



COMUNE DI FAVARA

(Libero Consorzio ex Provincia Regionale di Agrigento)

tel: 0922 448111- fax: 0922 31664

www.comune.favara.ag.it

POSIZIONE ORGANIZZATIVA N. 3

DETERMINA DIRIGENZIALE PUBBLICA ISTRUZIONE

Reg. Gen. n. 1574

data 31-12-2019

Reg. Sett. n. 413

Data 31/12/19

OGGETTO:

RETTIFICA DEL BANDO DI GARA E DEL CAPITOLATO APPROVATI CON DETERMINA A CONTRARRE N. 1542 DEL 24/12/19 - INDIZIONE GARA CON PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 COMMA 3 D.Lgs n.50/2016 PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E PER IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA - ANNO 2020 - CIG: 81382529FF

IL RESPONSABILE

Visto il D.Lgs. n. 267/2000, come modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 126/2014;

Visto il D.Lgs. n. 118/2011;

Visto il D.Lgs. n. 165/2001;

Visto lo statuto comunale;

Visto il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

Visto il regolamento comunale di contabilità;

Visto il regolamento comunale sui controlli interni;

Premesso che:

- Con Determinazione Sindacale n. 24 del 08.05.2019 è stato conferito alla Dott.ssa Gemma Faletra l'incarico di Responsabile della P.O. n.3 " Area Servizi Sociali e Pubblica Istruzione"

- Con Determina Dirigenziale n. 1542 del 24/12/2019 è stata indetta la gara con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 3 del Dlgs. n. 50/2016 per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale docente e non docente della scuola dell'infanzia;
- che con lo stesso atto venivano approvati il bando disciplinare di gara ed il capitolato;
- **considerato che:**
- **nel bando di gara per mero errore è stato inserito l'art. 12 "Modalità di presentazione dell'offerta" che non era pertinente alla medesima gara;**
- **di conseguenza dovrà essere modificato pure l'art. 9 del suddetto bando nella parte che riguarda la data di consegna dell'offerta che deve avvenire entro e non oltre le ore 13 del 15 gennaio 2020;**
- **nel capitolato non è stato inserito l'articolo relativo agli oneri a carico del Comune e precisamente non è stato puntualizzato che il Comune affiancherà alla ditta che si aggiudicherà l'appalto del servizio n. 5 dipendenti contrattisti ed ASU di categoria A per svolgere i compiti specificati nel capitolato;**

DETERMINA

per le motivazioni indicate in narrativa, che si intendono integralmente riportate nel presente dispositivo:

Di rettificare il bando di gara approvato con Determina Dirigenziale n. 1542 del 24/12/2019 come segue:

- eliminare l'art. 12 "**Modalità di presentazione dell'offerta**" che non era pertinente alla **medesima gara con** sostituzione dell'art. 12 "Documentazione amministrativa";
- di rettificare l'art. 9 relativo alla data di presentazione dell'offerta che deve avvenire entro e non oltre le ore 13 del giorno 15 gennaio 2020;

Di inserire nel capitolato l'articolo 17 bis relativo agli oneri a carico del Comune e precisamente che il Comune affiancherà alla ditta che si aggiudicherà l'appalto del servizio, n. 5 dipendenti contrattisti ed ASU di categoria A per svolgere i compiti specificati nel capitolato.

Di stabilire che la pubblicità degli atti di gara sarà assicurata:

- a) Pubblicazione Albo Pretorio On Line
- b) sul sito internet istituzionale: www.comune.favara.ag.it sezione concorsi Bandi di gara e nella Sezione "trasparenza" (art.37.C.I. 2 del D.Lgs n.33/2013);
- c) sul MIT www.serviziocontrattipubblici.it;
- d) sulla Piattaforma dell'ANAC;

Di rendere noto ai sensi dell'art. 3 della legge n.241/1990 che il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Gemma Faletra;

Di dare atto che, ai sensi dell'art. 6 del D.Lgs. n.62/2013, per il presente provvedimento non sussiste situazione di conflitto d'interesse, né in capo al Responsabile del Servizio né in capo al Responsabile Area;

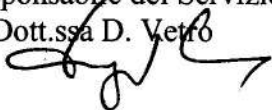
Di dare atto che il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al D.Lgs. n. 33/2013;

Di trasmettere il presente provvedimento:

- All'Ufficio di segreteria che provvederà alla pubblicazione entro il termine perentorio fissato dall'art. 18 della L.R. 16 dicembre 2008, n. 22 sostituito dall'art. 6 della L.R. 11/2015 pena la nullità dell'atto;
- All'Ufficio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa;
- All'ufficio competente per la pubblicazione degli atti :
- sul sito internet della Stazione Appaltante,
- all'albo pretorio della Stazione Appaltante,
- nella sezione "Amministrazione trasparente – bandi di gara e contratti"

La Responsabile del Servizio n. 2

Dott.ssa D. Vetro



La Responsabile Area P.O.3

Dott.ssa Gemma Faletra



VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Il Responsabile del Servizio finanziario in ordine alla regolarità contabile del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, comportando lo stesso riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente, osservato:

rilascia:

PARERE FAVOREVOLE

PARERE NON FAVOREVOLE, per le motivazioni sopra esposte;

Data

Il Responsabile del servizio finanziario

ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA

Si attesta, ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili, regolarmente registrati ai sensi dell'art. 191, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267:

Impegno	Data	Importo	Cap./Art.	Esercizio

Data

Il Responsabile del servizio finanziario

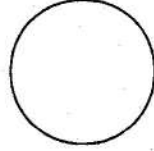
Con l'attestazione della copertura finanziaria di cui al presente provvedimento è esecutivo, ai sensi dell'art. 151, comma 4, del d.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

N. DEL REGISTRO DELLE PUBBLICAZIONI

La presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio per giorni 15 consecutivi

dal **02 GEN 2020** al

Data,



Il Responsabile del servizio

.....



Comune di Favara

AVVISO PUBBLICO

BANDO - DISCIPLINARE DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO: GENNAIO – DICEMBRE 2020 CIG: 81382529FF

STAZIONE APPALTANTE

Comune di FAVARA - Indirizzo: Piazza Cavour – 92026 - Favara (AG)
tel. 0922/33365 – 0922/448362 - Sito istituzionale: [www.comune.favara .ag.it](http://www.comune.favara.ag.it)

PEC : comune.favara@pec.it -

Settore competente: Area P.O. n.3 Responsabile Dott.ssa Gemma Faletra .

PEC: po3@pec.comune.favara.ag.it

Profilo di committente: www.comune.favara.ag.it

RUP: Dott.ssa Gemma Faletra

Determina a contrarre gara: n. 1542 del 24 /12/2019.

La documentazione di gara comprende:

- 1- Bando/Disciplinare di gara
- 2- Capitolato Speciale con relativi allegati
- 3- Modello Istanza di Partecipazione e relativi allegati

CONDIZIONI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI DI GARA

Art. 1 - OGGETTO ED IMPORTO DELL'APPALTO

1. Il presente disciplinare ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Favara per gli alunni e il personale Docente e non Docente delle scuole dell'infanzia, dal MESE DI GENNAIO AL MESE DI DICEMBRE 2020 per un valore complessivo pari ad € 149.303,08 IVA esclusa (compresi i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione o la riduzione dei rischi di interferenze).

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario posto a base del servizio di ristorazione, pari ad € 2.40 IVA INCLUSA, moltiplicato per il numero dei pasti presunti per l'anno 2020, circa 64.698 pasti.

L'affidamento in oggetto è stato disposto con delibera di Giunta n. 65 del 31/07/2019 e avverrà ai sensi dell'art. 60 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, descrizione " Servizi alberghieri e di ristorazione "; il numero di riferimento della CPV è : 55524000-9 " Servizi di ristorazione scolastica" .

Art. 2 – Durata dell'Appalto

1. La durata è prevista per l'anno 2020 con decorrenza dal mese di gennaio al mese di dicembre 2020 secondo calendario scolastico.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria, almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara.

2. Il Comune potrà chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario.

3. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti al prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara.

Art. 3- Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

Si procederà alla scelta del contraente con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 3, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata sulla base della migliore qualità, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm. ii. in termini di:

1) Offerta tecnica: punti 70/100

2) Offerta economica: punti 30/100.

Si procederà all'aggiudicazione del servizio al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo.

In caso di offerte con uguale punteggio totale, procederà chi ha ottenuto un punteggio più alto nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà per sorteggio.

Il servizio verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 comma 1 del Codice.

La Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto.

Art. 4 – Requisiti di partecipazione alla gara

1. I soggetti giuridici che intendono partecipare alla presente concessione dovranno presentare una documentazione a corredo delle offerte di cui agli artt. 8 e 9 del presente Disciplinare, che potrà essere redatta compilando lo schema allegato in lingua italiana.

2. La documentazione a corredo delle offerte dovrà **a pena di esclusione**:

- essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale dell'operatore economico concorrente;

- essere corredata da copia fotostatica non autenticata di un valido documento di identità del sottoscrittore e dovrà essere corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà di seguito indicate, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii;

attestante

quanto a **REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

a) nell'ipotesi in cui concorrano alla presente gara d'appalto **imprese individuali, società di persone, società commerciali, consorzi stabili ex art. 45 comma 2 , lettera c) D.Lgs n. 50/2016, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985 n. 443 ex art. 45 comma 2 lettera b) D. Lgs n. 50/2016** l'iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'ambito di attività inerente l'oggetto della gara. Nell'ipotesi in cui concorrano alla presente gara d'appalto **raggruppamenti ordinari di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti** ex art. 45, comma 2, lettera e) D.Lgs.n. 50/2016 non ancora costituiti tale dichiarazione dovrà essere resa, **a pena esclusione**, da ciascuno dei soggetti giuridici costituenti il raggruppamento o il consorzio;

b) nell'ipotesi in cui concorrano alla presente gara **società cooperative, consorzi di cooperative costituiti** a norma della legge 25 giugno 1909 , n. 422 e del Decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n. 1577 e successive modificazioni , **consorzi costituiti come società cooperative ex art. 8 della legge n. 381/1991**, l'iscrizione all'Albo regionale delle cooperative sociali;

c) di essere in regola con la normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché di possedere i requisiti di idoneità tecnico-professionale di cui all'art. 26 comma 1 lettera a) , numero 2), del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81;

quanto a **REQUISITI DI ORDINE GENERALE** di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016:

d) di non aver riportato una sentenza definitiva o un decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105, comma 6, D.Lgs n. 50/2016 per uno dei seguenti reati (art. 80, comma 1 D.Lgs 50/2016) :

- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007 n. 109 e successive modificazioni;
- sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014 n. 24;
- ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Un operatore economico, o un subappaltatore, che si trovi in una delle situazioni di cui alla lettera d) di cui sopra (in una delle situazioni di cui all'art. 80, comma 1, Dlgs 50/2016), limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o alla lettera g) (art 80, comma 5, D.Lgs 50/2016), è ammesso a provare di aver risarcito o

di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se la stazione appaltante ritiene che le misure adottate sono sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico (art 80, comma 8, D. Lgs 50/2016).

e) di non avere cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (art. 80, comma 2);

f) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973 n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015. Il presente comma non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande (art. 80, comma 4, D. Lgs 50/2016);

g) di non essere in una delle seguenti situazioni, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, qualora (art. 80, comma 5, D. Lgs 50/2016) :

- l'operatore economico ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;
- l'operatore economico si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 D. Lgs 50/2016;
- l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- la partecipazione dell'operatore economico determini una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, D.Lgs 50/2016 non diversamente risolvibile;

- si verifichi una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del codice non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001 n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- l'operatore economico abbia violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990 n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- l'operatore economico non presenti la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999 n. 68, ovvero non autocertifichi la sussistenza del medesimo requisito;
- l'operatore economico che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991 n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981 n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
- l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La stazione appaltante **esclude** l'operatore economico:

in qualunque momento della procedura, laddove risulti che si trovi, a causa di atti compiuti o ommessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui alle lettere d) e) ed f) e g) (rispettivamente commi 1,2,4 e 5 dell'art. 80 D. Lgs 50/2016).

In ogni caso le cause di esclusione previste non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992 n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento (art. 80, comma 11 cit.).

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti

oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto ai sensi della lettera d) fino a due anni, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia (art. 80, comma 12 cit.).

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2, lettera d) e 48, comma 8, D.Lgs. 50/2016 i requisiti di ordine generale devono essere posseduti da ciascuno degli operatori economici che costituiscono o costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi medesimi.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi stabili ai sensi dell'articolo 45 lettera c), del D.Lgs.50/2016, consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n. 1577, e successive modificazioni e consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 ai sensi dell'articolo 45, comma 2, lettera b) D. Lgs 50/2016 i requisiti di ordine generale devono essere posseduti dal consorzio e da ciascuno degli operatori economici consorziati per i quali il consorzio concorre, che devono essere espressamente indicati.

*quanto a Requisiti di **CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA***

h) un **fatturato realizzato per servizi identici/analoghi negli ultimi tre esercizi disponibili, non inferiore all'importo del valore stimato della concessione, oltre l'IVA**; nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2, lettera d) ed e), e 48, comma 8, del D. Lgs. 50/2016 questi potranno cumulare i requisiti di cui alla presente lettera posseduti singolarmente dagli operatori economici raggruppati o consorziati, nei limiti previsti da questo stesso articolo, comma 3. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 e consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro ai sensi e per gli effetti dell'articolo art. 45, comma 2, lettera e) D. Lgs 50/2016 questi dovranno autonomamente possedere i requisiti di cui alla presente lettera; i consorzi di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f), al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avvalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto;

i) **Due idonee dichiarazioni bancarie**, ai sensi dell'art. 83, comma 4, lett. b), del D.lgs. 50/2016, attestanti la capacità economica e finanziaria del concorrente sotto i profili della solidità finanziaria e della solvibilità in relazione agli impegni scaturenti dal contratto (utilizzando il modello allegato). Si specifica che le predette dichiarazioni dovranno fare espresso riferimento all'oggetto ed al valore economico della commessa, indicando espressamente la capacità da parte del concorrente di poter far fronte, dal punto di vista economico, agli impegni contrattuali che deriverebbero dall'aggiudicazione dell'appalto. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrarne il possesso, occorre presentare una comprovata copertura assicurativa contro i rischi professionali.

*quanto a Requisiti di **CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE***

j) elenco dei principali servizi analoghi nel settore oggetto della gara effettuati complessivamente negli ultimi tre anni (2015-2016-2017), regolarmente eseguiti e di importo non inferiore al valore stimato della concessione, oltre l'IVA. Tale elenco dovrà recare l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici e/o privati dei servizi elencati.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2, lettera d) ed e) e 48, comma 8, del D. Lgs. 50/2016, questi potranno cumulare i requisiti di cui alla presente lettera posseduti singolarmente dagli operatori economici raggruppati o consorziati, nei limiti previsti da questo stesso articolo, comma 3. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 e consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro ai sensi e per gli effetti art 45, comma 2, lettera e) D. Lgs 50/2016, questi dovranno autonomamente possedere i requisiti di cui alla presente lettera; i consorzi di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f), al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avvalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto;

k) possesso della seguente certificazione rilasciata da Organismo accreditato:

- ISO 9001:2008 attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi di ristorazione collettiva);

Nell'ipotesi in cui concorrano alla presente gara d'appalto **raggruppamenti ordinari di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti** ex art 45, comma 2, lettera e) D.Lgs 50/2016 non ancora costituiti tale dichiarazione dovrà essere resa, **a pena di esclusione**, da ciascuno dei soggetti giuridici costituenti il raggruppamento o il consorzio.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 e consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro ai sensi e per gli effetti dell'articolo art. 45, comma 2, lettera e) D. Lgs 50/2016 questi dovranno autonomamente possedere i requisiti di cui alla presente lettera k); i consorzi di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f), al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avvalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto;

l) Risorse umane e tecniche: Le imprese partecipanti dovranno dimostrare di avere in organico personale assunto a tempo indeterminato e/o determinato in numero pari o superiore a quello previsto nel presente appalto.

Inoltre, dovranno dimostrare di avere in organico personale, in possesso dei requisiti di cui all'art. 18 del Capitolato, di seguito elencato:

- a) n.1 cuoco responsabile di cucina;
- b) n.1 responsabile tecnico-amministrativo del contratto;
- c) n.1 aiuto cuoco;
- d) n.1 aiuto cuoco per le diete speciali;
- e) n.1 dietista e/o un nutrizionista;

- f) n.1 autista con funzioni anche di addetto al servizio c/o i refettori;
- g) n. 3 addetti al servizio c/o i refettori;
- h) n.1 responsabile per il sistema informatico;
- i) n.1 responsabile della sicurezza

Le imprese dovranno mettere a disposizione n. 1 (uno) mezzo idoneo al trasporto delle pietanze, conforme alle vigenti normative in materia (D.P.R. 327/80 e D.Lgs. N° 193/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto delle sostanze alimentari.

quanto ad altri Requisiti

m) dichiarazione di **sopralluogo dei locali** e presa visione dei vari plessi scolastici in cui deve svolgersi il servizio. **La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.** Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono inviare al Comune di Favara, al seguente indirizzo di posta elettronica: gemmafaletta@comune.favara.ag.it una richiesta di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica/pec/fax, cui indirizzare la convocazione. Il sopralluogo verrà effettuato nei giorni stabiliti dal Comune. Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione dal responsabile del procedimento o da un suo delegato esclusivamente alle persone di seguito elencate munite di apposito documento di riconoscimento:

- il Titolare dell'Impresa;
- il Legale rappresentante dell'Impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;
- il Direttore tecnico dell'Impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;
- altro soggetto munito di specifica delega conferita dal Legale rappresentante o Titolare dell'impresa

n) dichiarazione con cui il concorrente attesta di essere in possesso di un **piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP**. Nell'ipotesi in cui concorrano alla presente gara d'appalto raggruppamenti ordinari di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti ex art 45, comma 2, lettera e) D.Lgs 50/2016 non ancora costituiti tale dichiarazione dovrà essere resa, **a pena di esclusione**, da ciascuno dei soggetti giuridici costituenti il raggruppamento o il consorzio. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 e consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro ai sensi e per gli effetti dell'articolo art. 45, comma 2, lettera e) D. Lgs 50/2016 questi dovranno autonomamente possedere i requisiti di cui alla presente lettera o); i consorzi di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f), al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avvalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto.

Art. 5 - Regolarizzazione ex art. 83, comma 9, D.Lgs. 50/16

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del d. lgs. n. 50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e dell'istanza di partecipazione, con esclusione di quelle

affendenti all'offerta tecnica ed economica, possono essere sanate tramite la procedura del soccorso istruttorio.

La stazione appaltante assegna al concorrente un termine non superiore a 3 giorni lavorativi, perchè siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione pecuniaria stabilita nella misura di Euro 50,00 (una tantum) a pena di esclusione, da versarsi sull'IBAN che verrà comunicato in sede di soccorso istruttorio.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

In caso di mancata regolarizzazione o mancata regolarizzazione nei termini assegnati il concorrente è escluso dalla gara senza pagamento della sanzione.

Nei casi di irregolarità formali o di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede la regolarizzazione con la medesima procedura ma non applica alcuna sanzione. Non sono in ogni caso sanabili con il soccorso istruttorio, le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Nella seduta pubblica telematica successiva, si procederà all'ammissione dei concorrenti i quali, avvalendosi del soccorso istruttorio, abbiano provveduto entro il termine assegnato a regolarizzare gli elementi o le dichiarazioni risultate omesse o carenti e ad assolvere l'obbligo del pagamento della sanzione pecuniaria con le modalità sopra riportate; in caso di mancata regolarizzazione degli elementi essenziali carenti invece, si provvederà alla esclusione del concorrente dalla gara

Art. 6 - Raggruppamenti temporanei di concorrenti e Consorzi

1. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara **raggruppamenti temporanei di concorrenti** ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) e all'art. 48, comma 8, Dlgs 50/2016 le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà a corredo dell'offerta ex articolo 2, commi 2 ter, 3 del presente Disciplinare dovranno essere rese – **a pena di esclusione** – da ciascuno degli operatori economici che costituiscono o si impegnano a costituire i raggruppamenti temporanei. 2. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) D. Lgs 50/2016 la domanda di partecipazione e le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà a corredo della stessa ex articolo 2, commi 2 ter, 3 del presente Disciplinare dovranno essere rese – a pena di esclusione – da ciascuno degli operatori economici che costituiscono o si impegnano a costituire i raggruppamenti temporanei.

2. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara **consorzi ordinari di concorrenti** ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) D. Lgs 50/2016 la domanda di partecipazione e le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà a corredo della stessa ex articolo 2, commi 2 ter, 3, del presente Disciplinare dovranno essere rese – **a pena di esclusione** – da ciascuno degli operatori economici che si impegnano a costituire i consorzi medesimi.

3. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara **consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro** costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n. 1577, e successive modificazioni e **consorzi tra imprese artigiane** di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) D. Lgs 50/2016, il consorzio concorrente deve indicare, in sede di domanda di partecipazione, se concorre in nome e per conto proprio o per conto di taluno dei propri consorziati; in questo ultimo caso, il consorzio deve indicare per quali consorziati il medesimo concorre alla presente gara; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà ex articolo 2, commi 2, 3, del presente Disciplinare dovranno essere rese – **a pena**

di esclusione – dal consorzio stabile e da ciascun consorziato per il quale il consorzio ha dichiarato di concorrere.

4. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara **consorzi stabili** di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) D.Lgs 50/2016 il consorzio concorrente deve indicare, in sede di domanda di partecipazione, se concorre in nome e per conto proprio o per conto di taluno dei propri consorziati; in questo ultimo caso, il consorzio deve indicare per quali consorziati il medesimo concorre alla presente gara; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà ex articolo 2, commi 2 ter,3 del presente Disciplinare dovranno essere rese – **a pena di esclusione** – dal consorzio stabile e da ciascun consorziato per il quale il consorzio ha dichiarato di concorrere.

5. Nel caso di **raggruppamenti temporanei di concorrenti**, la domanda di partecipazione deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi indicato espressamente e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Art. 7 -Avvalimento

1. Il soggetto giuridico partecipante, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 D.Lgs. 50/2016 può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettere b) e c), del D. Lgs 50/2016, necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016, nonché il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 84, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

2. Ai fini di quanto previsto dal comma precedente, il soggetto giuridico partecipante deve allegare **-a pena di esclusione** -dalla gara, la documentazione di cui all'art.89, comma 1, cit.:

a) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, D. Lgs 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia.

b) una dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale dell'impresa ausiliaria attestante il possesso, da parte di quest'ultima, dei requisiti generali di cui all'articolo 5, comma 2, del presente Disciplinare;

c) il contratto, in originale o copia autentica, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del soggetto giuridico partecipante, a firma del suo titolare o legale rappresentante o procuratore generale o speciale a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/16, né si trova in una situazione di controllo di cui all'art .2359 c.c. con una delle imprese che partecipano alla gara;

3. E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

4. Non è consentito, a **pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

5. Il soggetto giuridico partecipante e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Art. 8 - Garanzie a corredo dell'offerta

1. L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto a copertura dell'eventuale mancata sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, costituita con le modalità di seguito indicate: .

- In contanti o 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 dell'amministrazione aggiudicatrice;

- La garanzia fideiussoria può anche essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo 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 decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Come di seguito specificato:

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

b) La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Il bando o l'invito possono richiedere una garanzia con termine di validità maggiore o minore, in relazione alla durata presumibile del procedimento, e possono altresì prescrivere che l'offerta sia corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, per la durata indicata nel bando, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

c) La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

d) L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

e) L'offerta è altresì corredata, a **pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art. 9 - Disposizioni per la presentazione delle offerte

Le ditte interessate possono proporsi inviando il modulo allegato che deve pervenire entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 15 gennaio 2020 solo a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, o Agenzia di Recapito autorizzata, ovvero mediante consegna a mano dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 all'ufficio protocollo del Comune di Favara, recante all'esterno i dati identificativi del mittente (nominativo, indirizzo, recapito telefonico, e-mail e P.E.C.) ed indirizzato a: **Comune di Favara – P.O. n.3 “ Area Servizi Sociali e Pubblica Istruzione” Piazza Cavour – 92026 Favara e recante sul frontespizio l'indicazione << NON APRIRE – Gara del 15 gennaio 2020 per affidamento in concessione con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 3 del D.Lgs n.50/2016 del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e per il personale docente e non docente della scuola dell'infanzia – CIG: 81382529FF>>**

Il plico dovrà contenere 3 buste sigillate. La busta A dovrà contenere la documentazione amministrativa, la busta B l'offerta tecnica e la terza busta l'offerta economica che dovrà essere corredata, **a pena di esclusione**, dalla copia del documento di riconoscimento del sottoscrittore.

L'omissione di tali indicazioni comporta l'esclusione dalla gara.

Il plico dell'offerta dovrà contenere **a pena di esclusione**, solo ed esclusivamente l'offerta medesima – conforme al modello quivi allegato – e la copia del documento di riconoscimento del sottoscrittore.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non saranno tenute in considerazione e comporteranno, quindi, l'esclusione dalla gara le domande inviate oltre il termine prescritto.

Il Comune non assume alcuna responsabilità per il mancato recapito delle offerte imputabile a fatti di terzi o a forza maggiore.

Eventuali informazioni o chiarimenti in ordine all'affidamento del servizio di che trattasi potranno essere richiesti fino a 2 giorni prima della scadenza al Responsabile del procedimento Dott.ssa Gemma Faletra o alla dott.ssa Diega Vetro tel. 0922 448362.

Trattamento dei dati personali

In ottemperanza al D.Lgs 30.08.2003 n.196 (legge sulla Privacy) e al GDPR (Regolamento UE2016/679) i dati raccolti saranno utilizzati al solo fine dell'espletamento della presente gara e saranno nel rispetto delle modalità e forme previste dal suddetto decreto legislativo e verranno utilizzati esclusivamente per gli adempimenti inerenti la procedura medesima.

Il conferimento dei dati si configura come un onere per il concorrente che, se intende partecipare alla gara deve rendere le dichiarazioni e la documentazione richiesta dall'Amministrazione.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dalla legge medesima.

Art. 10 - Aggiudicazione

L'aggiudicazione verrà disposta a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti criteri di valutazione:

Offerta tecnica: 70

Offerta economica: 30

Il punteggio di 70 punti dell'offerta tecnica sarà ripartito secondo i seguenti elementi di valutazione:

CRITERI DI VALUTAZIONE SOTTO-CRITERI PUNTEGGIO

SEZIONE A. ELEMENTI QUALITATIVI

Elementi tecnici, gestionali e qualitativi del servizio

A.1 Organizzazione del servizio (saranno valutate le modalità operative di svolgimento del servizio, nonché la tempestività, la qualità del servizio proposto per le emergenze, assegnando proporzionalmente il punteggio)

Max punti 10

A.1.a Documento tecnico operativo contenente la descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio

Max punti 4

A.1.b Gestione imprevisti emergenze e modifiche del servizio

Max punti 6

A.2 Organizzazione e formazione del personale (con riguardo alla coerenza metodologica, all'affidabilità e all'adeguatezza complessiva dell'offerta tecnica proposta, con particolare importanza al curriculum del responsabile del servizio e del cuoco. Sarà valutato il grado qualitativo, l'esperienza e la formazione pregressa del personale nell'ultimo biennio)

Max punti 10

A.2.a Piano organizzativo del personale da impiegare

Max punti 3

A.2.b. Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per il periodo dell'appalto

Max punti 3

A.2.c Modalità di sostituzione del personale assente

Max punti 4

A.3 Prodotti impiegati

Max punti 10 Max punti 10

A.3.a Prodotti filiera corta Max punti 5

A.3.b Agricoltura biologica, DOP , IGP

Max punti 5

A.4 Software utilizzato per la gestione del servizio e la prenotazione dei pasti

Max punti 10

A.4.a Funzionalità del sistema informatico (iscrizioni on line, creazione dei data base utenti (anagrafica, ISEE, ecc) con possibilità di esportazione dei dati in formato aperto

Max punti 7

A.4.b Creazione di apposite app

Max punti 3

A.5 Modalità di riscossione e sistemi di pagamento utilizzati

Max punti 10

A.5.a Funzionalità del sistema di riscossione e controllo

Max punti 5

A.5.b Gestione degli incassi e pagamenti

Max punti 5

A.6 Certificato/i di qualità (oltre quello richiesto per la partecipazione)

Max punti 4

A.7 Piano di educazione alimentare

Max punti 6

A.7.a Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza (max punti 3)

Max punti 3

A.7.b Strumenti di informazione rivolti agli utenti (max punti 3)

Max punti 3

SEZIONE B. ELEMENTI QUALITATIVI

Servizi migliorativi e aggiuntivi

Presentazione di proposte di servizi aggiuntivi e migliorativi della qualità del Servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato. Le varianti saranno valutate in base al numero di proposte offerte,

tenendo presente il vantaggio per l'Ente, il relativo costo presumibile, le ricadute nei confronti dell'utenza e della comunità locale, la sua concreta possibilità di attuazione
Max punti 10

CLAUSOLA DI SBARRAMENTO

La stazione appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità è stabilito in almeno 40 punti complessivi su 70 disponibili, al di sotto di questo punteggio non avverrà la valutazione dell'offerta economica.

b) Valutazione dell'offerta economica Fattore ponderale totale (30/100).

I concorrenti dovranno presentare un'offerta al ribasso su quanto previsto come prezzo unitario a base di gara. Il prezzo a base di gara è stabilito in € 2,40 compreso di IVA, riferito al costo unitario del pasto.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte. Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Po

Ove: X = punteggio da attribuire al concorrente;

Pi = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30 punti)

Po = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

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

Art. 11 -Commissione giudicatrice

La valutazione delle offerte sarà effettuata da una commissione giudicatrice nominata dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

12. Documentazione amministrativa

All'istanza si dovranno allegare i seguenti documenti:

- a) Istanza di partecipazione secondo il modello allegato;
- b) Dichiarazione di idoneità morale del legale rappresentante e dei soggetti ex art. 80, co.3, secondo il modello allegato;
- c) Capitolato e bando/disciplinare di gara controfirmati dal legale rappresentante del concorrente. Nel caso di R.T.I. devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento;

d) Dichiarazione firmata dal legale rappresentante di aver conseguito un fatturato, nei precedenti tre anni relativo ai servizi identici/analoghi a quelli oggetto del presente appalto, almeno pari all'importo a base di gara (escluso l'IVA e oneri della sicurezza);

e) Dichiarazione attestante le principali attività nel settore oggetto della gara effettuati complessivamente negli ultimi tre anni, regolarmente eseguiti. Tale dichiarazione dovrà recare l'indicazione degli importi, dell'oggetto dell'affidamento e dei destinatari pubblici e/o privati;

f) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, avente validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione. La cauzione è costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (cauzione definitiva art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016);

g) Modello PASSOE ottenuto dal sistema presso il sito <https://servizi.avcp.it/portal/classic/Servizi/AvcpassOE> a seguito della registrazione al Servizio AVCPASS, attestante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura e, quindi, che l'operatore economico partecipante può essere verificato mediante il sistema AVCPASS (Deliberazione ANAC n. 111 del 20/12/2012). La mancata registrazione presso il Servizio AVCPASS nonché l'eventuale mancata allegazione del "PASSOE" non costituisce causa di esclusione. Si segnala che, qualora la Ditta presenti offerta e non risulti registrata presso il predetto servizio, la scrivente stazione appaltante provvederà, con apposita richiesta di cui all'art. 83, comma 9, del D.L.vo n. 50/2016, ad assegnare un congruo termine per l'effettuazione della registrazione medesima. La mancata allegazione del "PASSOE" può essere oggetto di soccorso istruttorio dietro pagamento della relativa sanzione;

h) Idonee referenze bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente rilasciate per l'oggetto e l'importo dell'appalto, da almeno 2 istituti di credito o intermediari finanziari autorizzati, utilizzando il modello allegato. Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrarne il possesso, occorre presentare una comprovata copertura assicurativa contro i rischi professionali;

i) Certificato di qualità;

j) Patto d'integrità sottoscritto ai sensi dell'art. 1 comma 17 della L. 190/2012;

k) per l'avvalimento: Dichiarazione Sostitutiva del soggetto ausiliato e Dichiarazione sostitutiva del soggetto Ausiliario;

l) Dichiarazione firmata dal legale rappresentante di rispettare tassativamente i Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di settore, gli accordi sindacali integrativi, le norme di sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge bei confronti dei lavoratori dipendenti o soci, nonché l'avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

m) Dichiarazione firmata dal legale rappresentante di non aver concluso Contratti di Lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (art. 53, comma 16 ter, del D.L.vo n. 165/2001);

n) Dichiarazione sopralluogo;

o) Dichiarazione firmata dal legale rappresentante circa il possesso dei requisiti di cui al Reg. 852/2004, in materia di Autocontrollo igienico – sanitario dei prodotti alimentari (HACCP).

12.1 Documentazione tecnica

il concorrente dovrà allegare i seguenti documenti:

a) **Curriculum** del personale richiesto ed eventuali risorse aggiuntive rispetto a quanto indicato nel capitolato e nel presente bando/disciplinare.

- b) **Mezzo di trasporto:** caratteristiche del mezzo che verrà utilizzato per il trasporto delle pietanze.
c) **Sede operativa:** ubicazione: allegare documentazione comprovante la disponibilità oppure la promessa di disponibilità.

2. Il concorrente indica motivatamente le parti dell'offerta tecnica coperta da "segreti tecnici o commerciali" producendo, a tal fine, la relativa documentazione a comprova.

12.2 Offerta economica

1. Per l'offerta economica dovrà essere compilato il modello inserendo l'indicazione dei seguenti elementi:

- il ribasso percentuale, da applicare al costo unitario posto a base di gara, Iva ed eventuali oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziali esclusi;
- la stima dei costi relativi alla sicurezza aziendale di cui all'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016.

2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente gara d'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna delle offerte pervenute dovesse ritenersi congrua e/o conveniente e, comunque, inidonea a soddisfare le esigenze dell'Ente appaltante.

3. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 69 del R.D. n. 827/1924, si procederà all'aggiudicazione della presente gara d'appalto anche in presenza di un'unica offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente dall'Amministrazione.

4. La congruità delle offerte è valutata in base ai criteri di cui all'art. 97 D.Lgs. cit.

5. Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

6. La stazione appaltante in ogni caso può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa (art. 97, comma 6, D. Lgs 50/2016).

Art. 13 -Modalità di svolgimento della procedura di gara

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da apposita commissione giudicatrice, nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 77 del D. Lgs. 50/2016.

I membri della commissione sono tenuti a dichiarare sotto la propria responsabilità l'assenza di condizioni di incompatibilità o di conflitto di interesse ai sensi di legge.

Alle fasi della procedura di gara, che si svolgono in seduta pubblica a cui può assistere il titolare o legale rappresentante dei soggetti concorrenti ovvero persone munite di specifica delega fornita dallo stesso.

La verifica delle offerte pervenute avverrà in seduta pubblica presso il Comune di Favara Via Ignazio Silone nel giorno che verrà indicato.

Prima fase in seduta pubblica

Durante le operazioni di apertura delle buste saranno ammessi a presentare eventuali osservazioni esclusivamente i soggetti muniti di idoneo documento comprovante la legittimazione ad agire in nome e per conto delle società partecipanti alla gara (legali rappresentanti, procuratori, delegati).

La procedura di gara avrà inizio all'ora stabilita anche nel caso in cui nessuna delle società partecipanti sia presente. In tale fase la Commissione di gara procederà:

- a verificare la legittimazione dei presenti a formulare osservazioni, mediante invito a presentare idoneo documento; coloro che non saranno in grado di esibire la richiesta documentazione non potranno ottenere la verbalizzazione delle loro dichiarazioni;
- a prendere atto delle offerte pervenute entro il termine fissato, escludendo quelle pervenute fuori termine o non conformi alle prescrizioni di gara;
- a verificare la documentazione amministrativa con apertura della "BUSTA A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e ad ammettere alla gara i concorrenti che risulteranno in regola;

Soccorso Istruttorio

Ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, nel rispetto del principio di par condicio tra tutti i concorrenti, potranno essere richieste integrazioni, chiarimenti, e precisazioni in merito ai documenti ed alle dichiarazioni presentati in sede di gara, ai sensi art. 83 comma 9 del D. Lgs. 50/2016, fissando un termine perentorio, non superiore a 3 giorni, per la consegna della documentazione di soccorso, cui dovrà essere allegata a pena di esclusione la ricevuta di pagamento della sanzione di euro 50,00 una tantum.

In tal caso la procedura di gara verrà aggiornata e la data della nuova seduta pubblica verrà comunicata attraverso il sito istituzionale.

Il mancato ottemperamento alla richiesta di integrazione/chiarimento/precisazione, nonché, laddove previsto, la mancata consegna della ricevuta di pagamento della sanzione, comporteranno l'esclusione dalla procedura di gara, fermi gli eventuali altri provvedimenti di legge.

Seconda fase in seduta pubblica

Espletata la fase del controllo formale, la Commissione di gara procederà, sempre in seduta pubblica, all'apertura delle offerte tecniche dei concorrenti dichiarati ammessi e alla constatazione del contenuto della "BUSTA B -OFFERTA TECNICA".

Terza fase in seduta riservata

Successivamente, in seduta riservata, procederà all'esame e valutazione della documentazione contenuta nella "BUSTA B -OFFERTA TECNICA" per i soli concorrenti che abbiano presentato documentazione regolare e completa, al fine di attribuire il punteggio relativo a tale offerta come sopra indicato, determinando la graduatoria provvisoria.

Quarta fase in seduta pubblica

La Commissione giudicatrice procederà:

- all'esposizione del giudizio qualitativo e del relativo punteggio tecnico;
- all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche;
- alla verifica della conformità e anomalia delle offerte economiche ;
- all'attribuzione del relativo punteggio, e alle esclusioni delle offerte economiche non conformi;
- alla redazione della graduatoria e all'aggiudicazione provvisoria al concorrente collocato al primo posto in graduatoria.

Art. 14 -Perfezionamento del rapporto contrattuale

1. L'aggiudicazione è senz'altro impegnativa per l'impresa aggiudicataria, la cui offerta rimane vincolata per 180 giorni dalla data di svolgimento della gara, mentre non è tale per l'Amministrazione fino a quando non risulteranno perfezionati, ai sensi di legge, tutti i conseguenti atti. Nel caso che tale perfezionamento non avvenisse, la gara esperita sarà di nessun effetto e la ditta risultata aggiudicataria non avrà nulla a pretendere per la mancata esecuzione dell'appalto.

2. Il contratto di appalto si perfezionerà solo al momento della stipulazione del documento.

3. La ditta aggiudicataria dovrà restituire, entro 5 giorni dal ricevimento, tramite posta elettronica all'indirizzo PEC comune.favara@pec.it pena la revoca dell'affidamento, il documento sottoscritto digitalmente per accettazione assoggettandolo ad imposta di bollo ai sensi dell'art. 2 della tariffa parte prima allegata al DPR 26/10/72 n° 642.

Ai sensi dell'art. 8 del DPR 26/10/72 n° 642 l'imposta di bollo è a carico esclusivamente del fornitore aggiudicatario.

L'imposta di bollo sui documenti può essere assolta con le modalità previste dall'art. 15 DPR 26/10/72 n° 642, ovvero assolta in base alle modalità individuate dalla lett. a) dell'art. 3 del predetto DPR e cioè mediante versamento all'intermediario convenzionato con l'Agenzia delle Entrate che ne rilascia apposito contrassegno.

In alternativa alle modalità suddette, è possibile utilizzare le modalità di assolvimento dell'imposta di bollo sui documenti informatici di cui all'art. 7 del DM 23/1/04 le cui modalità sono illustrate dalla circolare 36/06.

4. In casi di urgenza, nelle more dell'espletamento delle formalità occorrenti per la stipulazione del contratto, l'Amministrazione si riserva la potestà di disporre l'esecuzione del contratto in via d'urgenza sotto riserva di legge. Il rifiuto o l'opposizione ingiustificata da parte dell'aggiudicatario alla consegna anticipata determina la decadenza automatica dello stesso dalla aggiudicazione.

5. Nell'ipotesi di cui al comma precedente ed in ogni altra ipotesi di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile all'aggiudicatario, l'Amministrazione potrà dichiarare unilateralmente, senza bisogno di messa in mora o di preavviso, la decadenza dello stesso dall'aggiudicazione e, conseguentemente, potrà procedere, salve le azioni per gli eventuali ulteriori danni subiti, ad incamerare la cauzione provvisoria e a stipulare il contratto di appalto con l'operatore economico classificatosi come secondo nella graduatoria finale.

Art. 15 - Disposizioni antimafia

1. La stipulazione del contratto e l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto sono subordinate al pieno e più rigoroso rispetto della vigente legislazione antimafia.

2. La stazione appaltante acquisirà la documentazione antimafia (comunicazioni e informazioni antimafia) con la quale viene accertata l'assenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 84, commi 2 3, del D.Lgs. 159/2011 nei confronti dell'aggiudicatario.

3. L'operatore economico aggiudicatario della presente gara d'appalto si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione, ai sensi della normativa vigente in materia:

- i procedimenti o provvedimenti di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/16 intervenuti successivamente alla stipulazione del presente contratto;

- ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

4. L'operatore economico aggiudicatario dell'appalto prende atto che, ove nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, dovessero essere emanati i provvedimenti summenzionati ovvero dovessero venire meno i requisiti previsti per l'affidamento del servizio, il contratto stipulato si risolverà di diritto, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento di tutti i danni subiti.

Art. 16 - Validità e durata delle offerte

Le offerte dovranno essere segrete e incondizionate; saranno, inoltre, ferme e vincolanti per gli operatori economici concorrenti per almeno 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza del

termine stabilito per la presentazione delle offerte e, comunque, per tutta la durata della gara, fino alla dichiarazione di efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 17 - Divieto di cessione del contratto e subappalto

E' vietata, a pena nullità, la cessione totale o parziale del contratto; non è ammesso subappalto.

Art. 18 - Garanzia definitiva

1. Ai sensi dell'art. 103 D.Lgs 50/2016 l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, deve costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di servizi e di forniture. Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale.

2. La costituzione della stessa è disciplinata dall'art. 103 cit., cui si rinvia.

Art. 19 - Prezzi contrattuali

1. I prezzi offerti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese di cui al presente Disciplinare e sono presentati dagli operatori economici concorrenti alla stregua di calcoli di loro propria convenienza a tutto loro rischio e pericolo.

2. Tutti i prezzi del presente appalto sono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto, essendo espressamente esclusa la revisione dei prezzi. L'esecutore del contratto non avrà, pertanto, alcun diritto di pretendere l'aggiornamento e/o la revisione dei prezzi contrattuali per aumento di costo di quanto necessario per l'esecuzione del rapporto contrattuale o per ogni altra sfavorevole circostanza che possa verificarsi dopo la presentazione dell'offerta, qualunque ne sia l'incidenza.

3. L'esecutore del contratto accetta il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare richieste di maggiori compensi a norma dell'articolo 1664, primo comma, del codice civile.

Art. 20 - Vicende soggettive dell'offerente e dell'aggiudicatario

Qualora i concorrenti, singoli, associati o consorziati, cedano, affittino l'azienda o un ramo d'azienda ovvero procedano alla trasformazione, fusione o scissione della società, il cessionario, l'affittuario ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione sono ammessi rispettivamente alla gara, all'aggiudicazione, alla stipulazione, previo accertamento sia dei requisiti di ordine generale, sia di ordine speciale, anche in ragione della cessione, della locazione, della fusione, della scissione e della trasformazione.

Art. 21 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per inadempimento dell'esecutore.

1. In caso di fallimento dell'esecutore del contratto o di risoluzione del contratto, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta escluso l'originario aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle condizioni di cui all'articolo 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 22 -Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente documento, nel capitolato speciale prestazionale e nello schema di contratto, si rinvia alla documentazione relativa alla disciplina del Mercato Elettronico ed alla normativa vigente in materia di appalti.

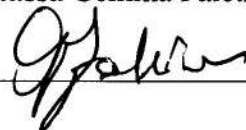
I dati personali saranno trattati in conformità dell'art. 13 del D.Lg.s. n. 196/2003.

Art. 23 - Riferimenti e contatti

Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Gemma Faletra

Per informazioni è possibile contattare il RUP e-mail: gemma.faletra@comune.favara.ag.it

La Responsabile P.O. n.3
Dott.ssa Gemma Faletra





COMUNE DI FAVARA
(Prov. di Agrigento)

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA – PERIODO DA GENNAIO A DICEMBRE 2020 - CIG: 81382529FF

Art. 1

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. L’appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell’infanzia, ai sensi del D.lgs n. 50/2016e ss.mm.ii Parte II, Titolo VI, Sezione IV Artt. 140-142-143-144 e Parte III – Contratti di Concessione.

2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell’ambito dell’istruzione pubblica. Il concessionario dovrà attenersi rigorosamente nell’esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L’Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

3. In particolare, la concessione in oggetto comprende i seguenti servizi a carico dell’aggiudicatario della gara, la cui descrizione dettagliata è contenuta nei successivi articoli del presente Capitolato:

- a. - preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, scodellamento e distribuzione dei pasti veicolati a legame “fresco caldo” in multi razioni (comprese le diete speciali in monoporzione ed eventuali cestini da viaggio per pasto freddo), apparecchiatura e riordino, sparcchiamento dei tavoli, pulizia e sanificazione degli arredi e di quant’altro utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale docente e non docente avente diritto degli istituti comprensivi di Favara.
- b. - approvvigionamento delle derrate alimentari, dei prodotti biologici e di origine locale, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio, così come da allegato “B”, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per la esecuzione dell’appalto;
- c. - fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto e possesso di idonei contenitori per il trasporto dei pasti multirazione e in regola con le norme sanitarie vigenti;
- d. - trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai vari plessi degli istituti comprensivi;
- e. - scodellamento dei pasti;
- f. - la gestione tecnico- contabile del servizio ;

Il servizio si articola su cinque giorni feriali, dal Lunedì al Venerdì, escluse le festività civili e religiose previste dal calendario scolastico, nonché di tutti giorni di vacanza autorizzati dai Dirigenti Scolastici, potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto.

Il numero dei pasti presunto, previsto dal presente Capitolato, non è impegnativo per l’Amministrazione, essendo subordinato alla frequenza ed a circostanze ed eventualità non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell’organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall’Amministrazione appaltante.-

Le scuole ove viene effettuato il servizio di refezione oggetto dell’appalto, sono le Scuole dell’infanzia degli Istituti Comprensivi: di seguito elencate:

- “Falcone- Borsellino”
- “ Bers.re Urso – Mendola”
- “ Gaetano Guarino”
- “ V. Brancati”

Il dato relativo al numero di presenze effettivo verrà rilevato attraverso le modalità precisate al seguente art. 9 del presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria non potrà richiedere indennizzi o aumenti per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda delle presenze, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno, pertanto, liquidati i pasti relativi al personale docente e non docente, effettivamente erogati

Art. 2 – Prezzi – Fatturazione - Pagamenti – Tracciabilità

1. Il prezzo a pasto risultante dalla gara si deve considerare comprensivo di ogni onere, compresa la fornitura di pasti alternativi, pasti speciali, esclusa la sola IVA di legge.

L'utenza effettuerà, direttamente al concessionario, il pagamento della tariffa, di norma anticipatamente.

2. Sono a carico del Comune:

- il costo del pasto per il personale docente e non docente aventi diritto ai sensi dell' art. 7 comma 41 del D.L. 95/2012 convertito nella L. 135/2012 e il contratto collettivo della scuola , va assicurato gratuitamente a tutto il personale impegnato al servizio mensa comunicato dai Dirigenti Scolastici.

La ditta affidataria emetterà fatture intestate al Comune di Favara.

Le fatture di cui sopra dovranno permettere la verifica del consumo del servizio per ogni singola scuola e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio.

La liquidazione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del RUP di avvenuta regolare esecuzione dei servizi e a seguito del trasferimento somme da parte del Dipartimento della Programmazione (MIUR)

In ottemperanza alle vigenti normative in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Favara gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unicamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010. Qualora l'affidatario non assolva gli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio di concessione, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 3 – Durata della Concessione

La durata della presente concessione è riferita al seguente periodo:

- gennaio a maggio 2020 - novembre – dicembre 2020

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Dlgs n. 50/2016 e ss.mm.ii., qualora allo scadere dell'appalto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'impresa appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto, previa proroga temporanea per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Art. 4 – Procedura di appalto/Criteri di aggiudicazione

L'affidamento del servizio avverrà con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 , comma 3 del D.Lgs. n.50/2016 con aggiudicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3 lettera a) del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii., determinata sulla base del miglior rapporto qualità /prezzo.

Art. 5 – Prezzo a basa d'asta

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di € 2,40 (dueeuro/40) IVA inclusa (4%), per un consumo presunto di n. 64.698 pasti (rif. Anno 2020).

Di conseguenza, l'importo presunto complessivo dell'appalto per la durata della concessione , ammonta a € 149.303,08 IVA esclusa.

Non sono previsti oneri per la sicurezza, in quanto non sono rilevabili rischi da interferenza come da DUVRI allegato;

L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione della concessione.

Art. 6 – Tipologia del Servizio

Il Servizio di ristorazione scolastica, come stabilito nella Deliberazione di Giunta Comunale n.65 del 31.07.2019, è rivolto agli alunni e al personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia;

L'Ente Comune ha la funzione di controllo sulla qualità e quantità del pasto unico oggetto dell'affidamento, che sarà specificato in seguito nei successivi artt. "Preparazione dei pasti" "controllo sui pasti".

Il presente articolo ha come finalità quella di stabilire i rapporti tra la ditta e l'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire il pasto unico agli alunni delle scuole dell'infanzia e al personale docente e non docente, per un numero presumibile di n.440 pasti al giorno per gli alunni e di n.86 pasti al giorno per i docenti e i collaboratori scolastici.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono nel Comune di Favara. Nell'allegato A viene indicato il numero dei pasti giornalieri da fornire al personale docente e non docente.

Il valore dell'affidamento di € 149.303,08 IVA esclusa di € 5.976,12 di IVA il cui importo complessivo è pari ad € 155.279,20.

Il numero giornaliero dei pasti per il personale docente e non docente, aventi diritto, ai sensi dell'art. 7 comma 41 del D.L. 95/2012 convertito nella L. 135/2012 e il contratto collettivo della scuola, va assicurato gratuitamente a tutto il personale impegnato al servizio mensa comunicato dai Dirigenti Scolastici.

I Dirigenti Scolastici dei plessi interessati al servizio di refezione comunicheranno mensilmente il numero dei docenti e dei collaboratori scolastici che ne hanno diritto, ai sensi della succitata legge, all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e contemporaneamente alla ditta aggiudicataria della fornitura.

Art. 7 - Remunerazione della concessione

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica relativa agli alunni delle scuole dell'infanzia, secondo le modalità indicate nel capitolato.

Il Comune si obbliga a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta, per:

- i pasti del personale docente e non docente aventi diritto al pasto gratuito ai sensi dell'art. 7 comma 41 del D.L. 95/2012 convertito nella L. 135/2012 ;

Nel prezzo unitario si intendono remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, compresi:

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- il costo per l'acquisto delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: piatti, bicchieri, e posate in materiale a perdere, oltre a tovagliette di carta;
- i costi inerenti l'utilizzo del mezzo per la consegna dei pasti;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per eventuali discrepanze tra i pasti erogati all'utente e i buoni eventualmente non pagati dall'utenza, pertanto i pasti non riscossi non potranno essere addebitati al Comune.

La fatturazione a carico del Comune avverrà con cadenza mensile. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ottenere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Art. 8 - Luogo e modalità di espletamento del servizio

I refettori presso cui dovrà essere espletato il servizio sono situati all'interno dei plessi di seguito elencati:

Istituto Comprensivo Falcone – Borsellino:

1) Plesso Mons. Giudice Via Roma

2) Plesso Falcone – Borsellino Via A. D'Oro

Istituto Comprensivo “ Bers. re Urso – Mendola “

1)Plesso Bers. Urso _ Mendola Via B. Urso

- 2) Plesso Cap. Vaccaro – Piazza Cap. Vaccaro
- 3) Plesso Pirandello - Via Agrigento

Istituto Comprensivo “G. Guarino”
Plesso “G. Guarino “ Via E. Basile

- Istituto Comprensivo “ V: Brancati”**
- 1) Plesso “Domenico Savio” Via Palmoliva
 - 2) Plesso di Via Grotte
 - 3 Plesso San Francesco Via P. Germi
 - 4) Plesso Manzoni Via Sannt’Angelo
 - 5) Plesso Don Bosco Via della Grazia

Il quantitativo dei pasti presunto calcolato per l’Anno 2020 è pari a 64.698 ha valore meramente indicativo, e non costituisce impegno per l’ente appaltante, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente consumati.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti normali.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori e impegnerà il concessionario alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa rispetto a quella indicata nell’offerta, nei limiti di 1/5 in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto dall’appalto e senza che nulla spetti a titolo di indennizzo, di corrispettivo e/o di risarcimento.

Anche in caso di recesso la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all’individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai tre mesi.

Art. 9 -Organizzazione e gestione del servizio

Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa

Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti ;
- b) preparazione dei pasti nel centro cottura nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;
- c) trasporto del pasto confezionato ai plessi scolastici dei vari Istituti Comprensivi nel rispetto di quanto segue:
 - la consegna, deve essere effettuata entro 40 minuti dalla partenza dal centro all’arrivo alla scuola, e comunque entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;
 - gli automezzi utilizzati per il trasporto devono possedere le necessarie autorizzazioni sanitarie, essere adeguatamente predisposti e adibiti al trasporto di alimenti (la temperatura dei pasti all’arrivo potrà essere oggetto di controllo da parte del Comune o dell’ASL);
 - i pasti, in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni); detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10° C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione;
 - il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore";
 - in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere, entro un tempo congruo dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti;
- e) predisposizione del carrello termico e dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:
 - consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure,); i secondi (carne, pesce,) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
 - somministrazione/scodellamento della singola porzione con effettuazione di servizio ai tavoli:
la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall’insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo). Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un’ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;
- f) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti

precisazioni:

· deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale costituito da piatti, tutti i materiali usa e getta utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti sono conformi alla legislazione comunitaria CE

CALENDARIO E ORDINATIVO DEI PASTI

La fornitura dei pasti è, in linea di massima prevista per giorni 5 per le scuole dell'infanzia a tempo normale, con esclusione delle giornate festive e dei periodi festivi previsti dal calendario scolastico e di eventuali imprevisi non programmabili, nonché di tutti giorni di vacanza autorizzati dai Dirigenti Scolastici, potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto.

La ditta è, tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati con problemi correlati a patologia e condizioni fisiologiche particolari, senza alcun soprapprezzo su richiesta dall'Amministrazione.

La ditta si impegna alle predisposizione di diete di transizione o "Diete in Bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco devono essere servite in singoli contenitori monoporzione recante l'indicazioni degli utenti destinatari. Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi di olio extravergine di oliva e frutta.

Per eventuale sciopero dei fornai la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate ad inizio di anno scolastico all'Ufficio P.I. del Comune mediante apposita richiesta scritta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

L'Ufficio P.I. del Comune provvederà a comunicare detti casi alla ditta prima dell'avvio del servizio, al fine dell'erogazione del pasto "Speciale", nel caso di ipotesi di patologia di intolleranza alimentare certificato nel corso del mese di erogazione del pasto, la relativa richiesta dovrà essere presentata nelle norme predette.

Art. 10

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida elaborate dall'ASP di Agrigento (allegato B). La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nell'allegato B al presente capitolato. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati. La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, seguendo diete particolari (diete speciali). Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione del destinatario.

Art. 11

NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede: - cuocere le verdure al vapore o al forno; - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo; - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto); - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione; - consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente; - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.); - evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta); - per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno; - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. Non devono essere utilizzati: - le carni al sangue; - cibi fritti; - il dado da brodo contenente glutammato; - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi; - residui dei pasti dei giorni precedenti; - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti; - evitare i soffritti, da sostituire

con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato; Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Se si tratta di contenitori per alimenti di facile smaltimento sarà considerato nella valutazione qualità. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono: - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore); - cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra); - cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra). Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore. Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art.12

REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art.13

TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, e provvedere alla distribuzione. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della distribuzione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80). Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

Art. 14

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso i plessi scolastici come da allegato A) del capitolato con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

- a) La raccolta delle prenotazioni nel giorno di distribuzione dovrà avvenire entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole, (il numero dei pasti giornalieri da erogare in ogni plesso scolastico verrà comunicato, al centro cottura, dal personale dell'Istituto Comprensivo tramite e-mail);
- b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi;
- c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art.15

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della distribuzione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione. Il pasto unico giornaliero si compone di:
 - 1- un primo piatto o un secondo piatto,
 - 2- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
 - 3- pane,
 - 4- frutta di stagione già lavata,
 - 5- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande. Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

ART. 16

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio deve comprendere:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari che devono essere di tipo "extra" o "prima" qualità;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
3. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi.
4. la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria;
5. il confezionamento dei pasti;
6. I centri di cottura devono essere dotati di:
 - percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito;
 - aree di lavoro separate e attrezzature dedicate per ogni diverso tipo di lavorazione:
 - carne; - pesce; - piatti freddi; - verdure; - pollame;
 - lavaggio stoviglie;
 - locale cottura, porzionatura e confezionamento dei cibi in spedizione;
 - locali deposito materie prime;
7. servizi igienici, con WC, docce e spogliatoi, in numero adeguato al personale impiegato;
8. adeguate attrezzature atte a mantenere le temperature di stoccaggio degli alimenti ed idonei strumenti per la misurazione delle temperature stesse;
9. abbattitori di temperatura;
10. fornitura di tovagliolo in carta, bicchieri e posate in materiale a perdere;
11. trasporto dei pasti nei plessi scolastici;
12. responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
13. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
14. qualità delle materie prime impiegate;
15. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto;
16. contenitori termici, in apposito materiale, per il trasporto degli alimenti cotti che garantiscano la conservazione di temperatura superiore ai 65 gradi per oltre 60 minuti;
17. automezzi di proprietà necessari, abilitati ed adibiti esclusivamente al trasporto pasti e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale, oppure averne la disponibilità (fermo restando che il trasporto dovrà essere svolto direttamente dalla Ditta aggiudicataria);
18. centro di cottura dotato di attrezzatura moderna e idonea per il servizio richiesto;
19. licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato. L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti;

Art. 17

CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

Art. 17 bis

ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Il Comune metterà a disposizione n. 5 dipendenti contrattisti e ASU di categoria A che affiancheranno il personale della ditta, che si aggiudicherà il servizio, e i collaboratori scolastici nella distribuzione dei pasti, nella sistemazione dei tavoli delle sale mensa, nella raccolta giornaliera dei rifiuti.

Art.18

CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

Art. 19

RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art.20

UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La distribuzione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 20 chilometri dalla sede Municipale del Comune di Favara. La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità del centro di cottura e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, oggetto della fornitura, sin dalla data di presentazione dell'offerta e tale centro di cottura non dovrà distare più di Km. 20 dalla sede Municipale.

Art. 21

RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario si obbliga, a propria cura e spese, ad assumere ogni responsabilità per tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili allo stesso ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

Il concessionario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali: - € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose; - € 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per danni a persone. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato. L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto. L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155). Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 22

ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. La stipulazione del contratto avverrà secondo le modalità stabilite nel disciplinare.

Art.23

GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La "garanzia provvisoria", è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'affidamento, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, modificato con decreto correttivo n.56/2017 e deve essere costituita con le modalità indicate nella lettera d'invito. La garanzia prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti. Ai non aggiudicatari la garanzia è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La "garanzia definitiva", è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica. Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto. La garanzia deve contenere i seguenti elementi: a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore; b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata. La garanzia deve: - prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.; - escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale; - prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale; - prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale; - prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante; - indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Agrigento; - indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito; - in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore

pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito". Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento. La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito. La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti. L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria. La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione. In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 24

VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Favara, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese. E precisamente il pagamento dei corrispettivi delle forniture avrà luogo a seguito di presentazione delle fatture elettroniche posticipate ed avverrà solamente dopo i trasferimenti dei fondi del Dipartimento della programmazione. Si precisa inoltre che il pagamento dei corrispettivi all'acquisizione da parte della stazione appaltante della Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva (DURC) e che, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010, in caso di ottenimento da parte del Responsabile del Procedimento di DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 25

CONTROLLI, TUTELA DELL'UTENZA E ONERI INFORMATIVI

26.1 Controlli, tutela dell'utenza

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale comunale, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai data base dei sistemi informatici, alla documentazione relativa all'utenza e di tutte le informazioni negli stessi contenute, nei locali di produzione del Centro Cottura nelle cucine e nei locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto.

Il concessionario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) Servizi competenti dell'A.S.L. ;
- b) Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, personale del Servizio Pubblica Istruzione);

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
2. nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;

3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;

4. tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;

5. tramite l'analisi delle indagini di customer satisfaction.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, con nota PEC, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando il concessionario a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

26.2 Oneri informativi

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga a:

- esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menù del giorno e quello settimanale;
 - a creare apposito sito internet e app contenente i menù, le immagini dei piatti, la lista ingredienti, le ricette e la tabella nutrizionale che sia facilmente accessibile agli utenti;
 - individuazione di una sede operativa che il concorrente possiede o si impegna ad acquisire;
 - all'inizio di ogni anno scolastico consegnare ai genitori degli alunni, la carta del servizio e la copia del menù preventivamente concordato con l'Ente e approvato dall'ASL, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.
- La carta del servizio dovrà contenere tutte le informazioni relative all'azienda, alle ditte fornitrici, agli standard di qualità, ai controlli, alle procedure di reclamo, informazione e ascolto degli utenti con recapiti mail e telefonici dei referenti dell'Azienda per tali servizi, nonché dei servizi di informatizzazione
- consentire l'assaggio dei pasti a rappresentanti autorizzati dal comune, senza formalità particolari;
 - presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

Art. 26

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 27

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare: - Igiene degli alimenti; - Merceologia degli alimenti; - Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti; - Controllo di qualità; - Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva; - Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura. Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 28

GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ, PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti. La Ditta

appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto. Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi. Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata. Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- h) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di Legge: € 1.000,00.

Art. 29

MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 29 l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1. una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2. i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 30

CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Agrigento saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 31

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 29 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto. In aggiunta alla

previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall' art. 29 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1456 del Codice Civile. Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 30, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 32 DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 32, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 33

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare al concessionario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto. Non è consentito il subappalto. Resta salva la possibilità per il concessionario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 34

NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alla normativa vigente e ad ogni altra disposizione in materia di contratti.

Art. 35

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 36

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Agrigento.

Art. 37

ALLEGATI

Sono allegati e costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti documenti:

- Allegato "A" Plessi scolastici centri di refezione;
- Allegato "B" Tabelle Dietetiche e menù con composizione e grammature degli ingredienti.

La Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa *Donna Faletra*

