisiti previsti per l'ammissione alla procedura.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

23. NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel codice civile e nel codice penale.



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

SCHEDA PUNTEGGIO TECNICO

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA (SOLE CLASSI A TEMPO PIENO) DEL COMUNE DI ALEZIO

Righe max	Elementi oggetto di valutazione	Punteggio massimo	Sub punteggi	Criteri motivazionali	Sub punteggi
A	CENTRO COTTURA	23			
20	Dimensionamento, layout del centro cottura con flussi delle attività e tempi di preparazione, mantenimento in temperatura, esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica		8	Completezza, congruenza, celerità, arco temporale di esperienza	Ins. 0 suff. 2 buono 4 distinto 6 ottimo 8
2	Media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura e le sale di refezione (calcolato tramite l'applicativo on line "via Michelin" opzione di scelta "il più rapido")		7	celerità	>25 min: 0 Da 20 min. a 25 min: 1 Da 10 min a 20 min: 4 Meno di 10 min: 7
10	Gestione delle emergenze (guasti e criticità al centro cottura principale - disponibilità di un centro cottura per le emergenze - improvvise carenze di personale) Gestione criticità della monoporzione al fine di		8	Affidabilità Presenza fissa in organico di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza	Ins. 0 suff. 2 buono 4 distinto 6

	garantire la qualità dei pasti			numerica e qualifiche Conformità dei locali sostitutivi ad ogni normativa specialistica di settore	ottimo 8
B	MENSA BILOGICA DM 18/12/2017	12			
5	Approvvigionamento e impiego durante l'intera durata dell'appalto di prodotti biologici superiori alle percentuali minime indicate dall'allegato 1 al DM 18/12/2017.		6	Percentuale	100% di tutti i prodotti: Punti 6 Dal 50% al 99% Punti 4 Dal 30% al 49% Punti 2 Fino al 29% Punti 0
5	Km 0 Utilizzo di prodotti biologici di cui al punto 1 dell'allegato al DM 18/12/2017, nel rispetto della stagionalità, in un'area considerata vicina al luogo di somministrazione come definita dallo stesso decreto.		6	Percentuale	Inferiore a 30 Km terrestri Punti 6 Da 30 a 59 Km terrestri Punti 3 Da 60 a 150 Km terrestri punti 1 Superiore a 150 Km Punti 0
C	PERSONALE	5			
6	Personale da adibire al servizio di distribuzione pasti, riassetto e pulizia dei locali mensa (in particolare numero, ruolo ed orari di servizio)		3	Adeguatezza, esperienza flessibilità, coerenza	Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 3
6	Piano della formazione del personale per anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei formatori. Possesso di certificazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro		2	Completezza, congruenza Indicazione e specificità	Ins. 0 Buono 1 Ottimo 2

D	CARATTERISTICHE SOCIALI DELL'APPALTO	10			
3	Indicazione del numero di gratuità da destinare ai bambini bisognosi segnalati dal Servizio Sociale dell'Ente.		5	numero	Assenti: 0 Dal 30 al 59% dei segnalati: 2 Dal 60% al 69% dei segnalati: 3 Dal 70% al 100% dei segnalati: 5
5	Percentuale di utilizzo di piatti non consumati e/o non somministrati da destinare ad organizzazioni in loco (Caritas) che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto nella legge n. 166/2016. Indicazione delle modalità pratiche di consegna.		5	Quantità e modalità	Insufficienti: 0 Buone 3 Ottime: 5
E	CARATTERISTICHE AMBIENTALI	7			
8	Tipologia dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti aventi il minore impatto ambientale secondo quanto indicato nella carta di circolazione		3	Impatto ambientale	Euro 1, 2, 3 = 0 punti Euro 4, 5, 6= 1,5 punti Mezzo ibrido / elettrico= 3 punti
8	Proposte di attuazione della campagna "Plastic free" lanciata dal Ministero dell'Ambiente Utilizzo di prodotti ecolabel detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene, individuati dal Ministero		4	Concretezza e realizzabilità delle proposte Quantità e qualità dei prodotti utilizzati	Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 4
F	Proposte migliorative appalto	13			
8	Migliorie relative alla gestione informatizzata del servizio su supporto informatico della ditta di		7	Accessibilità, semplicità, completezza	Ins. 0 Suff. 2

	<p>prenotazione/cancellazione pasti, pagamento ticket, prenotazione, rendicontazione supporto uffici comunali, rilascio ricevute e attestazioni - gestione morosità.</p> <p>Specificare inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ numero di incontri informativi per i genitori relativamente all'utilizzo del sito web, dell'APP, ecc. ○ attività da porre in essere presso le sedi scolastiche in merito alla prenotazione giornaliera dei pasti. ○ attività da porre in essere in merito al nodo dei pagamenti PagoPA. 				<p>Buono 5 Distinto 6 Ottimo 7</p>
8	<p>Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature e arredi destinate al servizio nei refettori anche con riferimento all'attuazione della politica ambientale.</p>		3	<p>Rilevanza funzionale - indicazione numero</p>	<p>Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 3</p>
5	<p>Proposte inerenti all'organizzazione di eventi a data (fine anno, carnevale, ecc.) a totale carico della ditta rivolti ai minori frequentanti l'istituto comprensivo e alle famiglie</p>		3	<p>Concretezza e realizzabilità delle proposte</p>	<p>Ins. 0 Suff. 1 Buono 2 Ottimo 3</p>



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

<p>RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO</p>
--

ART. 1 - IL CONTESTO IN CUI SVOLGERE IL SERVIZIO	pag. 2
ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	pag. 3
ART. 3 - AVVIO E DURATA DEL CONTRATTO	pag. 4
ART. 4 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.....	pag. 5

Art. 1 - IL CONTESTO IN CUI SVOLGERE IL SERVIZIO

Il territorio del Comune di Alezio, che si estende su una superficie di 16,53 km² per una densità abitativa di 307,6 abitanti per chilometro quadrato, si distribuisce su una pianura a est di Gallipoli movimentata da basse colline la cui altimetria massima supera di poco i 100 metri. La casa comunale è situata a 75 m s.l.m.

Confina a nord con i comuni di Sannicola e Tuglie, a est con il comune di Parabita, a sud con il comune di Matino e ad ovest con il comune di Gallipoli.

La popolazione, in lieve crescita, si è attestata al 31.12.2018 su n. 5.604 unità e n. 2390 famiglie + n. 2 convivenze. Nei mesi estivi si registra altresì un considerevole aumento della popolazione, data anche la vicinanza al Comune di Gallipoli.

L'economia di Alezio è legata principalmente ad attività di tipo agricolo (produzione di olio d'oliva, vino e agrumi) ed al turismo, prettamente estivo, il cui sviluppo è stato favorito nel tempo dalla vicina città di Gallipoli.

I collegamenti stradali principali sono rappresentati dalla Strada Statale n. 101 "Gallipoli - Lecce" e dalla Strada Statale n. 274 "Santa Maria di Leuca - Gallipoli". Il centro è anche raggiungibile dalle strade provinciali interne: SP43 Alezio-Tuglie, SP53 Alezio-Sannicola, SP54 Alezio-Taviano, SP282 Alezio-Gallipoli e SP363 Gallipoli-Alezio-Parabita-Collepasso-Maglie.

Le scuole presenti nel Comune di Alezio sono:

- Scuola dell'Infanzia Statale - via San Pancrazio
- Scuola Primaria Statale - sede di via Immacolata
- Scuola Primaria Statale - sede di via Anaclerio
- Scuola Media Statale - Via Dante Alighieri.

Art.2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente progetto definisce le modalità, le condizioni e i termini per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, comprensivo della preparazione, trasporto, consegna ed altre diverse prestazioni da effettuarsi nel territorio del Comune di Alezio presso le seguenti scuole:

- Scuola dell'Infanzia Statale - via San Pancrazio
- Scuola Primaria Statale - sede di via Anaclerio

L'appalto in oggetto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 50/2016.

Il servizio consiste, in particolare, nella preparazione, nella fornitura, nel trasporto, nella distribuzione e nello scodellamento dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia e Primaria di Alezio, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti, il tutto nel rispetto della normativa prevista dal

decreto legislativo 155/97 oggi REG CE 852/2004 e art. 3 del d.lgs. n. 193/2007, secondo il sistema della multi porzione in contenitori biodegradabili/compostabili/lavabili, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASL, ai decreti ministeriali relativi all'introduzione del biologico nelle mense scolastiche nonché in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative, prescrizioni tutte che la ditta si impegna a rispettare.

I pasti dovranno essere forniti direttamente presso la sezione della Scuola dell'Infanzia sita in via San Pancrazio e nella sezione della Scuola Primaria di via Anaclerio, negli orari e con le modalità indicati dal Dirigente Scolastico, che, indicativamente, risultano essere:

- Dalle ore 12.10 alle ore 13.50 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola Primaria;
- Dalle ore 12.00 alle ore 13.00 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola dell'Infanzia.

Il prodotto servito è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta pronta al consumo (sbucciata) e acqua minerale secondo le indicazioni dei nutrizionisti ASL.

I pasti verranno confezionati in contenitori idonei a contenere alimenti in monoporzione da sistemarsi all'interno di contenitori termici che siano conformi alle norme igieniche di riferimento e che servano a garantire le temperature di legge. Unitamente al pasto verrà consegnato il materiale a perdere - posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli - tutto in materiale completamente atossico e biodegradabile/compostabile/lavabile, come da disposizioni normative ed in quantità tali da assicurare la fornitura a tutti gli utenti.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali di preparazione, sistemi informatici, automezzi per il trasporto e personale impiegato. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle prescrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980 ed eventuali succ. m. ed i.

Il sistema di rilevazione pasti giornaliero dovrà essere gestito da apposita piattaforma informatica. Nelle more di attivazione della piattaforma e sino a quando il sistema non sarà a pieno regime verrà effettuata la rilevazione giornaliera degli utenti secondo il seguente sistema:

l'insegnante o altro addetto e/o eventuale incaricato della Scuola autorizzato al trattamento dei dati, per entrambe le strutture scolastiche interessate, telefonerà al mattino entro l'ora che sarà concordata direttamente con la ditta interessata per comunicare il numero degli alunni fruitori.

Dovrà inoltre essere indicato il numero di eventuali diete "in bianco e speciali" che la Ditta è tenuta a preparare per comprovate situazioni patologiche.

Nel periodo di gestione della raccolta non informatica della prenotazione del pasto i buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale scolastico e consegnati, perfettamente compilati in ogni parte e con specifica indicazione della data e del titolare dell'utilizzo, alla Ditta appaltatrice, i quali poi, unitamente alla bolla di consegna dei pasti controfirmata dal personale scolastico, dovranno essere restituiti all'Ente unitamente alla fattura per il pagamento.

La Ditta invece emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati controfirmata dal personale scolastico incaricato della ricezione.

Il trasportatore dell'impresa aggiudicataria consegnerà all'orario concordato per entrambe le esigenze scolastiche e, i pasti confezionati come sopra al refettorio dei plessi.

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere di prima qualità e scelta e provenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

La ditta appaltatrice si impegna a fornire prodotti certificati come "biologici", ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e succ. mod. ed int., relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91 nonché alle seguenti norme:

- il regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 e successive modifiche e integrazioni, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- il regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il regolamento (CE) n. 854/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il regolamento (CE) n. 882/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Art. 3 - AVVIO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.

Per l'anno scolastico 2019/2020 il servizio decorrerà, presumibilmente, dal 01/10/2019 e terminerà alla data che verrà successivamente concordata con l'istituzione scolastica. La decorrenza indicata

potrà subire modifiche solo in conseguenza di eventuali motivi dettati dall'Amministrazione e/o da particolari esigenze del Dirigente Scolastico.

Per gli anni scolastici successivi la decorrenza verrà comunicata successivamente dall'Ufficio preposto.

Durante il periodo di servizio dovranno essere rispettate tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel capitolato d'oneri.

Art. 4 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

L'importo a base di gara è stabilito in € 4,25 a pasto oltre IVA come per legge e ogni altro onere incluso, soggetto a ribasso d'asta e per il quale deve essere indicata un'unica percentuale di ribasso sia per il costo del buono pasto per la scuola dell'infanzia sia per quello della scuola primaria.

L'importo complessivo netto presunto dell'appalto per il triennio è stato determinato in € **296.116,50 esclusa IVA al 4%** e compresi oneri per la sicurezza pari a € **750,00** (importo non soggetto a ribasso).

La media presunta dei pasti consumati per la scuola dell'infanzia è pari a circa n. **12.519** pasti annui.

Per la scuola primaria la media dei pasti consumati tiene conto del numero di alunni presenti nelle classi a tempo pieno istituite dall'Ufficio Scolastico Territoriale che dovrebbe essere pari mediamente a presuntivi n. **10.647** pasti annui.

Il numero dei pasti previsti non è impegnativo per l'Ente, in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà determinato dal numero degli alunni presenti fruitori del servizio di refezione oltre al numero pasti per il personale docente assegnato al servizio.

Il servizio è finanziato, per gli studenti, con fondi di bilancio comunale. Al costo, ad oggi, partecipano anche le famiglie con un importo di € 1,90 a buono pasto e la Regione con lo stanziamento dei fondi per il diritto allo studio, e per gli insegnanti addetti il MIUR con propri fondi.

Il corrispettivo reale sarà stabilito, in via definitiva, a seguito delle risultanze dalle operazioni di gara.

Il compenso che l'Ente Comunale corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi onnicomprensivo di tutte le prestazioni inerenti all'esecuzione del servizio appaltato.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato previa formalizzazione del contratto e previo controllo del numero dei pasti effettivamente erogati e sarà pari all'importo del prezzo offerto moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati oltre all'IVA e agli oneri per la sicurezza.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà liquidato mensilmente previa esibizione di regolare fattura entro i termini *ex lege* stabiliti dalla data di acquisizione della stessa sul sistema della fatturazione elettronica e previo riscontro positivo delle verifiche di legge. L'eventuale rifiuto e/o l'insorgenza di contestazioni e/o la mancata allegazione della documentazione richiesta da contratto interrompe ogni termine.

Il Responsabile di settore

Avv. Maria Nadia Manieri



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

DOCUMENTO UNICO

DI VALUTAZIONE

DEI RISCHI INTERFERENZIALI

(DUVRI)

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

PREFAZIONE

1 DEFINIZIONI

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

3 SCOPO

4 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

5. ATTIVITA' DI COORDINAMENTO

6 INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

7 VALUTAZIONE DEI RISCHI CONNESSI ALLE INTERFERENZE E MISURE DI SICUREZZA

8 STIMA DEI COSTI DI INTERFERENZA

9 COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

10. DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

11 DUVRI DEFINITIVO

11 VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

12 ACCETTAZIONE DEL DUVRI

13 CONCLUSIONI

ALLEGATI

1. VERIFICA IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE DELLE IMPRESE APPALTATRICI
2. VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO E SOPRALLUOGO CONGIUNTO



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PREFAZIONE

Con l'introduzione del Testo Unico (D. Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito alla sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione delle lavorazioni stesse.

Il 5 marzo 2008, l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. **In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.**

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D. Lgs. 81/08, al comma 2, spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a tali prescrizioni, il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui alla lettera a), elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenza** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

In particolare il documento é stato predisposto in modo da contenere i seguenti elementi: a) una relazione sulla valutazione di tutti i rischi da interferenza per la sicurezza e la salute del personale operante all'interno della sede; b) l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e da attuare. La valutazione e il documento saranno rielaborati ed aggiornati in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori operanti all'interno della sede. Il presente documento costituisce parte integrante dei contratti di appalto o d'opera. La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

1) DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

a) stazione appaltante/committente: soggetto che affida ad un'altra parte il compimento di un'opera o di un servizio - Comune di Alezio;

b) impresa aggiudicataria: soggetto che assume in appalto un lavoro o un servizio;

c) DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008;

d) rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

e) valutazione del rischio: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

f) Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento.

Secondo il D. Lgs. 81/2008 - art. 26 - comma 3 - il datore di lavoro dell'Azienda committente, prima dell'inizio dei lavori, deve provvedere alla preparazione di un DUVRI; dovrà, in seguito, pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, direttamente o mediante preposti incaricati.

g) Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

h) Il Gestore dei locali è il soggetto utilizzatore dei locali in cui dovrà essere realizzato l'appalto.

i) L'Appaltatore è il soggetto che provvederà alla realizzazione dell'appalto.

Ai sensi del D. Lgs. 81/2008 l'Appaltatore coincide con il Datore di Lavoro della ditta aggiudicataria dell'appalto.

Gli appalti prevedono il divieto per gli Appaltatori di subappaltare in tutto o in parte i lavori oggetto dei servizi, sotto pena di risoluzione del contratto, fatto salvo quanto previsto dal capitolato d'appalto.

2) CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica nella scuola dell'infanzia e nella scuola primaria statale (classi di unica sezione a tempo pieno) del Comune di Alezio sia della Relazione sulla valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicatari in conformità al citato decreto legislativo.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale di altri Datori di lavoro, che operano presso lo stesso sito (nel caso specifico Plessi Scolastici), come ad esempio il personale scolastico ivi impiegato ed il personale appartenente ad altre ditte incaricate di eseguire lavori presso i plessi interessati.



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa Aggiudicataria che effettuerà il servizio di refezione scolastica.

Infine il presente Documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

3) SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, l'Impresa Aggiudicataria e altri eventuali Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerente all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i plessi scolastici, gli utenti ed eventuale pubblico;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

4) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

A) OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Alezio, comprensivo della preparazione, trasporto, consegna ed altre diverse prestazioni.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Nello specifico costituiscono oggetto dell'appalto i seguenti servizi generali obbligatori:

Il servizio consiste nella fornitura, nella preparazione, nel trasporto, nella distribuzione e nello scodellamento dei pasti agli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia e Primaria di Alezio, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti secondo il ciclo descritto nella relazione tecnico illustrativa.

I pasti dovranno essere forniti direttamente presso le sedi scolastiche ovvero: Scuola dell'Infanzia sita in via San Pancrazio n. 34 e Scuola Primaria di via Anaclerio.

C) COMMITTENZA

Denominazione: Comune di Alezio (LE)

Luoghi di svolgimento del servizio:

- Scuola dell'Infanzia sita in Via San Pancrazio

- Scuola Primaria sita in Via S. Anaclerio

Referente: _____

D) APPALTATORE (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione definitiva)

Denominazione sociale: _____

Sede legale: _____

Sede operativa: _____

Codice fiscale: _____

Partita IVA (se diversa dal codice fiscale): _____

Estremi del Registro imprese: _____

Legale Rappresentante: _____

Datore di lavoro: _____

Referente del coordinamento: _____

Responsabile del servizio prevenzione e protezione: _____

Medico competente: _____

5) ATTIVITA' DI COORDINAMENTO

Il Comune di ALEZIO, quale proprietario dell'immobile e committente del servizio dato in appalto, è tenuto a promuovere la cooperazione ed il coordinamento di quanti operano all'interno di detti locali nell'intero anno solare.

6.1) Periodo compreso tra il mese di settembre e il mese di giugno dell'anno successivo. Nei plessi scolastici sono presenti le seguenti attività:



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Plesso di VIA Anaclerio:

- servizio didattico di scuola primaria di primo grado gestito da personale insegnante ed ausiliario dipendente del Ministero della Pubblica Istruzione;

Plesso di Via San Pancrazio:

- servizio didattico di scuola dell'infanzia gestito da personale insegnante ed ausiliario dipendente del Ministero della Pubblica Istruzione;

Le due attività didattiche vengono svolte in differenti edifici scolastici. Per quanto concerne il servizio mensa, il personale della ditta aggiudicataria dell'appalto, opera in alcuni ambienti dei singoli plessi messi a loro esclusiva disposizione.

Art. 6 - INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Per la definizione di interferenza che la norma (D. Lgs. 81/2008) non prevede ci si può rifare alla determinazione n. 3/2008 dell'*Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori servizi e forniture*, che la definisce come un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice che ha comunque esaminato all'interno del proprio documento di valutazione dei rischi (DVR).

Nell'ambito del presente lavoro si considerano invece le interferenze con:

1. persone operanti presso i locali scolastici (personale scolastico, alunni, genitori, personale comunale ed eventuali soggetti esterni) nella consegna e ritiro degli alimenti;
2. persone operanti presso i locali scolastici (personale scolastico, alunni, genitori, personale comunale ed eventuali soggetti esterni) nel trasporto e movimentazione dei contenitori entro l'ufficio scolastico ai luoghi e dai luoghi di refezione.

Art. 7 - VALUTAZIONE DEI RISCHI CONNESSI ALLE INTERFERENZE E MISURE DI SICUREZZA

La valutazione dei rischi di cui sopra, in riferimento al servizio oggetto dell'appalto, comporta le seguenti considerazioni:

- Nel caso di cui al p.to 1 dell'art.6, la consegna e ritiro degli alimenti deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada per quanto riguarda le aree esterne l'edificio scolastico, e delle prescrizioni del Dirigente scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza;



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Nel caso di cui al p.to 2 dell'art. 6, dato che le aree di transito interne risultano accessibili e dunque prive di rischi significativi, alla ditta affidataria viene chiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, nelle vie di transito e nelle vie di fuga. Verranno individuati i percorsi più idonei e protetti. Il trasporto dei contenitori dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento.

Art. 8 - STIMA DEI COSTI DI INTERFERENZA

A seguito della descrizione dei rischi di interferenze insiti nell'appalto relativamente alle condizioni lavorative in aree o luoghi con presenza di personale dell'impresa appaltatrice e di altre imprese e/o personale dipendente del Comune di Alezio, si stimano in **Euro 750,00** (per l'intera durata del servizio) i costi per l'eliminazione o riduzione al minimo dei rischi da interferenza considerato che:

- a) per le interferenze evidenziate si adottano le misure di sicurezza descritte nel precedente articolo;
- b) per l'esecuzione dell'appalto non vengono richiesti particolari apprestamenti necessari ai fini della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori;
- c) non è stata evidenziata la necessità di dotazione di ulteriori D.P.I. o collettivi per i rischi da interferenze, oltre a quelli già normalmente previsti, a meno di segnaletica mobile, indumenti ad alta visibilità,
- d) dalle interferenze è escluso il personale dipendente del Comune;
- e) le procedure previste dal presente documento non comportano alcun costo effettivo a carico dell'impresa appaltatrice.

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, agli Appaltatori si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della relativa attività in appalto;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare locali o attrezzature di proprietà del Committente o del Gestore di locali non previsti dal capitolato di appalto; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare nello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza ed attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività dell'Ente gestore dei locali;
6. nel caso di sversamento di prodotti sul pavimento, questo deve essere pulito immediatamente e il pericolo deve essere segnalato con opportuni cartelli;



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

7. i prodotti utilizzati per la pulizia come da capitolato devono essere tenuti in locali o armadi inaccessibili nei contenitori etichettati, mai in bottiglie destinate a contenere acqua o in contenitori destinati a contenere alimenti. Le superfici sanificate con prodotti chimici devono essere accuratamente sciacquate con acqua per evitare pericoli nel caso di contatto da parte di bambini o di personale della scuola;

8. adottare nello svolgimento delle proprie attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nelle aree di lavoro ovvero si richiede di:

a. osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;

b. osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;

c. utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;

d. non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone.

STIMA COSTI ANALITICA:

Art.9 - COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Il Rappresentante del Comune ed il Rappresentante dell'Impresa, designato dall'Appaltatore per il coordinamento dei servizi da effettuare, potranno interrompere il servizio stesso qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Art. 10 - DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

Gli Appaltatori, prima dell'inizio dei servizi, devono consegnare (o far prendere visione) al Committente i seguenti documenti:

a) Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);

b) Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione del servizio;

c) Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;

d) Autocertificazione riguardante il possesso dei requisiti tecnico professionali ai sensi dell'art. 26 - comma 1 - lett. a) - D. Lgs. 81/08.

Art. 11 DUVRI DEFINITIVO

Prima della stipula del contratto, a seguito della presa visione del presente documento e delle eventuali integrazioni documentali, dovrà essere redatto a cura della ditta appaltatrice il DUVRI definitivo.



COMUNE DI ALEZIO

- Provincia di Lecce -

- Tel. 0833/281020 - Fax: 0833/282340 - Cod. Fiscale 82001170750

DUVRI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 11 - VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

ART. 12 ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il DUVRI deve essere sottoscritto per espressa accettazione.

Art. 13 - CONCLUSIONI

Il presente documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), è stato redatto con riferimento alla vigente normativa. In esso sono indicate le misure di cooperazione e di coordinamento con l'appaltatore ai fini della eliminazione delle interferenze, fermi restando i costi della sicurezza per l'esercizio delle attività svolte da ciascuna impresa che rimangono a carico delle imprese medesime.

È importante verificare la sussistenza della necessità di apportare modifiche al documento medesimo in sede di esecuzione delle prestazioni. Tali valutazioni dovranno necessariamente essere svolte a gara d'appalto aggiudicata.

Ai sensi dell'Art. 13 del Regolamento UE 2016/679, di seguito si riportano le informazioni relative al trattamento dei dati personali comunicati dai partecipanti alla presente procedura comparativa.

- **Titolare del Trattamento** per i dati comunicati nell'ambito della presente procedura è il **Comune di Alezio**, nella persona del Sindaco pro-tempore, responsabile del legittimo e corretto uso degli stessi.
- Gli interessati potranno rivolgersi al Titolare del trattamento o al **Responsabile della Protezione dei Dati** per avere informazioni e inoltrare richieste circa i dati comunicati o per segnalare disservizi o qualsiasi problema eventualmente riscontrato.

I dati di contatto del Responsabile della Protezione dei Dati sono pubblicati sul sito istituzionale dell'Ente, **nella voce "Altri Contenuti" della sezione "Amministrazione Trasparente"**.

- La **finalità del trattamento** è quella di consentire la corretta esecuzione della procedura amministrativa volta all'affidamento del servizio in oggetto, secondo quanto disciplinato dalla legge (d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50), dai relativi atti attuativi e dagli atti amministrativi approvati dal Committente, per l'affidamento dei servizi di cui all'oggetto.

Il trattamento avviene mediante l'utilizzo di applicativi informatici, sotto la diretta gestione del Titolare.

Allo stesso modo, i dati del soggetto affidatario, una volta conclusa la procedura, saranno utilizzati dal Titolare al fine di garantire la corretta esecuzione del contratto d'appalto, anche sul versante degli obblighi di corresponsione del corrispettivo del servizio, secondo quanto si evince dalla normativa primaria e dalla normativa approvata dal Committente.

L'interessato dovrà prestare il proprio consenso al trattamento dati, risultando, altrimenti, impossibile per il Committente permettere una corretta esecuzione della procedura amministrativa e della successiva fase esecutiva del contratto di appalto.

- La **base giuridica del trattamento** discende, direttamente dagli obblighi di evidenza pubblica cui è soggetta l'Amministrazione nell'affidamento dei lavori e dei servizi (d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm.ii., provvedimenti ministeriali e ANAC attuativi della normativa primaria).
- **I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione** ai seguenti soggetti:
 - a) al personale dipendente del Committente impegnato nel procedimento amministrativo di affidamento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
 - b) a tutti i soggetti aventi titolo ai sensi della Legge 07.08.1990 n. 241 e s.m.i., quali, ad esempio, i soggetti controinteressati che intendano tutelare le proprie ragioni e i propri interessi nelle sedi giudiziarie ;

- c) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge e dai regolamenti approvati in materia di appalti di servizi pubblici;
- d) diffusi al pubblico, ove previsto, secondo le disposizioni di legge.
- **I dati raccolti saranno trattati per il tempo necessario al trattamento** e conservati:
- a) per ciò che concerne i soggetti partecipanti alla procedura che non risultino affidatari per sei mesi dalla data di pubblicazione dell'ultimo atto della fase di evidenza pubblica;
- b) per ciò che concerne il soggetto affidatario per i successivi 10 anni decorrenti dalla data di conclusione del servizio ovvero decorrenti dall'ultimo atto interruttivo della prescrizione, in caso di contenzioso.
- L'interessato ha il **diritto di chiedere al titolare del trattamento**:
- a) ottenere l'**accesso** ai dati personali (art. 15 regolamento UE 2016/679);
- b) ottenere la **rettifica** dei dati personali inesatti senza ritardo (art. 16 regolamento UE 2016/679);
- c) ottenere la **cancellazione** dei dati personali quando non più necessari rispetto alla finalità cui erano destinati ovvero quando siano stati trattati illecitamente (art. 17 regolamento UE 2016/679);
- d) ottenere la **limitazione** del trattamento quando l'interessato contesti l'esattezza dei dati personali, quando il trattamento risulti illecito ovvero quando i dati, pur non essendo più necessari al Committente, siano utili rispetto all'accertamento, all'esercizio o alla difesa di un diritto in sede giudiziaria (art. 18 regolamento UE 2016/679);
- e) **opporci** al trattamento dei dati personali, fermo restando che la finalità per cui i dati sono stati raccolti presuppone l'esistenza di un interesse del Committente prevalente rispetto al diritto dell'interessato, se esercitato in tal senso (art. 21 regolamento UE 2016/679);
- f) **proporre reclamo** al Garante per la protezione dei dati personali (www.garanteprivacy.it) laddove ritenga che il trattamento dei dati personali sia avvenuto in violazione di quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea (art. 77 regolamento UE 2016/679);
- g) **proporre un'azione giurisdizionale** innanzi al Tribunale civile competente per territorio laddove ritenga che il trattamento dei Suoi dati personali sia avvenuto in violazione di quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea (art. 79 regolamento UE 2016/679).

L'affidatario del servizio si impegna a mantenere la riservatezza sui dati trattati, sulle informazioni e sui documenti dei quali abbia conoscenza, possesso o detenzione, direttamente connesse e derivanti dall'attività svolta nell'ambito del presente incarico, in ottemperanza a quanto disposto dal d.lgs. 196/2003 e dal regolamento UE 679/2016, nel rispetto delle misure di sicurezza adottate dal Committente.

L'affidatario, in quanto soggetto chiamato a trattare dati personali di soggetti terzi necessari all'espletamento dell'incarico di cui alla presente procedura, diverrà responsabile del trattamento di detti dati: nel contratto di affidamento saranno previsti gli obblighi cui lo stesso sarà assoggettato.

Resta inteso che il Comune di Alezio sarà indenne da responsabilità in caso di illecito e/o erroneo trattamento dati da parte dell'affidatario.

COMUNE DI ALEZIO Prov. di Lecce Repertorio n.

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica della scuola dell'infanzia e della scuola primaria statale (classi a tempo pieno) del Comune di Alezio. Anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 e 2020/2021. Cod. CIG

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladiciannove, il giornodel mese di, presso la sede Municipale di Alezio - Ufficio del Segreterio, dinanzi a me,Segretario Generale del Comune suddetto, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse del Comune ai sensi dell'art. 97 comma 4 lett. C) del D.Lgs. 267/2000, sono costituiti i signori:

1)che interviene nel presente atto nella sua qualità di Responsabile del Settore del Comune di Alezio domiciliato per la carica presso il comune di Alezio - via San Pancrazio n. 34 C.F. n. 82001170750, nel cui nome, conto ed interesse agisce, ed in esecuzione della propria determinazione n. RG e n.RS del

2) per la ditta..... residente in, in qualità didella ditta..... con sede..... Codice Fiscale e Partita I.V.A.....

I predetti componenti, della cui identità e capacità giuridica a contrarre io, Segretario rogante, sono personalmente certo, rinunciano con il mio consenso all'assistenza dei testimoni, in conformità al disposto di cui all'art. 48 della legge notarile.

P R E M E S S O

- che con Determinazione a contrarre del Responsabile del Settore

AA.GG. - Contenzioso, Servizi Socioscolastici e Protocollo n.

RG e n. RS del, esecutiva ai sensi di legge, è stato deter-

minato di procedere all'avvio alla procedura, per

l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola ma-

terna ed elementare (classi a tempo pieno) per gli aa.ss.

.....mediante procedura aperta e con aggiudicazione mediante

il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

- che la procedura si è interamente svolta tramite il sistema telemati-

co di acquisizione messo a disposizione da Consip sul portale ac-

quistiinretepa ovvero sulla piattaforma MEPA - con le modalità ed

i tempi dallo stesso dettati;

- che con Determinazione del Responsabilesono stati

approvati i verbali di gara ed affidato il servizio di cui all'oggetto alla

Dittache ha totalizzato un punteggio pari a punti n.

.....offrendo un ribasso percentuale sul prezzo posto a base di ga-

ra del%;

- che la Ditta ha incondizionatamente accettato il capitolato d'oneri

allegato per l'espletamento del servizio esibendo, all'atto dell'offerta,

copia sottoscritta in ogni sua parte per espressa accettazione;

- che sul sito dell'Ente è stato pubblicato l'esito dell'eserita procedura

in conformità alle norme vigenti ed effettuata la comunicazione sul

portale telematico di selezione;

TUTTO CIO' PREMESSO

Essendo ora intenzione delle parti addivenire alla stipulazione del

contratto in forma valida e regolare, le stesse, generalizzate come in

premessa, convengono e stipulano quanto segue:

la premessa narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il Comune di Alezio, come sopra rappresentato, ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, affida in appalto alla Ditta sopra generalizzata, il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia e Primaria (classi a tempo pieno) per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 e 2021/2022. L'appaltatore si impegna ad espletare il servizio alle condizioni di cui al presente contratto, a quanto indicato nel capitolato d'appalto nonché agli atti a questo allegati o da questo richiamati, nonché all'osservanza della disciplina di cui al decreto legislativo 16 aprile 2016, n. 50 e del regolamento attuativo, D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 per la parte normativa ancora vigente oltreché di tutte le norme specialistiche di settore vigenti.

Il Codice Identificativo Gara (C.I.G.) dell'intervento è il seguente:.....

ART. 2 CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

L'appalto è concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal capitolato d'appalto descrittivo e prestazionale, integrante il progetto e del disciplinare contenuto nella lettera invito, parti integranti e sostanziali del presente atto, anche se allo stesso non materialmente allegati; nonché delle previsioni progettuali, che l'impresa dichiara di conoscere e di ac-

ettare, con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione. **Inoltre è fatto obbligo all'appaltatore di attuare tutto quanto previsto nell'offerta migliorativa con riferimento ai punti di attribuzione del relativo punteggio (progetto tecnico). In particolare lo stesso dovrà relazionare all'Ente sul grado di attuazione degli stessi. In ipotesi contraria verrà effettuata contestazione di non corretta esecuzione.** Il servizio dovrà essere realizzato nell'integrale rispetto delle regole tecniche di corretta esecuzione e nel totale rispetto delle norme specialistiche di settore disciplinanti lo svolgimento dell'attività. **In ipotesi contraria verrà effettuata contestazione di non corretta esecuzione con l'applicazione delle conseguenti sanzioni.**

ART.3 AMMONTARE DEL CONTRATTO

L'importo contrattuale ammonta ad € (diconsi), di cui:

- € per prestazioni vere e proprie;
- € per oneri per la sicurezza.

L'importo contrattuale è al netto dell'IVA.

L'importo è comprensivo della percentuale di ribasso offerta dalla Ditta pari al %. Si precisa che il numero dei pasti erogati, essendo legato al numero dei bambini presenti in classe e al numero del personale assegnato avente diritto al pasto, potrà subire variazioni.

ART. 4. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, l'appaltatore ha prestato apposita cauzione definitiva, mediante polizza fideiussoria assicurativa numero

..... assunta in data rilasciata dalla società

per l'importo di euro pari al per cento dell'importo del presente contratto (riduzione

La suddetta garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia cessa di avere effetto ed è svincolata nei termini di legge, mediante dichiarazione liberatoria dell'amministrazione committente, e comunque, soltanto dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La garanzia deve essere integrata ogni volta che la stazione appaltante abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'Appaltatore prelevandone l'importo dal canone di appalto.

ART. 5 OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore assume la responsabilità di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del contratto e delle attività connesse, sollevando la stazione appaltante da ogni responsabilità al riguardo.

L'appaltatore ha pertanto prodotto polizza assicurativa n..... rilasciata dalla reale mutua Assicurazioni - Agenzia di Lecce - con allegata ricevuta di pagamento del premio per il periodoper RCT e RCO.

Sarà obbligo della Ditta quello di produrre l'attestazione di avvenuto pagamento del premio per i successivi periodi contrattuali (eventuale).

ART. 6. ADEMPIMENTI IN MATERIA DI LAVORO DIPENDENTE, PREVIDENZA E ASSISTENZA

1. L'appaltatore deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

2. L'appaltatore è altresì obbligato a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo all'art. 105 del Codice dei Contratti commi 10 e 11.

3. Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo la stazione appaltante effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei servizi, nei modi, termini e misura di cui all'art. 30, commi 5 e 6 del Codice dei contratti e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

4. L'appaltatore è obbligato, ai fini retributivi, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di at-

tività e per la località dove sono eseguite le prestazioni.

5. Ai sensi dall'articolo 90, comma 9, lettera b), decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dell'art. 31 della legge n. 98 del 2013, è stato acquisito apposito Documento Unico di Regolarità Contributiva prot. INPS n. delcon scadenza validità all'

ART. 7 SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

L'appaltatore, ha preso atto ed accettato il documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 28 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

L'appaltatore deve fornire tempestivamente all'Ente gli aggiornamenti alla documentazione di cui al comma 1, ogni volta che mutino le condizioni e/o i processi lavorativi utilizzati.

L'appaltatore ha depositato presso la stazione appaltante il proprio documento di valutazione rischi di cui all'art. 28 del D.lgs n. 81/2008.

Eventuali gravi o ripetute violazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori da parte dell'appaltatore, previa la sua formale costituzione in mora, costituiscono causa di risoluzione del contratto in suo danno.

ART. 8. ADEMPIMENTI IN MATERIA ANTIMAFIA E IN MATERIA PENALE

1. Ai sensi del d.lgs. 159/2011, si prende atto che in relazione al soggetto appaltatore non risultano sussistere gli impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale, in virtù di certificazione antimafia richiesta tramite il sistema AVCPASS e rilasciata dalla Prefettura di Lecce in data e trasmessa all'Ente via pec

in data

2. L'appaltatore dichiara di non essere sottoposto alle sanzioni di interdizione della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione, né all'interruzione dell'attività, anche temporanea, ai sensi degli articoli 14 e 16 del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, né di essere nelle condizioni di divieto a contrarre di cui all'art. 53, comma 16 ter, del d.lgs n. 165/2001.

ART. 9 CORRISPETTIVO

La ditta avrà diritto ai pagamenti su presentazione di regolare fattura corredata di tutta la documentazione indicata nel capitolato allegato, nel disciplinare e nel presente contratto. E' facoltà dell'Ente richiede qualsiasi ulteriore documentazione.

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente consegnati, previa dichiarazione del personale della distribuzione dei pasti all'interno della scuola, sottoscritta dall'insegnante referente per ogni plesso e trasmessa all'Ente. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo della fattura.

Eventuali contestazioni e/o la mancata allegazione alla fattura della documentazione richiesta interrompe tale termine. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto.

L'Ente inoltre condiziona i pagamenti al positivo riscontro della rego-

larità contributiva accertata ai sensi della normativa vigente. Inoltre, in ipotesi di pagamenti superiori a € 5000,00, gli stessi sono subordinati alla verifica che il destinatario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di cartelle esattoriali.

Il pagamento delle fatture mensili è subordinato, altresì, alla trasmissione della dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR n. 445 del 2000 - con cui l'appaltatore attesta l'avvenuto adempimento degli obblighi richiesti dall'art. 13-ter del D.L. n. 83 del 22.06.2012, convertito con modificazioni dalla Legge n. 134 del 07.08.2012. Nello specifico, la dichiarazione sostitutiva deve:

- indicare il periodo nel quale l'IVA relativa alle fatture concernenti i servizi prestati è stata liquidata, specificando se dalla suddetta liquidazione è scaturito un versamento di imposta, ovvero se in relazione alle fatture oggetto del contratto è stato applicato il regime dell'IVA per cassa (articolo 7 del DL n. 185 del 2008) oppure la disciplina del *reverse charge*;
- indicare il periodo nel quale le ritenute sui redditi di lavoro dipendente sono state versate, mediante scomputo totale o parziale;
- riportare gli estremi del modello F24 con il quale i versamenti dell'IVA e delle ritenute non scomputate, totalmente o parzialmente, sono stati effettuati;
- contenere l'affermazione che l'IVA e le ritenute versate includono quelle riferibili al contratto di appalto per il quale la dichiarazione viene resa.

ART. 10 - CONTO CORRENTE DEDICATO

Ai sensi della Legge n. 136 del 13.08.2010 e s.m.i., l'appaltatore si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari con le modalità previste dall'art. 3 della medesima Legge riportando in ogni transazione il CIG (codice identificativo di gara). I pagamenti in favore dell'appaltatore saranno effettuati su apposito conto corrente dedicato n.- Agenzia- IBAN - comunicato dalla Ditta ai sensi della normativa vigente. La stessa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari così come disposto dalla citata legge.

Qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o di società Poste italiane Spa si procederà alla risoluzione del contratto senza ulteriori contestazioni.

Agli effetti del presente contratto, il legale rappresentante e amministratore unico della srl elegge domicilio presso il Comune di Alezio.

ART. 11 - PENALI

Fatti salvi i casi di risoluzione del rapporto contrattuale previsti dal capitolato, dal disciplinare e dalla normativa vigente, ove l'aggiudicatario non attenda agli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente contratto è tenuto al pagamento di una penalità variante da € 150/00 a € 500,00 previa contestazione degli addebiti e della successiva deliberazione della Giunta comunale. All'effettuata contestazione l'aggiudicatario avrà diritto a presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dall'avvenuta comunicazione della contestazione. Il pagamento della penalità determinata come sopra verrà ap-

plicato mediante ritenuta sulla rata di corrispettivo da corrispondere.

L'Ente appaltante potrà procedere altresì, alla risoluzione del presente contratto:

- a) Nei casi di cui all'art. 108 del codice dei contratti;
- b) Inadempimento alle disposizioni contrattuali e delle norme specialistiche di settore inerenti la corretta esecuzione;
- c) Inadempimento accertato alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- d) Sospensione del servizio dell'appaltatore senza giustificato motivo;
- e) Subappalto abusivo, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto, perdita da parte dell'appaltatore dei requisiti per l'affidamento del servizio che inibiscono la capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- f) "Esito interdittivo" nella informativa antimafia espletata dalla Prefettura ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 252/98.

La ditta si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 2 del predetto Protocollo nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

La stessa ditta si impegna altresì a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei con-

fronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari.

ART. 12 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata la cessione, a qualsiasi titolo, in parte e sotto qualsiasi forma, anche temporanea del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, con denuncia per violazione norme antimafia.

E' ugualmente fatto divieto di subappaltare anche parte del servizio, pena la risoluzione del contratto.

ART. 13 - ALTRE CAUSE DI RISOLUZIONE

Oltre alle cause risolutive previste dal capitolato e dal presente contratto la Ditta dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto nonché l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie di cui alla legge 136/2010 e successive modificazioni qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari e dei conti dedicati di cui all'art.3 della legge citata. La sottoscritta ditta dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, relativi ai contratti, attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario autorizzato tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, il cui mancato utilizzo determina la risoluzione di diritto del contratto; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, sarà applicata una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce,

traendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

La Ditta si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato con deliberazione di G.C. n. 140 del 31/12/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto qualora, in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

ART. 14 - GIURISDIZIONE - COMPETENZA

Per qualsiasi eventuale controversia tra le parti ai sensi dell'art. 20 del C.P.C. sarà competente la Magistratura ordinaria del foro di Lecce.

ART. 15 - SPESE DI CONTRATTO E DOCUMENTAZIONE

Tutte le spese, diritti ed imposte inerenti la stipula del presente contratto e le dipendenti, eccetto l'I.V.A., sono a carico della Ditta appaltatrice. Sono pure a carico dell'appaltatore tutte le spese di bollo inerenti agli atti occorrenti per la gestione del servizio.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto anche se non materialmente allegati:

- a) la relazione descrittiva;
- b) il progetto tecnico redatto dalla Ditta.
- c) Il capitolato d'appalto descrittivo e prestazionale.
- d) Il disciplinare di gara.

ART. 16 RICHIAMO ALLE NORME LEGISLATIVE E REGOLAMENTARI

1. Si intendono espressamente richiamate e sottoscritte le norme legi-

slative e le altre disposizioni vigenti in materia e in particolare il Codice dei Contratti ed il d.p.r. 5 ottobre 2010 n. 207 nella parte normativa ancora in vigore.

2. In caso di sopravvenuta inefficacia del contratto in seguito ad annullamento giurisdizionale dell'aggiudicazione definitiva, trovano applicazione gli articoli 245-bis, 245-ter, 245-quater e 245 quinquies del codice dei contratti.

3. Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del d.lgs. n. 165 del 2001, l'aggiudicatario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

4. Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16 giugno 2013 n. 62 è fatto obbligo al personale preposto all'espletamento del servizio di rispettare gli obblighi di condotta fissati nel citato decreto. In caso di inerzia si provvederà alla contestazione formale con le modalità che sono fissate nel codice di comportamento dei dipendenti comunali del Comune di Alezio.

NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente contratto e negli atti richiamati ed allegati si fa espresso rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel codice civile e nel codice penale.

Per ciò che concerne il trattamento dei dati personali si rinvia a quanto espressamente previsto nel capitolato e alla normativa nazionale di riferimento.

Il presente atto è soggetto ad imposta fissa di registro ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26.4.1986 n. 131 e s.m.i. -----

Formula sottoscrizione ufficiale rogante.....

Per la Stazione Appaltante: (firmato digitalmente)

L'Appaltatore: (firmato digitalmente)

L'Ufficiale Rogante: