



Comune di Pabillonis

Provincia del Medio Campidano

RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA: Porru Mariangela

DETERMINAZIONE N. 574

DEL 14/09/2016

OGGETTO: Servizio di Refezione Scolastica anni scolastici 2016/2017- 2017/2018-2018/2019. Approvazione Capitolato d'Appalto per la fornitura pasti. Approvazione bando di gara e disciplinare. C.I.G. 680122653E

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno QUATTORDICI del mese di SETTEMBRE, nel proprio ufficio.



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Giusto decreto n. 5/2016

PREMESSO:

- che le normative regionali per l'esercizio del diritto all'istruzione e alla formazione promuovono e sostengono azioni volte a rendere effettivo il diritto allo studio, stabilendo che i Comuni provvedono ad erogare, tra l'altro, il Servizio di mensa agli alunni che frequentano le scuole aventi sede nel territorio comunale;
- che da tempo il Comune di Pabillonis ha istituito il Servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola d'infanzia che fruiscono del tempo pieno;
- che in data 30 giugno 2016 è scaduto il contratto d'appalto con la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica e che pertanto, si rende necessario assicurare per gli anni scolastici 2016-17, 2017-18, 2018-19 il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, che in base alle informazioni ricevute risultano essere per quest'anno scolastico in numero di 56;
- che con delibera n. 83/2016, esecutiva ai sensi di legge, la G.C. ha fornito al responsabile dell'Area Amministrativa gli indirizzi e le direttive per procedere all'appalto;
- che in base ai dati in nostro possesso, considerando la frequenza di somministrazione dei pasti su 5 giorni la settimana sono state calcolate le seguenti previsioni relative al fabbisogno annuale:
 - o Scuole dell'infanzia n° 9.240 pasti;
 - o Insegnanti e altro aventi diritto al pasto n° 990 pasti;
 - o per un totale presunto di n° 10.230 pasti;

VISTO:

- che l'importo complessivo presunto di tale fornitura, calcolato riferendosi all'importo a base d'asta per singolo pasto determinato in € 4,50 (dicui € 0,036005213 di oneri per la sicurezza) oltre IVA al 5% è quantificato in € 46.035 annuo oltre IVA al 5%;
- che il processo di selezione dei potenziali aggiudicatari dell'appalto del servizio di Ristorazione scolastica deve in ogni caso essere impostato nel rispetto dei principi di pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità, dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle amministrazioni pubbliche, come previsto dall'art. 4 D.Lgs n. 50/2016;

TENUTO CONTO:

- che il Servizio in appalto è caratterizzato, in relazione al loro sviluppo, dai seguenti elementi:
 - a) Servizio da svolgersi mediante l'utilizzo di risorse umane (non presenti nella dotazione organica dell'Amministrazione) e strumentali (escluso il Centro cottura di proprietà comunale, annesso alla Scuola dell'Infanzia) dell'appaltatore;
 - b) acquisto derrate alimentari, preparazione, presso il Centro cottura comunale e somministrazione pasti presso i refettori delle Scuole interessate;
 - c) sbarazzo, pulizia e disinfezione dei locali presso cui si svolge il Servizio;
 - d) l'utenza è composta da alunni della scuola dell'Infanzia, dal personale docente e dal personale ausiliario della scuola con servizio dal lunedì al venerdì (n.60 pasti circa al giorno) per il periodo da ottobre a dicembre e da gennaio a giugno;
- che tali elementi richiedono l'individuazione di un qualificato soggetto in grado di produrre tali attività secondo standard qualitativi coerenti con i parametri sopra evidenziati;

DATO ATTO CHE:

- in base a quanto stabilito dalla nuova formulazione dell'art.1 comma 450 della L. n. 296/2006 così come modificato dall'art. 22, comma 8, legge n. 114 del 2014, poi dall'art. 1, commi 495 e 502, legge n. 208 del 2015, poi dall'art. 1, comma 1, legge n. 10 del 2016, per le forniture di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria anche gli enti locali sono tenuti a far ricorso al Mercato Elettronico della P.A. (MEPA) CONSIP, ovvero ad altri mercati elettronici;
- la Sezione II - Tecniche e Strumenti per Gli Appalti Elettronici e Aggregati prevede la possibilità che le stazioni appaltanti possano effettuare acquisti di beni e servizi sotto soglia attraverso un confronto concorrenziale delle offerte pubblicate all'interno del mercato elettronico (MEPA) o delle offerte ricevute sulla base di una richiesta di offerta rivolta ai fornitori abilitati (RdO);

RILEVATO CHE:

- sul MEPA – CONSIP è prevista la specifica categoria: Beni e servizi per le persone –

Sottocategoria: Servizi per eventi – Metaprodotto: Servizi di catering;

- è necessario, pertanto per l'affidamento del servizio di cui trattasi utilizzare lo strumento CONSIP denominato "Richiesta di offerta (RdO), mediante procedura aperta alle ditte già accreditate sul MEPA che sarà svolta in modalità telematica, nel rispetto dei criteri previsti dalla stessa CONSIP;

DATO ATTO CHE per tutte le ditte operanti nel settore che hanno ottenuto l'abilitazione al bando sopra indicato, la CONSIP ha già provveduto alla verifica preventiva dei requisiti di capacità professionale ed economico-finanziaria previsti dal bando di abilitazione;

RITENUTO

- di procedere all'acquisizione del servizio di cui trattasi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuando la seguente ponderazione relativa dei macro-criteri, riferiti ad un punteggio massimo ottenibile di 100 punti:
 - a) elementi tecnico-qualitativi: 60/100;
 - b) profili economici: 40/100;
- che il processo di selezione e di valutazione delle offerte sarà fondato, per l'esame della parte tecnico-qualitativa delle proposte dei concorrenti, su elementi che permettano l'esplicitazione effettiva delle capacità progettuali e gestionali degli offerenti in relazione al servizio in appalto;
- che il complesso degli elementi descrittivi del Servizio sarà dettagliato nelle specifiche tecniche, inerenti gli aspetti organizzativi, prestazionali ed operativi delle attività, prodotte ai sensi dell'art. 68 del nuovo codice dei contratti pubblici in apposito Capitolato d'onori, messo a disposizione dei concorrenti nell'ambito dei documenti di gara;
- che il contratto relativo al servizio avrà durata iniziale di 3 (tre) anni scolastici periodo ottobre - giugno 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019, ed un importo iniziale stimato in €. 138.105,00 al netto di IVA, di cui €. 1.105,00 per oneri di sicurezza,
- che in considerazione della tipologia del servizio, non essendo emerso rischi da lavorazioni interferenti, non si prefigurano costi per la riduzione dei rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 D. Lgs 81/08 e s.m.i. e pertanto non è necessario procedere alla redazione del DUVRI);
- che il valore assumibile a base d'asta tiene conto del costo del lavoro desumibile dal C.C.N.L. di settore, come richiesto dall'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016;

DATO ATTO che in relazione agli adempimenti previsti in materia di tracciabilità finanziaria come disposto da ultimo dalla legge n. 217 del 17.12.2010, di conversione del D.L. 187/2010, si è provveduto ad acquisire il seguente codice CIG: 680122653E;

VISTO il Capitolato d'Appalto predisposto dal Resp.le dell'Area Amministrativa;

VISTI i menu e le tabelle dietetiche elaborate dal competente Servizio dell'A.S.L. allegati al Capitolato Speciale d'Appalto, di cui fanno parte integrante e sostanziale;

VISTO il bando di gara che accoglie gli indirizzi inerenti i criteri di valutazione dell'offerta impartiti dalla G.C. con la deliberazione n. 83/2016;

VISTI gli articoli 183 e 191 del D.Lgs. n. 267/2000;

VISTO il D.Lgs 118/2011;

VISTO il D.Lgs. n. 50/2016;

VISTO il Bilancio di Previsione per l'Esercizio 2016.

DETERMINA

Di avviare le procedure per dar corso ad una gara, per l'aggiudicazione dell'appalto di Servizio di Ristorazione scolastica, con durata di 3 (tre) anni scolastici 2016-17, 2017-18, 2018-19 per un importo iniziale stimato di €. 138.105,00 al netto dell'IVA;

Di dare atto che la procedura verrà esperita facendo ricorso al MEPA, attraverso richiesta di offerta (RdO) alle ditte specializzate presenti nel mercato elettronico aderenti all'iniziativa del quale è prevista la specifica categoria: Beni e servizi per le persone – Sottocategoria: Servizi per eventi – Metaprodotto: Servizi di catering;

Di stabilire che le procedure di selezione dei potenziali contraenti siano sviluppate conformemente a quanto delineato dal nuovo codice dei contratti pubblici;

Di stabilire che la selezione dei potenziali contraenti avvenga con procedura aperta, assumendo a riferimento la codificazione definita dal D.Lgs. n. 50/2016, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con ponderazione relativa dei criteri di valutazione definita in 60 punti su 100 per i profili tecnico-qualitativi ed in 40 punti su 100 per i profili economici;

Di stabilire che i criteri specifici per la valutazione delle offerte e le loro modalità di valutazione saranno precisati nell'ambito dell'Avviso di gara e dei documenti allo stesso correlati, parti integranti del presente atto (Avviso di gara, Disciplinare di Gara e modelli allegati);

Di stabilire che le caratterizzazioni di dettaglio dei profili minimi organizzativi, prestazionali ed operativi del servizio saranno precisati, come specifiche tecniche, nel Capitolato speciale d'oneri e rispettivi allegati, coerentemente con gli elementi essenziali individuati in premessa, parte integrante del presente atto;

Di prenotare la spesa iniziale relativa a tre anni scolastici di €. 145.010,30 iva compresa, relativa a fronte alle obbligazioni derivanti dal presente provvedimento come di seguito indicato:

Cap.Art.	Anno	Importo	Periodo	PdC	Int.	Siope	Esigibilità
4513.2	2016	10.500,000	Ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2016
4513.1	2016	3.675,00	Ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2016
4513.2	2017	33.000,00	Gennaio/giugno - ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2017
4513.1	2017	15.336,75	Gennaio/giugno - ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2017
4513.2	2018	33.000,00	Gennaio/giugno - ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2018
4513.1	2018	15.336,75	Gennaio/giugno - ottobre/dicembre	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2018
4513.2	2019	22.500,00	Gennaio/giugno	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2019
4513.1	2019	11.661,75	Gennaio/giugno	1.03.02.15.006	1.04.05.03	1334	2019

Di trasmettere il presente atto al Responsabile del Servizio Finanziario per gli adempimenti di propria competenza;

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Mariangela Porru

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151 comma 4 del D.LGS 18/08/2000 N. 267;

A P P O N E

il visto di regolarità contabile

A T T E S T A N T E

la copertura finanziaria della spesa.

Gli impegni contabili sono stati registrati in corrispondenza degli interventi/capitoli sopradescritti.

Pabillonis, li 14/09/2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Fanari Anna Maria

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

La presente determinazione verrà affissa all'albo pretorio on line del Comune all' indirizzo www.comune.pabillonis.vs.it per 15 gg. consecutivi dal 14/09/2016 al 28/09/2016.

Contemporaneamente viene trasmessa

- al Segretario Comunale

- al Servizio Finanziario

Pabillonis, li 14/09/2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Porru Mariangela

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Lì, 14/09/2016

L'impiegato incaricato



COMUNE DI PABILLONIS
Provincia Sud Sardegna

CAPITOLATO D'ONERI

**APPALTO CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE PER LA
SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI
PABILLONIS ANNI SCOLASTICI 2016/2017 –
2017/2018-2018/2019**

ART. 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la concessione ad imprese specializzate in ristorazione, del servizio di refezione scolastica e gestione, per la scuola dell'infanzia del Comune di Pabillonis.

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione, l'approvvigionamento e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia e il riassetto di tutti i locali e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il servizio avrà luogo presso centro di cottura autorizzato, il refettorio della scuola dell'Infanzia.

Gli utenti sono gli alunni della scuola dell'infanzia di Pabillonis, nonché il personale scolastico addetto al servizio di assistenza alla mensa.

Il servizio verrà svolto quotidianamente su 5 giorni alla settimana (da Lunedì a Venerdì). Gli alunni interessati al servizio mensa giornaliero sono, mediamente, circa 56.

Per l'espletamento del servizio, oggetto del presente appalto, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, all'espletamento dei sotto elencati punti:

- acquisto derrate alimentari;
- preparazione dei pasti presso centro di cottura autorizzato, attualmente individuato presso la cucina della scuola dell'infanzia di via Bologna, nelle quantità richieste giornalmente dalla Scuola dell'Infanzia e nel rispetto delle grammature degli alimenti secondo le prescrizioni del competente servizio dell'A.S.L. competente;
- trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori posti a disposizione dal Comune;
- predisposizione dei menù secondo le tabelle dell'A.S.L. competente;
- confezione di eventuali diete differenziate secondo le indicazioni del competente servizio dell'ASL e rilevazione, registrazione e prenotazione delle stesse ;
- preparazione refettori, apparecchiatura e sparecchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali refettorio, dei tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
- acquisto in proprio di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione dei locali a propria disposizione;
- Raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei giorni di raccolta;
- Svolgimento operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica;

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico – sanitario.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria l'estensione del complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. L'estensione potrà riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, tipologia di utenza, punti o giorni di erogazione, ovvero turni di distribuzione. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto;

COSTITUISCONO parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- Caratteristiche tecniche minime degli alimenti (allegato A1- allegato A2-allegato A3);
- Tabelle dietetiche – Grammature (allegato B).

ART. 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto:

- Del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;
- L.R. 04.08.2003, n. 12 e s.m.i.

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nella L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia inoltre tiene conto e, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

ART. 3 – AVVIO DEL SERVIZIO – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di tre anni scolastici: 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

L'importo dell'appalto è di € 138.105,00 (€ centotrentottomilacentocinque/0) IVA esclusa, di cui € 1.105,00 IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell'ultimo anno scolastico (€ 4,50 x n. 10.230 pasti annui x n. 3 anni). Detto importo si intende comunque non impegnativo, resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentare o diminuire i pasti a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti (sarà il numero degli iscritti al servizio).

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto è quantificato in €. 4,50 di cui € 0,036005213 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei proventi del servizio e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal bando di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto.

La Ditta è tenuta a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) al SUAP comunale in modalità telematica

In concomitanza con la fine dell'anno scolastico 2018/2019 l'appalto scadrà in pieno diritto senza bisogno di disdetta.

Il costo del pasto rimarrà invariato per l'intera durata dell'appalto. Il comune di Pabillonis si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria una proroga del servizio, nel caso in cui per motivi straordinari l'Ente non riuscisse a definire in tempo utile un nuovo contratto.

È fatto salvo il diritto del Comune di Pabillonis di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata.

ART. 4 – NUMERO PASTI – ALIMENTI E MENU

Il numero medio indicativo dei pasti settimanali da erogare è di 60 unità. (calcolato sulla base dei pasti consumati nell'anno scolastico 2015/2016). Detto numero non impegna, altresì, l'Amministrazione per eventuali variazioni quantitative in diminuzione o aumento.

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto e regolarmente iscritti allo stesso. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il

calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

Scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 –

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione. Il servizio non necessariamente avrà inizio con il primo giorno di scuola, ma verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

ART. 5 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

a) Menù e grammature

1. La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti.
2. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.
3. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

I menù della scuola dell'infanzia sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti il Concessionario dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; le quantità da somministrare sono quelle previste dall'Allegato B) "Grammature". I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'Allegato A) "Caratteristiche Fondamentali degli alimenti".

Struttura del menù

- un primo piatto
- un secondo piatto un contorno
- pane
- frutta fresca o dessert (yogurt, budino, gelato, con esclusione dei dolci pre-confezionati)
- acqua minerale naturale

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta fresca o dessert (yogurt, budino, gelato, con esclusione dei dolci pre-confezionati)
- acqua minerale naturale

Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche).

b) Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto al concessionario di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di una eventuale Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

c) Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

d) Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo, tramite organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

e) OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

f) Diete Speciali e "Leggere": l'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. La ditta concessionaria dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. Il Concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane
- frutta

- acqua minerale naturale .

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di propilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento richiesta dal presente capitolato.

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

g) Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti il concessionario dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso la cucina della Scuola dell'infanzia ed avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

ART. 6 - PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura ubicato presso la scuola dell'infanzia di via Bologna di Pabillonis. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- b. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- d. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;
- e. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- f. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- g. lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- h. le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- i. le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- j. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al for forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- k. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura",
- l. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- m. tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- n. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- o. tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

- p. le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

ART. 7 – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

L'Amministrazione Comunale cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, i locali (cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nella cucina della scuola dell'infanzia di via Bologna, necessari al funzionamento del servizio di refezione scolastica del Comune appaltante, (non sarà messa a disposizione una lavastoviglie). Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene. Sarà a cura del concessionario l'acquisto del materiale ed attrezzature necessarie al consumo ed alla distribuzione dei pasti (tovaglioli di carta, tovaglette, piatti, bicchieri, posate ecc.ecc.), sarà a carico della Ditta la sostituzione delle stoviglie rotte o non più idonee a tale scopo.

ART. 8 – MANUTENZIONE

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle piccole e/o grandi attrezzature della Cucina e del Refettorio scolastico sono a carico dell'Amministrazione Comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della Ditta. Qualora si verifichi la necessità di provvedere alla sostituzione parziale o totale delle piccole e/o grandi attrezzature, la ditta si impegna a fornire a proprio carico delle attrezzature equivalenti per il tempo strettamente necessario all'acquisto di nuove attrezzature da parte dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature della Cucina e del Refettorio scolastico è a carico della ditta appaltatrice. L'eventuale sostituzione o incremento di stoviglie è a carico della Ditta.

I locali e le attrezzature di proprietà comunali nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dalla Ditta al momento dell'assunzione del servizio.

Alla Ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata dei refettori, della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Non è previsto in alcun modo apporto di personale esterno a qualsiasi titolo oltre a quello messo a disposizione dalla ditta stessa.

ART. 9 – TIPOLOGIA PASTO - ORARI DI CONSEGNA

Per quanto concerne le modalità di trasporto, dalla cucina della scuola materna al refettorio, ogni mezzo ed attrezzatura utilizzata a carico della ditta, dovrà essere in regola con le normative in vigore.

La somministrazione dei pasti agli alunni avverrà direttamente tramite personale della ditta, in orario da concordare con il Comune, generalmente alle ore 12,00.

Le modalità di trasporto dei pasti e di trasferimento all'interno del locale mensa dovranno rigorosamente rispettare le disposizioni vigenti in ambito sanitario.

Gli operatori scolastici dovranno comunicare al concessionario l'esatto numero dei pasti da fornire entro le ore 9.30 per ogni giornata di fornitura.

ART. 10 – PIANO DI SOMMINISTRAZIONE

I contenitori utilizzati dalla Ditta, dovranno rispettare la vigente normativa relativa al trasporto di prodotti alimentari ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane e la frutta saranno riposti in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

ART. 11 – GRAMMATURE – QUALITÀ DEI PASTI – AUTOCONTROLLO

Per i piatti previsti dal menù devono essere rispettate le grammature prescritte dalla Tabella dietetica di cui all'allegato B) e le caratteristiche tecniche minime degli alimenti di cui all'allegato A) al presente capitolato d'appalto.

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà:

1) dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed al loro corretto trasporto, conservazione e distribuzione;

La Ditta dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. 193/2007.

La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

Il Comune di Pabillonis non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, conservazione, distribuzione e relativi controlli;

Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i., il Comune di Pabillonis riterrà responsabile la Ditta aggiudicatrice.

ART. 12 – PERSONALE

La Ditta dovrà mettere a disposizione personale in numero sufficiente con un minimo di numero 3 (tre) persone, e con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa, tenendo conto del fatto che il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale a qualsiasi titolo. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina della scuola dell'infanzia, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola nei tempi e modi sopra stabiliti, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, **garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari** all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

Per quanto attiene la sorveglianza durante la mensa, e sino alla ripresa delle lezioni, si potrà contare sulle docenti presenti nel plesso scolastico.

L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria mediante il proprio Responsabile del servizio.

Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

La Ditta dovrà garantire la presenza di un Responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

ART. 13 – MATERIALE DI PULIZIA

Nell'ambito dell'espletamento del servizio di ristorazione e mensa scolastica, i materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e del refettorio della scuola dell'Infanzia inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti (aspirapolveri, lavapavimenti, ecc.), devono essere fornite dalla Ditta appaltatrice del servizio mensa.

ART. 14 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il servizio può prevedere progetti di educazione alimentare proposti dalla ditta e/o la collaborazione nell'ideazione, direzione e gestione di eventuali iniziative di educazione alimentare, che l'Amministrazione Comunale riterrà di programmare, indirizzate sia all'utenza, che agli insegnanti o ai genitori.

La ditta dovrà rendersi altresì disponibile a partecipare ai lavori e/o alle sedute di una eventuale commissione mensa appositamente nominata dal Comune, nonché partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della mensa scolastica qualora ne sia richiesta.

In occasione di ricorrenze o festività, come ad esempio Natale, carnevale, Pasqua, fine anno scolastico, ecc., la ditta aggiudicataria dovrà predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

ART.15 – PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il Comune di Pabillonis si impegna al pagamento delle citate fatture alla Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, previa verifica dell'adempimento della regolare prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda, mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione. La Ditta affidataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i. In particolare, tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati unicamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo di Gara (CIG).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

A tal fine la Ditta affidataria sarà tenuta a comunicare per scritto all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, mediante compilazione del modello all'uopo predisposto dalla stessa.

ART. 16 – CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di Legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016.

L'appaltatore si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento della Ditta sarà in facoltà dell'Amministrazione Comunale di rescindere il contratto, provvedendosi a termini di legge.

ART. 17 – CAUZIONE

Cauzione provvisoria:

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. La cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Cauzione definitiva:

Ai sensi dell'articolo 103 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, a garanzia della corretta esecuzione

del contratto, entro 10 giorni anteriormente all'inizio dello svolgimento del servizio, l'appaltatore provvederà al versamento di una garanzia fidejussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative e secondo le modalità indicate nell'art. 93, del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, valida per tutto il periodo della durata del contratto. L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni di responsabilità della Ditta, fino al completo esaurimento della cauzione stessa. In caso di utilizzo parziale od integrale della garanzia fideiussoria, la Ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione dal suo parziale od integrale utilizzo.

ART. 18 – ASSICURAZIONI

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione dell'appalto, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni diretti od indiretti a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile della Ditta appaltatrice verso terzi. In particolare sarà a carico della Ditta la stipulazione di una polizza assicurativa per eventuali danni (non solo quelli derivanti da dolo o colpa grave determinati dal personale addetto al servizio) subiti dagli utenti (alunni) durante tutto l'orario del servizio di mensa scolastica, anche quando l'incidente è stato provocato dallo stesso minore infortunato.

ART. 19 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- 1) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
- 2) alla manutenzione straordinaria delle attrezzature;
- 3) alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

ART. 20 – VALORE DEL CONTRATTO

Ai fini del valore complessivo del contratto si assume come valore presunto l'importo del prezzo di aggiudicazione unitario del pasto, IVA esclusa, moltiplicato per il numero dei pasti consumati durante tutto il periodo di durata dell'appalto, che si presume in n. 10.230 circa annui.

I dati forniti sono puramente indicativi e si intendono impegnativi per la ditta fornitrice; resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentarli o diminuirli a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti.

ART. 21 – INTERRUZIONE

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché tempestivamente comunicate alla controparte.

In caso di sciopero dei dipendenti statali addetti all'ordinativo giornaliero dei pasti o del personale della Ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata almeno due giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento.

ART. 22 – SPESE – ALTRI ONERI

Tutte le spese ed imposte inerenti, accessorie o conseguenti all'appalto nonché quelle di pubblicazione degli atti e di contratto, sono a carico della Ditta.

ART. 23 – ESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

L'assuntore dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi inerenti il servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi.

La Ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

ART. 24 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti mediante i Servizi preposti dall'Azienda Sanitaria, che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale. Nel caso in cui gli accertamenti rilevassero delle difformità la Ditta è tenuta al rimborso delle eventuali spese sostenute dal Comune per le analisi e al ripristino immediato della conformità.

Ai sensi della vigente normativa, la Ditta dovrà fornire giornalmente, con oneri a suo carico, un campione del pasto completo del giorno (almeno 1 per ogni tipo di pasto), in appositi contenitori chiusi, ai fini della conservazione dello stesso per 72 ore.

I contenitori il cui costo di acquisto è a carico della Ditta, dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificassero casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. Il Comune si riserva di effettuare, mediante proprio incaricato e/o mediante una eventuale apposita commissione mensa, controlli sull'esecuzione del servizio.

ART. 25 – PENALITÀ

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso. Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione comunale applicherà una sanzione pecuniaria di € 500,00.

Sono consentite variazioni del menù non previamente autorizzate dalla A.S.L., ma sempre nel rispetto delle tipologie e pesature di cui agli allegati del presente capitolato, solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black-out, ecc...);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato od insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà della Ditta appaltatrice.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione in forma scritta dell'inadempimento, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della contestazione, mediante PEC o tramite nota cartacea da presentare al protocollo dell'ente.

L'Amministrazione Comunale, esaminate le contro deduzioni o preso atto che l'Impresa appaltatrice non ha contro dedotto entro il termine sopra stabilito, ha la facoltà di applicare la sanzione pecuniaria, fatto salvo l'obbligo dell'Impresa di eliminare le carenze di servizio contestate. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese in cui si è verificato il fatto o di quello successivo.

L'applicazione di tale penale è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 26 – DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti dagli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi o nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge relative al servizio;
- contegno abitualmente scorretto verso l'utenza da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata e ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi in conseguenza. La cauzione verrà trattenuta dal Comune anche nel caso di disdetta, promossa dalla Ditta prima della scadenza prevista per il contratto, senza giustificato motivo. In questo caso l'Amministrazione comunale potrà altresì avvalersi del diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni arrecati.

ART. 27 - RECESSO DAL CONTRATTO

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio, dandone preavviso di 90 giorni alla ditta aggiudicataria.

ART. 28 – CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite al Tribunale di Cagliari.

ART. 29 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs 30/06/2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo.

L'interessato gode dei diritti della citata Legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed al diritto di opporsi al loro riattamento per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente Appaltante.

ART. 30 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale della Concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano

venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 31 – DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato. La presentazione dell'offerta, da parte della Ditta, sarà considerata piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

Il Comune comunicherà alla Ditta ogni provvedimento che modificasse la situazione preesistente. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle normative vigenti in materia.

Allegato A1

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA DELLA PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il presente documento è parte integrante del Capitolato tipo speciale d'appalto del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale" elaborato dal tavolo mense scolastiche del progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "Satu Po Imparai", a cui si rimanda per gli ulteriori specifici requisiti di qualità dei prodotti alimentari

Le materie prime, i prodotti semilavorati e le preparazioni gastronomiche:

- devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate
- non devono essere contaminate da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano
- devono essere preferibilmente di provenienza regionale
- devono avere le seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane fornito deve:

- essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;
- per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
- deve essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro;

E' consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento

GRISSINI

Dovranno essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero e/o grano duro con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS E FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, possibilmente senza sale aggiunto; per necessità dietetiche potranno essere richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

PANI TRADIZIONALI

I pani tradizionali impiegati sono il civraxiu, il coccoi a pitzus, il pane carasau, spianata, il muddizzosus.

Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:

(<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595>)

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

PASTA

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

pasta secca di semola o di semolato di grano duro;

pasta secca o fresca all'uovo;

pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;

pasta speciale secca o fresca all'uovo, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, carni, salumi;

le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:

deve essere resistente alla cottura;

deve avere odore e sapore tipico;

non deve presentarsi frantumata,

non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

PASTE SURGELATE

Devono possedere le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti, pasta per lasagne, gnocchi di patate o chicche, pasta sfoglia.

RISO

Il riso, dovrà essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre) che può aver subito un trattamento di tipo "parboiled" diretto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

deve essere fornito in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;

al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati;

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate, freschi e surgelati, preconfezionati all'origine, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere, dovranno essere preparati con almeno il 60% di patate o derivati dalla lavorazione delle patate.

FARINA E SEMOLA

La farina e la semola devono essere di grano tenero e/o duro, devono presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 3 mesi dal termine minimo di conservazione.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati utilizzando preferibilmente olio di arachide o di oliva, senza l'impiego di oli o grassi idrogenati e dolcificanti diversi dallo zucchero (saccarosio) e dal miele, attenendosi alle ricette presenti nei menù e approvati dalla ASL.

Per la preparazione dei dolci tipici sardi si utilizzeranno gli ingredienti previsti nelle ricette della tradizione.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Dovrà essere preconfezionato in recipienti di vetro scuro o di latta di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

Il gusto deve essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili. E' ammesso l'uso dell'olio di arachidi esclusivamente per alcune preparazioni dolcitarie.

ACETO

Aceto comune e aceto balsamico.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati in confezioni integre al momento della consegna.

Devono essere uniformi, senza grani secchi o pelle raggrinzita e possedere il sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione. I prodotti dovranno appartenere alle seguenti categorie commerciali: categoria extra e prima categoria. Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali e di produzione regionale si deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica e si accetta anche la "seconda categoria".

Dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica ed esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.

La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della provenienza.

POMODORI PELATI, POLPA DI POMODORO E PASSATA DI POMODORO

Devono essere prodotti con materie prime di provenienza nazionale.

In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori pelati devono presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli e immersi in liquido di governo.

La passata deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

deve risultare accuratamente pulito, mondato e tagliato, esente da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;

la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni.

Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$. I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;

allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaci, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;

Tipologie utilizzate: platessa, nasello, merluzzo, bastoncini di pesce, polpo, calamaro.

I bastoncini di pesce devono contenere almeno il 65% di merluzzo. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre, la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non deve presentare impurità

SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale utilizzato dovrà essere sale arricchito con iodio, secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Derivati da spremuta di agrumi freschi.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Possono essere utilizzate marmellate o confetture extra così come definite dalla norme di settore, aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Si può derogare alla classificazione suddetta nel caso di marmellate o confetture prodotte in Sardegna.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche, qualora sia possibile.

MIELE

Il miele deve essere preferibilmente di produzione regionale. Le confezioni di miele devono essere in vasetti di vetro da 250-500-1000 grammi con etichetta rispondente alle norme vigenti.

Il miele può essere di consistenza fluida o cristallizzato e non deve avere sapore acido e odori estranei (fumo, fermentato), inoltre non deve avere iniziato processi di fermentazione.

MIELI TRADIZIONALI E BIOLOGICI DELLA SARDEGNA

Miele di asfodelo

Miele di cardo

Miele di rosmarino

Miele di castagno

Miele di Corbezzolo

Miele di eucalipto

Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:

(<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595>)

ZAFFERANO

Lo zafferano è il prodotto che si ottiene dall'essiccazione degli stimmi del fiore della pianta "Crocus sativus". Lo zafferano può essere in fili o in polvere all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alle normative vigenti. Lo zafferano deve essere preferibilmente di produzione regionale.

ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP

La denominazione è riservata al solo prodotto in stimmi, coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nei territori dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca nel pieno rispetto del disciplinare.

ALLERGENI

La parte relativa agli allergeni è inserita nel Capitolato Generale d'appalto in quanto riguarda la comunicazione della presenza di tutti gli allergeni, compreso il glutine, e deve rispettare quanto indicato dal Reg.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

"Il gestore dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all' Allegato II del Reg.1169/2011, nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicazione dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori."

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da animali, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna, che non abbiano superato i 24 mesi di età. Non sono ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce. Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa. Il brodo al termine della preparazione deve essere filtrato. Le carni di bovino fresche devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo. In particolare devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/ roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari. Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.

La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Deve presentare tutti i caratteri organolettici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNI AVICOLE

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale, preferibilmente in Sardegna.

Le carni devono essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali esclusivamente allevati a terra.

La macellazione deve essere recente, non superiore a 4 giorni e non inferiore a 12 ore.

Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

CARNE DI AGNELLO DI SARDEGNA IGP

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di produzione.

Le carni devono essere consegnate protette da adeguati imballaggi e devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dai disciplinari di produzione.

Per le preparazioni devono essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori.

TONNO IN SCATOLA

Può essere al naturale o con olio di oliva o EVO, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli. Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Tutti i prodotti non devono presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UOVA

Le uova devono essere fresche di categoria A o EXTRA o biologiche

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire almeno dieci giorni prima del termine minimo di conservazione

Devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,

LATTE

Il Latte di vacca, deve essere fresco o UHT, intero, parzialmente scremato o ad alta digeribilità.

YOGURT

Deve essere ottenuto da latte intero, parzialmente scremato o scremato. Può essere magro, intero, a ridotto o basso contenuto di grassi o ad alta digeribilità o alla frutta (gusti vari). Deve essere confezionato in monoporzioni.

Le confezioni, devono riportare una data di scadenza non inferiore ad almeno 24 giorni dalla data di consegna.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

BUDINO

Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli.

Il prodotto potrà essere in confezione monodose o preparato utilizzando semilavorati.

FLAN DI LATTE

Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli. Deve essere preparato utilizzando gli ingredienti di base (latte, uova, zucchero)

BURRO

Prodotto lattiero caseario derivato dal latte di vacca

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO

E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato a pasta filata, senza conservanti e correttori di acidità, prodotto con latte, caglio, fermenti lattici e sale. Deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido ed essere immerso in liquido di governo.

Deve essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI VACCA

Derivata da latte di vacca, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

RICOTTA DI PECORA

Derivata da latte di pecora, a base di siero di latte pastorizzato e sale. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.

Possono provenire da latte vaccino, ovino o caprino.

FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Sono formaggi che hanno caratteristiche qualitative dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura e alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea.

I formaggi DOP devono rispondere a un disciplinare di produzione.

I formaggi DOP da utilizzare sono:

Parmigiano Reggiano - Grana Padano - Pecorino Romano - Pecorino Sardo - Fiore Sardo

FORMAGGI DA GRATTUGIA

Devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino o ovino con un contenuto in sale (NaCl) non superiore al 2%.

Sono consentiti i Pecorini di provenienza regionale, il Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

FORMAGGIO DOLCE DA TAVOLA

Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, proveniente da allevamenti della Sardegna,. La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo.

La pasta, pur essendo compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto deve essere dolce, delicato e aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta, anche se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL
14/09/2016 RESPONSABILE: Porru Mariangela

FORMAGGIO TIPO PERETTA SARDA

E' un formaggio prodotto da latte vaccino proveniente da allevamenti della Sardegna a pasta filata, non prodotta da cagliata.

La produzione e trasformazione deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati operanti nel territorio sardo. Ha una crosta liscia del colore giallo- paglierino, la pasta è gialla leggermente elastica con occhiatura omogenea.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI TRADIZIONALI

Sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali. Il loro elenco e caratteristiche tecniche sono visionabili sul sito di Sardegna agricoltura al seguente link:

http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf

PROSCIUTTO COTTO

Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati.

Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio deve presentare colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.

PROSCIUTTO CRUDO

Proveniente da suini di allevamento nazionale, di qualità superiore, di stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.

Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente somministrato in confezioni monoporzione da 50 cc. Preferibilmente al gusto di frutta. Privo di cristalli di ghiaccio in superficie.

PASTA LIEVITATA

Deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Le modalità di produzione, confezionamento, distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo.

PESTO ALLA GENOVESE

Preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. A lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%, non deve contenere olio di semi, né additivi. Deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.

Se preparato nel centro cottura deve essere composto da basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino di provenienza regionale, sale, aglio se gradito.

CIOCCOLATO

Deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

Allegato A2

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELLA PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

CALENDARIO INDICATIVO DELLA STAGIONALITÀ – SARDEGNA

Prodotti frutticoli freschi

GENNAIO

Arance, mandarini, mandaranci, clementine, mele, pere, banane.

FEBBRAIO

Arance, mandarini, mandaranci, clementine, mele, pere, banane.

MARZO

Arance, mandarini, fragole, mele, pere, banane.

APRILE

Arance, fragole, mele, pere, banane.

MAGGIO

Arance, fragole, mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliege.

GIUGNO

Mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliege, anguria, melone, pesche, nespole.

LUGLIO

Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche.

AGOSTO

Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche, prugne, uva.

SETTEMBRE

Mele, pere, albicocche, susine, melone, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE

Cachi, mandaranci, clementine, Mele, pere, uva, melograno, melone.

NOVEMBRE

Cachi, banane, mandaranci, clementine, mele, pere, melograno, melone.

DICEMBRE

Arance, banane, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere, melone.

Calendario indicativo della stagionalità – Sardegna (pieno campo e coltura protetta)

Ortaggi e verdure fresche

GENNAIO

Carciofi, carote,, cavoli, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

FEBBRAIO

Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

MARZO

Carciofi, carote, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

APRILE

Carote, cipolle, carciofi, patate, lattuga, piselli, sedano, spinaci, cetrioli, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

MAGGIO

Carote, cetrioli, fagioli, patate, lattuga, sedano, spinaci, pomodori, zucchine, ravanella, prezzemolo, basilico.

GIUGNO

Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanella, prezzemolo, basilico.

LUGLIO

Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, cipolle, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanella, prezzemolo, basilico.

AGOSTO

Carote, cetrioli, cipolle, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, piselli, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico.

SETTEMBRE

Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

OTTOBRE

Carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, patate, melanzane, radicchio, pomodori, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico.

NOVEMBRE

Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

DICEMBRE

Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE - AREA AMMINISTRATIVA - NR. 574 DEL 14/09/2016 RESPONSABILE: Porru
Mariangela

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

*SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELLA
PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA*

ELENCO ALIMENTI E PREPARAZIONI DA IMPIEGARE PER LA MERENDA A SCUOLA

- Pane con ricotta e miele
- Pane con Ricotta
- Pane con Miele
- Pane marmellata e confettura
- Frutta fresca di stagione
- Spremuta di agrumi freschi e di stagione
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Yogurt
- Esempi di possibili tipologie di torte:
 - Torta alla frutta fresca di stagione
 - Torta di mele
 - Torta margherita
 - Torta alla banana
 - Torta alle carote
 - Torta all'arancia
 - Torta di pere e cioccolato
 - Torta allo Yogurt
 - Crostata di frutta fresca di stagione
 - Crostata alla marmellata e confettura
- Gelato alla frutta
- Panino con prosciutto cotto
- Bruschetta di pane al pomodoro con olio Extra vergine d'oliva
- Pane e formaggio spalmabile
- Flan di latte
- Budino
- Crostino di pane con verdura fresca (es. lattuga-carota)

**Comune di Pabillonis**

Provincia del Medio Campidano

**AZIENDA U.S.L. – SANLURI – SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
NUOVA PROPOSTA – MODIFICA N. 4**Premio la Sardegna verso la green economy
Migliore bando verde 2012**TABELLA DIETETICA PRIMA SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Passato di verdure (con pasta o crostini)	Ravioli al pomodoro	Riso allo zafferano (produzione locale)	Pasta al tonno e pomodoro	Lasagne al forno
Merluzzo panato al forno	Cotoletta di pollo alla milanese al forno	Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	Scaloppine alla pizzaiola (carne di bovino*)	Uovo sodo
Patate in verde	Insalata di verdure	Verdura cotta	Carote a spicchi	Insalata di verde
Pane	Pane	Pane tipico sardo	Pane	Pane
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

TABELLA DIETETICA SECONDA SETTIMANA

Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al burro e parmigiano	Minestrone di lenticchie con fregola sarda	Pasta olio e parmigiano	Pasta al ragù
Mozzarella e pomodoro (caprese)	Platessa o merluzzo alla parmigiana	Polpette al sugo (carne di bovino* e maiale)	Salsiccia di pollo e tacchino	Frittata con verdura al forno
	Insalata di verdure	Carote a spicchi	Patate al forno	Pane
Pane tipico sardo	Pane	Pane	Pane	Frutta fresca di stagione
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce della casa

TABELLA DIETETICA TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pesto	Minestra di brodo di carne	Lasagne al forno	Passato di verdure (con pasta o crostini)	Ravioli al pomodoro
Bastoncini di pesce al forno	Cosce di pollo arrosto	Prosciutto cotto	Arrosto di maiale al forno	Platessa o merluzzo alla parmigiana
Insalata di verdure	Insalata di verde	Verdura cotta	Patate lesse	Carote a spicchi
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane tipico sardo
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

TABELLA DIETETICA QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Malloreddus alla campidanese	Zuppa di verdure e legumi con pasta o crostini	Pizza margherita	Risotto alle verdure (di stagione)	Pasta al burro e parmigiano
Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	spezzatino con patate e carote (carne di bovino)*	Prosciutto cotto	polpette in bianco (carne di bovino* e maiale)	Insalatona con tonno e patate
Insalata di verdure miste		Pomodori	Insalata	Pane
Pane tipico sardo	Pane	Pane	Pane	Frutta fresca di stagione
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia	Frutta fresca di stagione	Dolce della casa

N.B. Potranno essere utilizzati formaggi da grattugia a base di latte di pecora con basso contenuto di sale, al posto del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Nei mesi di ottobre, aprile, maggio e giugno, una volta la settimana, in sostituzione della frutta, verrà dato il gelato.

ASSESSORATO ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Scuola dell'infanzia e sezione sperimentale

AREA: Amministrativa
SETTORE: Pubblica Istruzione
SERVIZIO: MENSA SCOLASTICA
TEL.: 070 93529207-219
C.F.: 00497620922

ASSESSORE: Roberto Piras

FAX: 070 9353823
P.I: 06 97620922

RESPONSABILE: Riccardo Sanna
SEDE: Via San Giovanni n. 7 - 09030 Pabillonis (VS)
REFERENTE: Serpi Luciana

E-MAIL: amministrativo@comune.pabillonis.vs.it

AZIENDA U.S.L. N° 6 - SANLURI 31/10/14
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DIRIGENTE MEDICO
Dr.ssa Marina Donatelli



COMUNE DI PABILLONIS

Provincia Sud Sardegna

INDIZIONE GARA APPALTO CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PABILLONIS ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018-2018/2019 C.I.G. N. 680122653E

SEZIONE I: Stazione appaltante

I.1) COMUNE DI PABILLONIS – Via San Giovanni, 7 – 09030 Pabillonis (VS)

P. IVA: 00497620922 - C. F.: 00497620922 – Tel. 070.93529212 - PEC: protocollo@pec.comunepabillonis.it

SEZIONE II: Oggetto dell'appalto

II.1) CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PABILLONIS ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018-2018/2019.

Riferimento: atto dirigenziale n. del 14/09/2016 (determinazione a contrattare).

Le imprese concorrenti possono partecipare alla gara che è disponibile unicamente sulla piattaforma MEPA, così come meglio specificato nella successiva Sezione IV.

II.2) Durata dell'appalto:

n. 3 (tre) anni decorrente dalla data di aggiudicazione dell'appalto e si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta.

II.3) Importo dell'appalto è così stimato:

€ 138.105,00 (centotrentottomilacentocinque/00) IVA esclusa, di cui € 1.105,00 IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

II.4) Luogo di esecuzione dell'appalto:

COMUNE DI PABILLONIS – via Bologna, 1 – 09030 Pabillonis (VS);

II.5) DUVRI

In considerazione della tipologia dei servizi, non essendo emersi rischi da lavorazioni interferenti, non si

prefigurano costi per la riduzione dei rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e pertanto non è necessario procedere alla redazione del DUVRI.

SEZIONE III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico:

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

l'offerta dei concorrenti deve essere corredata, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, da una cauzione provvisoria suddivisa per l'intera fornitura oggetto di gara pari al 2% (due per cento) del prezzo base dell'appalto specificato al punto II.3) del presente bando di gara.

III.1.2) Corrispettivo

I pagamenti verranno effettuati dal Comune di Pabillonis, secondo quanto stabilito dall'art.18 del capitolato speciale d'appalto.

III.1.3) Forma giuridica dei partecipanti

Art. 45 e seguenti del D.L.gs. n. 50/2016.

III.2.1) Requisiti dei Partecipanti

La partecipazione alla gara è riservata alle Imprese in possesso dell'abilitazione al MePA, avendo reso le dichiarazioni del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, nonché le dichiarazioni relative al possesso degli ulteriori requisiti di capacità professionale ed economico-finanziaria e inseriti nel Disciplinare di gara all'art. 7.

SEZIONE IV: tipo di procedura

IV. 1) Procedura telematica tramite sistema MEPA. – www.acquistinretepa.it – .

Si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema.

Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma MePa sono contenute nei Manuali d'uso, messi a disposizione dei fornitori sul portale della Centrale Acquisti www.acquistinretepa.it nella sezione Guide e Manuali.

Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, prevarranno queste ultime.

Alla scadenza dei termini stabiliti per la presentazione delle offerte, saranno aperte le buste virtuali contenenti i documenti inviati dalle imprese che dovranno essere esaminati e valutati.

Alla chiusura della valutazione il sistema predisporrà la graduatoria automatica delle offerte ritenute valide in favore dell'impresa che consegnerà complessivamente il punteggio più elevato tra l'offerta economica e quella tecnica.

Si procederà all'aggiudicazione provvisoria e alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione definitiva verrà disposta in favore dell'aggiudicatario provvisorio che abbia regolarmente fornito idonea documentazione e che risulti, da accertamenti effettuati d'ufficio, in possesso di tutti i requisiti generali dichiarati.

Il contratto verrà stipulato per scrittura privata attraverso il MePA con l'invio a sistema del Documento di Stipula sottoscritto con Firma Digitale dal soggetto aggiudicatore.

IV.2) Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. L.gs 50/2016, secondo i criteri stabiliti dall'art. 8 del Disciplinare di Gara.

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo.

IV.3.1) Condizioni per ottenere il bando, disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto e la documentazione complementare:

Il presente Bando di Gara, Disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto sono disponibili **sulla piattaforma telematica MEPA di CONSIP** e sul portale web del Comune di Pabillonis nella Sezione "Gare".

Gli operatori economici che sono interessati a fornire i propri servizi devono registrarsi e abilitarsi per l'accesso alla piattaforma MEPA di CONSIP attraverso il sito web <https://www.acquistinretepa.it>.

IV.3.2) Termine perentorio per il ricevimento delle offerte telematiche: ore 23:59 del giorno 28/09/2016

IV.3.3) Svolgimento della procedura di gara:

il giorno 29/09/2016 alle ore 16:00 presso il Comune di Pabillonis.

IMPORTANTE: SI CONSULTI L'ART. 12 DEL DISCIPLINARE DI GARA

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare la sede ed il giorno di apertura.

Per tutto ciò che non è previsto nel presente bando si fa esplicito riferimento al disciplinare di gara.

Tutte le eventuali variazioni concernenti la presente procedura, i chiarimenti e le informazioni potranno essere richiesti esclusivamente presso il Sistema MEPA – AREA COMUNICAZIONI.

SEZIONE V: altre informazioni

V.1) Informazioni complementari:

- a) la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, purché congrua e conveniente, fermo quanto previsto ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs.50/2016;
- b) L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e secondo le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs.50/2016;
- c) Si applicano le disposizioni previste dall'art. 84 D. Lgs.50/2016. In caso di associazioni temporanee di imprese di tipo orizzontale per beneficiare della riduzione di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, è necessario che ciascuna impresa sia certificata UNI EN ISO 9000 o sia in possesso della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità, comprese eventuali imprese cooptate, mentre, nell'ipotesi di riunione o associazione di tipo verticale, la riduzione della cauzione si applica limitatamente alla quota parte riferibile a quella, tra le imprese riunite, dotate della certificazione o dichiarazione;
- d) il subappalto è ammesso nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge;
- e) Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato entro il termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace;
- f) La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito del controllo del possesso dei requisiti prescritti;
- g) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.;
- h) La Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere ad aggiudicazione definitiva dell'appalto;
- i) L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante;
- l) Si procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97.

V.4) Procedure di ricorso.

V.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

come previsto dalla legge.

V.4.2) Presentazione ricorso, termini:

si applicano le norme previste nel D.Lgs. n. 50/2016.

INDIZIONE GARA APPALTO CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PABILLONIS ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018-2018/2019

DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI PABILLONIS – Via San Giovanni, 7 – 09030 Pabillonis (VS)

P. IVA: 00497620922 - C. F.: 00497620922 – Tel. 070.93529212 - PEC: protocollo@pec.comunepabillonis.it

ART. 2 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura telematica tramite sistema MEPA. – www.acquistinretepa.it – con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del D. Lgs 50/2016, secondo i criteri stabiliti dall'art. 8 del presente atto.

Si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema. Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma MePa sono contenute nei Manuali d'uso, messi a disposizione dei fornitori sul portale della Centrale Acquisti www.acquistinretepa.it nella sezione Guide e Manuali.

Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, queste ultime prevarranno.

ART. 3 IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Lotto UNICO base d'asta: € 138.105,00 IVA esclusa, di cui € 1.05,00 IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

In considerazione della tipologia dei servizi, non essendo emersi rischi da lavorazioni interferenti, non si prefigurano costi per la riduzione dei rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e pertanto non è necessario procedere alla redazione del DUVRI.

ART. 4 DURATA APPALTO

Il presente appalto avrà una durata pari ad anni 3 (tre) decorrenti dalla data di aggiudicazione dell'appalto e si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta.

ART. 5 REQUISITI DEI PARTECIPANTI

Gli operatori economici che sono interessati a fornire i propri servizi devono registrarsi e abilitarsi per l'accesso alla piattaforma MEPA di CONSIP attraverso il sito web <https://www.acquistinretepa.it>.

ART. 6 REQUISITI GENERALI:

La partecipazione alla gara è riservata agli operatori economici in possesso dell'abilitazione al MePA, avendo reso le dichiarazioni del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, nonché le dichiarazioni relative al possesso degli ulteriori requisiti di capacità economico-finanziaria del presente disciplinare.

ART. 7 REQUISITI DI CARATTERE ECONOMICO/FINANZIARIO:

Ai fini della partecipazione alla gara, i soggetti di cui al precedente punto 5) devono possedere i seguenti requisiti economico-finanziari, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:

a) possesso di un fatturato annuo medio per la fornitura di servizi oggetto dell'appalto relativo **agli anni 2013/2014/2015**, dichiarato ai fini IVA, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva)

b) capacità finanziaria ed economica adeguata all'oggetto dell'affidamento, attestata **da almeno due idonee** dichiarazioni bancarie o di intermediari, autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1.09.1993, n. 385, in relazione al valore del contratto;

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.

N.B.: i requisiti di carattere generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento, o in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara. I requisiti economico-finanziari in caso di raggruppamento si sommano ad eccezione di quella della referenza bancaria che deve essere posseduta per ciascun raggruppamento.

ART. 8 CRITERI DI VALUTAZIONE

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione,

nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- a. sino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;
- b. sino ad un massimo di 40 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

8.1 OFFERTA TECNICA:

Nella valutazione dell'offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub criteri ed i sub pesi di seguito specificati:

A 1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI		MAX PUNTI 25
a	modalità di svolgimento del servizio	9	
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8	
c	piano dei trasporti	3	
d	gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	2	
	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2	
	possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1	
A 2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 5
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	5	
A 3	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 3
a	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	1	
b	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue	2	
A 4	MENU		MAX PUNTI 3
a	menu per ricorrenze particolari	1	
b	giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2	
A 5	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P.		MAX PUNTI 8
a	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 20%	0	
b	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%	2	
c	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	5	
d	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 61% al 100%	8	
A 6	VARIAZIONE DELL'ATTREZZATURA DEL CENTRO COTTURA A PROPRIE SPESE		MAX PUNTI 11
a	Attrezzatura superiore a: € 5.000,00	11	
b	Attrezzatura superiore a: € 3.500,00 fino a € 4.99,99	7	
c	Attrezzatura superiore a: € 2.000,00 fino a € 3.99,99	4	
d	Attrezzatura superiore a: € 500,00 fino a € 1.999,99	1	
A 7	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 5
a	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	
b	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	2	

c	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti per insegnanti, pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc..)	2	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	60	60

Presentazione della relazione:

Una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione.

La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, dovranno essere redatti in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica dovrà essere presentata dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande.

La relazione tecnica, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore dei servizi e/o personale con qualifica dirigenziale dell'operatore economico e in particolare della o delle persone responsabili della prestazione del servizio in questione.

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

A 1 - Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti

- a) modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- b) saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;
- c) saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato ai refettori scolastici nei casi di straordinaria gestione (impossibilità, per cause sopravvenute, di utilizzo della cucina presso la Scuola dell'infanzia).

sarà attribuito il punteggio predeterminato all'operatore economico in possesso delle certificazioni specificate, quale indicatore di garanzia per la sicurezza il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.

A 2 - Organizzazione del personale

- a) saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio in concessione, comprensivo di curriculum dei cuochi e del personale addetto;
- b) saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero);

A 3 - Piano di aggiornamento del personale:

Sarà valutata, mediante attribuzione di punteggio la preparazione in materia specifica del personale. Le ore di aggiornamento del personale ai punti a) e b) si riferiscono alle ore di corsi, inerenti il servizio oggetto d'appalto, effettuate dal personale fino alla data di pubblicazione del bando;

A 4 - Menu

- b) sarà valutata con l'attribuzione del punteggio la proposta contenente un menu dedicato ad un evento di rilevanza locale o nazionale;
- c) saranno valutate le proposte contenenti menu regionali o etnici, idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi.

A 5 – Percentuale di prodotti biologici

Sarà valutata mediante **l'attribuzione del punteggio predeterminato** la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a marchio IGP – DOP rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.

A6 – Proposta di variazione dell'attrezzatura del centro cottura a proprie spese

Sarà valutata la proposta di adeguare l'attrezzatura in uso in rapporto alle più recenti tecnologie volte al risparmio energetico e ottimizzazione delle preparazione e qualità del cibo.

A7 - Servizi migliorativi e aggiuntivi

Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 utilizzando la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a); n =

numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

I **coefficienti $V_{(a)i}$** sono determinati:

a) per quanto riguarda gli **elementi di valutazione di natura qualitativa** (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Negativo
0,30	Gravemente Insufficiente
0,40	Insufficiente
0,50	Modesto
0, 60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 35 punti su 60 massimi attribuibili.

Il punteggio qualità di ciascun operatore economico idoneo si ottiene sommando i punti ottenuti dallo stesso nei vari parametri.

8.2 OFFERTA ECONOMICA: massimo 40 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 40. I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando lo schema di offerta economica.

8.3 ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

Il punteggio massimo (40 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

- ribasso offerto x 40/miglior ribasso.

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 4,50 IVA esclusa, di cui € 036005213 IVA esclusa quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

8.4 PROCEDURA DI VERIFICA ANOMALIA DELL'OFFERTA

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità dell'offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Le spiegazioni possono, in particolare, riferirsi a:

- a. l'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
- b. le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
- c. l'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente;

La stazione appaltante richiederà assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. ed escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi sopra indicati o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a. non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs 50/2016.
- b. non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105 del D.Lgs 50/2016;
- c. sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'articolo 95, comma 9 del D.Lgs 50/2016, rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture;
- d. il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del D.Lgs 50/2016

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante qualora accerti che un'offerta è anormalmente bassa in quanto l'offerente ha ottenuto un aiuto di Stato escluderà tale offerta unicamente per questo motivo, soltanto dopo aver consultato l'offerente e se quest'ultimo non è in grado di dimostrare, entro un termine sufficiente stabilito dalla stazione appaltante, che l'aiuto era compatibile con il mercato interno ai sensi dell'articolo 107 TFUE.

Il punteggio finale così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5.

N.B. Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

L'offerta economica dovrà essere redatta seguendo le **apposite schermate indicate dal MEPA.**

L'offerta è valida per un periodo di 180 giorni, a far tempo dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione.

Salvo diversa indicazione, qualsiasi documento elettronico relativo alla presente procedura dovrà essere sottoscritto dal concorrente con firma digitale.

La Stazione Appaltante potrà procedere in qualsiasi momento a controlli e verifiche della veridicità e della completezza del contenuto delle dichiarazioni della documentazione presentate dai concorrenti, richiedendo l'esibizione di documenti originali e dei certificati attestanti quanto dichiarato dai concorrenti.

Si rammenta che, ai sensi degli artt. 75 e 76 del DPR n. 445/2000, la falsa dichiarazione:

- comporta sanzioni penali;
- costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione della procedura.

I concorrenti esonerano il Comune di Pabillonis, il sistema MEPA, il Gestore del Sistema da qualsiasi

responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

ART. 9 MODALITA' DI PREDISPOSIZIONE DELLE OFFERTE TELEMATICHE

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse al Sistema in formato elettronico attraverso la piattaforma MEPA. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del MEPA, che consentono di predisporre:

- 1) **una busta virtuale (A) contenente la documentazione amministrativa** che attesta i requisiti e gli adempimenti del concorrente per partecipare alla Gara;
- 2) **una busta virtuale (B) contenente l'offerta tecnica**, sottoscritto digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa concorrente.

Nell'apposita busta virtuale il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica consistente in una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione.

La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, dovranno essere redatti in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica dovrà essere presentata dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande.

La relazione tecnica, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore dei servizi e/o personale con qualifica dirigenziale dell'operatore economico e in particolare della o delle persone responsabili della prestazione del servizio in questione.

La relazione non dovrà essere superiore a 25 pagine formato A4 (carattere leggibile punto di scrittura 11) esclusi eventuali curricula, pieghevoli illustranti beni offerti o di presentazione dell'azienda, i quali non concorrono alla formazione delle 25 pagine richieste. Gli eventuali depliant non devono essere inseriti nella relazione, ma in un fascicolo separato denominato "Materiale informativo e promozionale".

- 3) **una busta virtuale (C) contenente l'offerta economica** per l'intero lotto che deve esplicitare i costi sostenuti per singola voce.

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso la piattaforma MEPA.

Si sottolinea che il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta su MEPA non comporta l'invio dell'offerta alla stazione appaltante.

L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine e successivamente alla procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento su MEPA della documentazione che compone l'offerta.

Il Manuale d'uso del Fornitore e le istruzioni presenti sulla piattaforma MEPA forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

9.1 Documentazione Amministrativa

Nell'apposito campo "Documentazione Amministrativa" presente sulla piattaforma MEPA il Concorrente dovrà allegare la documentazione amministrativa, consistente in un unico file formato ".zip" con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente:

9.1.1 l'istanza di partecipazione alla gara, in formato pdf, e contestuale dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredato da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore (ex art. 38 del D.P.R. del 28.12.2000, n. 445);

9.1.2 la dichiarazione dei requisiti di carattere economico-finanziario, in formato .pdf, firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore (ex art. 38 del D.P.R. del 28.12.2000, n. 445);

Si precisa che ciascun soggetto munito di poteri di rappresentanza, generale o speciale, dovrà rendere, personalmente ed a titolo di autocertificazione, la dichiarazione contenuta nel succitato documento.

A titolo esemplificativo di seguito si enumerano le possibili modalità di presentazione del documento:

1. unico documento in formato .pdf, firmato digitalmente dal sottoscrittore dell'offerta, nel quale siano contenute le dichiarazioni rese da tutti i rappresentanti legali che abbiamo sottoscritto personalmente e materialmente il documento (appositamente scansionato dopo l'apposizione di tutte le firme), a cui risultino allegati i documenti di identità di tutti i soggetti dichiaranti;

2. pluralità di documenti in formato .pdf, ciascuno dei quali:

a. firmato digitalmente dal ciascun dichiarante munito di poteri di rappresentanza, a cui risulti allegata copia del documento di identità del dichiarante;

ovvero

b. firmato digitalmente dal soggetto sottoscrittore dell'offerta, nel quale sia contenuta la dichiarazione resa dal ciascun rappresentante legale che abbia sottoscritto personalmente e materialmente il documento (appositamente scansionato dopo l'apposizione della firma), a cui risulti allegato il documento di identità del dichiarante.

In ogni caso sarà giudicata correttamente prodotta la documentazione in argomento qualora contenga valide dichiarazioni - rese a titolo di autocertificazione ai sensi di quanto previsto dagli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000 - da parte dei soggetti muniti di rappresentanza legale, generale e speciale.

In caso di RTI (Raggruppamento Temporaneo di Impresa)/GEIE/Consorzio Ordinario di Concorrenti le suddette dichiarazioni ai punti 1. e 2. devono essere presentate - a pena di esclusione - da ciascuna impresa; in caso di consorzio stabile o di consorzio di cooperative la stessa deve essere presentata - a pena di esclusione - sia dal consorzio che dalla/e impresa/e consorziata/e individuata/e dal consorzio quale/i esecutrice/i del servizio.

9.1.3. Capitolato Speciale d'appalto e Disciplinare di gara controfirmati digitalmente dal legale rappresentante del concorrente. Nel caso di R.T.I. o Consorzio i documenti devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

Dichiarazione del possesso di un fatturato annuo medio per la fornitura di servizi oggetto dell'appalto relativo **agli anni 2013/2014/2015**, dichiarato ai fini IVA, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva)

Detto requisito dovrà essere dimostrato, in sede di controllo sul possesso dei requisiti, attraverso attestazioni rese da parte dei Comuni committenti, singoli o associati, ove sono stati svolti i servizi dichiarati, ovvero da altri documenti/atti dai quali possa evincersi il requisito richiesto. Nel caso di associazione temporanea di Impresa la capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima del 60%.

9.1.4. Dichiarazione bancaria rilasciata da almeno 2 (due) istituti bancari o intermediari autorizzato, ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, come disposto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART 10 CAUZIONE PROVVISORIA

La documentazione comprovante l'avvenuta costituzione della cauzione provvisoria, prestata ai sensi e con le modalità di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e **commisurata al 2% dell'importo dell'offerta che si intende presentare.**

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario o di una assicurazione contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato.

I concorrenti in possesso della certificazione di qualità, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, usufruiscono della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria e definitiva in caso di aggiudicazione, allegando relativo certificato in copia conforme in formato digitale (scansione dell'originale cartaceo). Non è ammesso l'assegno bancario.

L'Aggiudicatario deve, inoltre, per ogni operatore in servizio, presentare alla Stazione Appaltante entro 10 gg dalla presa in servizio, apposita autocertificazione di cui al D.Lgs 39/2014 al fine di dichiarare l'assenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quinquies e 609- undecies del codice penale.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario deve prestare:

a) la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016; Solo per i raggruppamenti temporanei di impresa, per i Consorzi Ordinari di Concorrenti e per i GEIE:

10.1 dichiarazione firmata digitalmente da tutte le imprese dalla quale risulti, a pena di esclusione, la suddivisione della tipologia di prestazioni effettuate da ciascuna ditta. Tale dichiarazione dovrà contenere, inoltre, l'impegno che le imprese stesse, in caso di aggiudicazione, conferiranno mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, indicandone la ragione sociale, designata quale capogruppo.

10.2 Dichiarazioni bancarie in originale da parte di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385, a comprova della capacità economica e finanziaria, in relazione al valore economico dell'appalto, da esibire, a pena di esclusione, in originale in sede di formulazione dell'offerta

Per i documenti richiesti, qualora non sia possibile disporre dell'originale in formato elettronico e firmato digitalmente dall'Ente certificatore, le ditte dovranno inserire nel sistema la scansione della documentazione originale cartacea, firmata digitalmente, accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del

combinato disposto degli artt. 19 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale nella documentazione richiesta, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in € 115,00, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a 10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine il concorrente è escluso dalla gara. Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

ART. 11 TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TELEMATICA

I concorrenti che intendono partecipare alla procedura per la fornitura oggetto dell'appalto, **pena la nullità dell'offerta e l'esclusione alla procedura**, devono far pervenire l'offerta ed i documenti attraverso la piattaforma MEPA di CONSIP **entro il termine perentorio delle ore 23.59 del giorno 28/09/2016**.

Non sarà tenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine anche per cause non imputabili al concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

E' in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente disciplinare di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura. **Tutti i documenti richiesti per la partecipazione alla gara devono essere redatti in lingua italiana. Se redatti in lingua straniera deve essere allegata una traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolato italiano, ovvero da un traduttore ufficiale.**

ART. 12 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

All'espletamento della procedura è preposta una Commissione di gara. L'esperimento di gara avrà luogo alle **ore 16:00 del giorno 29/09/2016** presso il Comune di Pabillonis, alla presenza della Commissione appositamente nominata, ai sensi degli artt. 77-78 del D.Lgs. 50/2016.

A seguito della verifica della documentazione amministrativa relativa alle imprese che hanno presentato offerte nei termini previsti si procederà alla valutazione delle Demo delle piattaforme applicative secondo le modalità indicate al punto 8.1 di Disciplinare di gara.

IMPORTANTE!

Alla chiusura della valutazione il sistema predisporrà la graduatoria automatica delle offerte ritenute valide in favore dell'impresa che conseguirà complessivamente il punteggio più elevato.

Si procederà all'aggiudicazione provvisoria e alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale ai sensi dell'art. 80/83 del D. Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione definitiva verrà disposta in favore dell'aggiudicatario provvisorio che abbia regolarmente fornito idonea documentazione e che risulti, da accertamenti effettuati d'ufficio, in possesso di tutti i requisiti generali dichiarati.

Il contratto verrà stipulato attraverso il MEPA con l'invio a sistema del Documento di Stipula sottoscritto con Firma Digitale.

Si informa che tutte le spese per/ed in causa del contratto di appalto, di registro, bolli e tasse ed ogni altra nessuna esclusa, sono a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 13 GARANZIA FIDEIUSSORIA

L'Aggiudicatario dovrà costituire, entro 15 gg, una garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art 103 del D.Lgs 50/2016. Tale garanzia è del 10 per cento dell'importo contrattuale. La garanzia fideiussoria sarà svincolata previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante.

ART. 14 ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 86, co. 3, del Codice degli Appalti.

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

ART. 15 INFORMATIVA D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.

Tutti i dati prodotti saranno sottoposti a trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti la presente procedura di gara.

Si rammenta che il conferimento di dati ha natura facoltativa, ma che un eventuale rifiuto da parte del concorrente non consentirà di prendere in esame l'offerta.

I dati suddetti non saranno comunicati a terzi, fatta eccezione per le competenti pubbliche autorità, o soggetti privati in adempimento ad obblighi di legge. I dati non saranno oggetto di diffusione.

Relativamente al trattamento dei dati raccolti con la presente procedura, i concorrenti avranno la facoltà di esercitare tutti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196.

Titolare del trattamento è il Comune di Pabillonis:

Ai sensi dell'art. 13 comma 5 lett. a) del D.lgs 163/2006 e s.m.i., ove l'offerente segnali, in sede di offerta, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali, l'Amministrazione ne consentirà l'accesso ai concorrenti che lo richiedono, solo in presenza dei presupposti indicati nell'art. 13, comma 6, del citato decreto 163/2006.

In mancanza di presentazione della dichiarazione di cui sopra, l'Amministrazione consentirà ai concorrenti che lo richiedono l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni a corredo dell'offerta. In ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

ART. 16 TRACCIABILITÀ

E' fatto obbligo agli operatori economici di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010.

ART. 17 DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Disciplinare di Gara e il Capitolato Speciale d'Appalto e ogni altra documentazione ad essi attinente sono disponibili anche sul sito internet del Comune di Pabillonis (www.comune.Pabillonis.aq.it) **Chiarimenti e informazioni potranno essere richiesti esclusivamente presso il Sistema MEPA – AREA COMUNICAZIONI.**