



COMUNE DI LACONI

Provincia di Oristano

SETTORE : UFFICIO AMMINISTRATIVO COMUNALE

Responsabile: Dott. Luca Murgia

DETERMINAZIONE N. 411 **DEL** 02/10/2018

PROPOSTA DETERMINAZIONE N. 412 **DEL** 02/10/2018

OGGETTO:

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b) del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica - A.S. 2018/2019. CIG: 7624530931. Approvazione atti relativi alla RDO – richiesta di offerta da esperirsi sulla piattaforma CAT Sardegna.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'anno DUEMILADICIOTTO, il giorno DUE del mese di OTTOBRE, nel proprio ufficio in Laconi il sottoscritto Dott. Luca Murgia, nella predetta qualità e funzione;

Premesso:

- che con Deliberazione del Consiglio Comunale n° 7 del 05/04/2018 è stato approvato il Bilancio di previsione 2018/2020;
- che con Deliberazione della G.C. n° 33 del 17.04.2018 è stato approvato il Piano Esecutivo di gestione - PEG - 2018/2020 e che con il medesimo atto il Responsabile del Servizio è stato autorizzato ad adottare gli atti di gestione finanziaria relativi alle entrate ed alle spese connesse alla realizzazione del programma;

Visto l'art. 107 del TUEL - D.Lgs. 18/08/2000, n° 267 in tema di funzioni e responsabilità dei dirigenti ed il successivo art. 109, comma 2, sulle attribuzioni dei responsabili dei servizi, negli enti privi di dirigenza;

Vista la L.R. n. 31/1984 - Norme sul diritto allo studio e sull'esercizio delle competenze delegate, ed in particolare l'art. 6 che prevede la realizzazione da parte dei Comuni del servizio di refezione scolastica;

Richiamata la determinazione a contrarre n° 398 del 14.09.2018, con la quale è stata avviata la procedura di gara per l'affidamento del "Servizio di mensa scolastica" anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020, previa valutazione positiva del periodo di gestione precedente, destinato agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria dell'Istituto Comprensivo di Laconi, mediante procedura negoziata previa consultazione di più operatori economici a norma dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016, tramite RDO sul portale CAT Sardegna, previa acquisizione di manifestazioni di interesse - **CIG: 7624530931**;

Visto l'Avviso pubblico esplorativo per l'acquisizione delle manifestazioni di interesse, il quale fissava quale termine ultimo per la ricezione delle manifestazioni di interesse il 25.09.2018 alle ore 13.00;

Considerato che, al fine di provvedere all'espletamento sulla piattaforma CAT Sardegna della emissione della RDO (Richiesta di Offerta) alle ditte che hanno risposto alla manifestazione di interesse, occorre preventivamente procedere alla approvazione di:

- disciplinare di gara;
- modulistica di partecipazione;
- capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- patto di integrità;
- informativa privacy;

Dato atto che il presente atto e i relativi allegati, verranno pubblicati all'Albo pretorio dell'ente e nella sottosezione Bandi di gara della sezione Amministrazione trasparente del sito istituzionale;

Tutto ciò premesso

DETERMINA

- di approvare i seguenti documenti relativi alla procedura da esperirsi mediante RDO sul portale CAT Sardegna per l'affidamento del "Servizio di mensa scolastica" anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020, previa valutazione positiva del periodo di gestione precedente, destinato agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria dell'Istituto Comprensivo di Laconi, mediante procedura negoziata previa consultazione di più operatori economici a norma dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016,

tramite RDO sul portale CAT Sardegna, previa acquisizione di manifestazioni di interesse - **CIG: 7624530931**;

- disciplinare di gara;
- modulistica di partecipazione;
- capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- patto di integrità;
- informativa privacy;
- di procedere alla pubblicazione del presente atto e dei relativi allegati all'albo pretorio online dell'Ente e nella sottosezione Bandi di gara della sezione Amministrazione trasparente del sito istituzionale;
- di provvedere all'inoltro della RDO - richiesta di offerta - mediante la piattaforma CAT Sardegna, agli operatori economici che hanno risposto al relativo avviso per la manifestazione di interesse, indetto con determinazione a contrarre n° 398 del 14.09.2018;
- di dare atto che alla spesa, determinata tenendo conto dei ribassi effettuati in sede di gara, si farà fronte mediante imputazione sul capitolo 4513.1 del bilancio 2018/2020 - annualità 2018 e 2019.

Determina N. 411 del 02/10/2018

Oggetto: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b) del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica - A.S. 2018/2019. CIG: 7624530931. Approvazione atti relativi alla RDO – richiesta di offerta da esperirsi sulla piattaforma CAT Sardegna.

***IL RESPONSABILE
DOTT. LUCA MURGIA***

Note:

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Della presente Determinazione viene iniziata in data 02/10/2018 la pubblicazione all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi.

Laconi, 02/10/2018

Il Responsabile del Servizio

COMUNE DI LACONI

(Provincia di Oristano)

Piazza Marconi n° 1 - C.A.P. 08034 - Tel. 0782/866200 - Fax 0782/869579
E-mail [-info@comune.laconi.or.it](mailto:info@comune.laconi.or.it) PEC protocollo@pec.comune.laconi.or.it
www.comunelaconi.gov.it

Area Amministrativa - Settore Istruzione

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi - anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 - CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA.

DISCIPLINARE DI GARA

In esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio Amministrativo n°411 del 02.10.2018, esecutiva ai sensi di legge, si rende noto che questo Ufficio intende consultare operatori economici per valutare offerte atte all'esecuzione del servizio oggetto della presente lettera di invito e che, a tale fine,

HA INDETTO

una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), da esperirsi mediante richiesta di offerta (RDO) sul portale **CAT SARDEGNA** per l'esecuzione del seguente servizio: **SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2018/2019.**

DUVRI:

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 s.m.i. si specifica che l'appalto posto a gara non presenta interferenze con le attività svolte dal personale dell'Amministrazione Comunale, né con il personale di imprese diverse eventualmente operanti per conto dell'Amministrazione medesima con contratti differenti. La stazione appaltante non ha, pertanto, provveduto alla redazione del DUVRI.

1. STAZIONE APPALTANTE E COMUNE COMMITTENTE:

Stazione appaltante:

COMUNE DI LACONI - AREA AMMINISTRATIVA

Piazza Marconi, 1 - 08034 Laconi

Tel: 0782 866200 - 0782 866217

Fax: 0782 869579

Mail: info@comune.laconi.or.it

PEC: protocollo@pec.comune.laconi.or.it

Sito internet: www.comunelaconi.gov.it

Responsabile del Procedimento: Dott. Luca Murgia - Responsabile dell'Area Amministrativa;

2. OGGETTO:

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di I° grado del comune di Laconi, per l'anno scolastico 2018/2019 (periodo Ottobre 2018 - Giugno 2019), mediante la preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti in quantità variabile a seconda della presenza degli alunni. E' prevista una opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

Il servizio comprende la somministrazione dei pasti, nell'ora di pranzo fissata dalle autorità scolastiche, nei diversi plessi scolastici, preparati secondo la tabella dietetica allegata, approvata dalla ASL competente.

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio mensa utilizzando locali, impianti, attrezzature e strutture che le verranno consegnati dal Comune in comodato d'uso e risulteranno descritti in apposito inventario. La ditta si impegna, qualora necessario ai fini del corretto espletamento del servizio, ad integrare le attrezzature e dotazioni concesse in uso dal comune con proprie attrezzature.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e proprio personale.

La Ditta si impegna ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Nel caso in cui dovesse verificarsi l'inserimento del servizio di mensa scolastica tra i servizi in forma associata gestiti da qualsiasi organismo associativo cui aderisca il Comune di Laconi - il contratto di appalto stipulato con la ditta appaltatrice si intenderà risolto automaticamente anche prima della scadenza, previa comunicazione da parte del committente, e senza che nulla sia dovuto a titolo di indennizzo.

3. VALORE DELLA FORNITURA E DURATA:

Importo a base d'asta: Euro 4,70 + Iva al 4% per singolo pasto

Valore complessivo presunto per l'a.s. 2018/2019: Euro 51.700,00 + Iva al 4% (Euro 4,70 x 11.000,00 pasti presunti) - Euro 53.768,00 Iva inclusa.

In caso di utilizzo dell'opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, l'importo complessivo è stimato in Euro 103.400,00 + Iva al 4% - Euro 107.536,00 Iva inclusa.

La durata del servizio è di anni UNO (a.s. 2018/2019), con opzione per l'a.s. 2019/2020.

4. LUOGO DI ESECUZIONE E OBBLIGO DI SOPRALLUOGO:

L'affidamento in questione avrà luogo presso il territorio comunale di Laconi.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo **obbligatorio** presso la struttura scolastica interessata, previo appuntamento telefonico da concordare con il rappresentante del comune, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri della sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega, **entro il 08.10.2018**, previo appuntamento telefonico con il Responsabile del Servizio Amministrativo (0782 866217). L'avvenuto sopralluogo dovrà essere certificato dall'ufficio. All'atto della presentazione dell'offerta le ditte saranno considerate a perfetta conoscenza di tutti gli aspetti logistici ed organizzativi che possono influire sulla formulazione dell'offerta.

L'attestazione rilasciata dal comune, sottoscritta dalle parti interessate, non dovrà essere prodotta in sede di gara in quanto costituisce informazione di cui la Stazione appaltante è già in possesso.

Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati. E' escluso da tale adempimento l'aggiudicatario uscente, qualora partecipante.

5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi a presentare l'offerta i soggetti individuati dall'art. 45 e seguenti del D.Lgs. 50/2016;

Requisiti di ordine generale

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

I partecipanti alla procedure di affidamento non devono essere in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016, in particolare i concorrenti non devono: trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Requisiti di idoneità professionale

L'operatore economico deve possedere sensi del comma 3 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:

- a) iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto;
- b) al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:

- 1) Fatturato minimo nello specifico settore del servizio oggetto dell'appalto, conseguito negli ultimi tre esercizi (dal 2015 al 2017) non inferiore complessivamente a Euro 90.000,00;

Requisiti di capacità tecnica e professionale

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:

- 1) Aver prestato in almeno due degli ultimi cinque anni scolastici (aa.ss. 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo non inferiore a Euro 45.000,00 per anno. Il candidato dovrà indicare in sede di gara l'ente committente, l'importo annuo del contratto ed il periodo di riferimento.
- 2) Essere in possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001 rilasciata da Organismo di Certificazione accreditato;

RTI o Consorzi

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) o consorzi, si applicano, oltre alle norme generali, quelle di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016 e 92-94 del d.P.R. 207/2010.

Nel dettaglio, relativamente all'art. 47: "I requisiti di idoneità tecnica e finanziaria per l'ammissione alle procedure di affidamento dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), devono essere posseduti e comprovati dagli stessi con le modalità previste dal presente codice, salvo che per quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo, che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

Per i primi cinque anni dalla costituzione, ai fini della partecipazione dei consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c), alle gare, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi previsti dalla normativa vigente posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici, vengono sommati in capo al consorzio.

Nel dettaglio, relativamente all'art. 48:

- 1) per raggruppamento di tipo verticale si intende un raggruppamento di operatori economici in cui il mandatario esegue le prestazioni di servizi o di forniture indicati come principali anche in termini economici, i mandanti quelle indicate come secondarie; per raggruppamento orizzontale quello in cui gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione; le stazioni appaltanti indicano nel bando di gara la prestazione principale e quelle secondarie.
- 2) Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.
- 3) L'offerta degli operatori economici raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di lavori scorporabili e la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.
- 4) E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.
- 5) E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) del Codice, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.
- 6) E' vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai punti 13, 14 e 15, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.
- 7) L'inosservanza dei divieti di cui al precedente comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.
- 8) Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario.
- 9) Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. In caso di inadempimento dell'impresa mandataria, è ammessa, con il consenso delle parti, la revoca del mandato collettivo speciale di cui al comma precedente, al fine di consentire alla stazione appaltante il pagamento diretto nei confronti delle altre imprese del raggruppamento.
- 10) Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, in quanto compatibili, alla partecipazione alle procedure di affidamento delle aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, di cui all'articolo 45, comma 2, lettera f) del Codice; queste ultime, nel caso in

cui abbiano tutti i requisiti del consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice, sono ad esso equiparate ai fini della qualificazione SOA.

- 11) Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.
- 12) Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione degli operatori economici riuniti, ognuno dei quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.
- 13) Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5 del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dal contratto.
- 14) Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.
- 15) E' ammesso il recesso di una o più imprese raggruppate esclusivamente per esigenze organizzative del raggruppamento e sempre che le imprese rimanenti abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire. In ogni caso la modifica soggettiva di cui al primo periodo non è ammessa se finalizzata ad eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara.

Avvalimento

Ciascun operatore economico singolo, consorziato o raggruppato, può soddisfare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, di cui all'art. 83, comma 1 lett. b) (capacità economica e finanziaria) e c) (capacità tecniche professionali) del D.Lgs. 50/2016, con esclusione, in ogni caso, dei requisiti di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016, nonché dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 84 D.Lgs. 50/2016, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento.

Ai fini di cui sopra, l'operatore economico allega alla domanda di partecipazione:

- a) una dichiarazione dell'operatore economico attestante la volontà di avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria, secondo il facsimile di cui all'allegato 4);
- b) una dichiarazione, secondo il fac-simile di cui all'allegato 5), con la quale l'impresa ausiliaria attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria, da quest'ultima sottoscritta, dove la stessa si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, sempre secondo, preferibilmente, il fac-simile di cui all'allegato 5);

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

d) originale o copia autentica del contratto con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto.

Si applica, in linea generale, laddove compatibile con il presente appalto, l'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Subappalto

La stazione appaltante non prevede la possibilità di subappalto.

6. VERIFICA DEI REQUISITI:

La Stazione appaltante provvederà alla verifica del possesso dei requisiti.

7. PROCEDURA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:

L'affidamento del servizio avverrà, come già detto sopra, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs.vo n° 50/2016, espletata sul portale CAT SARDEGNA.

Il servizio verrà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, da valutarsi da parte della commissione aggiudicatrice sulla base dei criteri di valutazione predeterminati:

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti parametri:

A) Valutazione OFFERTA TECNICA (max punti 75);

B) Valutazione OFFERTA ECONOMICA (max punti 25).

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 30**

a.2) modalità d'acquisto e qualità degli alimenti: **max punti 35**

a.3) qualità del piano di promozione della cultura alimentare **max punti 10**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a. 1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, migliorie proposte rispetto alle condizioni previste, etc.

punti 15

- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza

punti 5

- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura

punti 5

- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza:

punti 5

a. 2) Modalità di acquisto e qualità degli alimenti (da 0 a 35 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)

Punti 5

- Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta oltre la percentuale già prevista del 30%

Punti 25

- Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale minima prevista del 20%

punti 5

Saranno presi in considerazione prodotti pertinenti il menù adottato e per i quali sia stata riportata la provenienza. Nel riportare i prodotti, distinguere quelli che si dichiara rientranti nel 50% previsto da Capitolato ed eventuali ulteriori rientranti nel 50% quale offerta migliorativa.

Si ricorda che è comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta così ripartite.

20% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 30% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta.

IMPORTANTE: La ditta, **a pena di esclusione**, deve riportare nell'offerta tecnica l'elenco dettagliato, **sottoforma di tabella**, delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, indicando per ognuna quale rientra nel 50 % obbligatorio previsto in capitolato, e quale invece rientra nel 50% "migliorativo" specificando in questo caso se rientra nel 20% di biologico o nel 30% di DOP- IGP- tradizionali e filiera corta.

a. 3) Piano di promozione della cultura alimentare (da 0 a 10 punti)

Il Piano di promozione della cultura alimentare deve essere redatto in conformità a quanto prescritto nell'art. 8 del capitolato. I punteggi saranno attribuiti con riferimento ai seguenti elementi:

a) diversificazione (come tipologia e come intensità) delle attività in rapporto ai vari destinatari del Piano

5 punti

b) grado di coinvolgimento dei destinatari del Piano

3 punti

c) tipologia di strumenti utilizzati per le azioni di sensibilizzazione e diffusione

2 punti

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 45 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale (25/100).

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

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

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

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

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

8. MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

Tutti i documenti relativi alla presente procedura, fino all'aggiudicazione, dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il sistema CAT, in formato elettronico ed essere sottoscritti con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. 82/2005

L'offerta e la documentazione richiesta dovranno essere redatte in lingua italiana e pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 13,00 del giorno 10.10.2018**, pena l'irricevibilità della stessa e comunque la non ammissione alla procedura. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

La seduta pubblica del seggio di gara per l'ammissione delle offerte e la verifica della documentazione inserita nella busta di qualifica si terrà alle ore **09,00 del giorno 11.10.2018**. L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- OFFERTA TECNICA
- OFFERTA ECONOMICA

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella BUSTA DI QUALIFICA.

Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella BUSTA TECNICA.

Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella BUSTA ECONOMICA.

La documentazione richiesta in ciascuna busta dovrà essere inserita separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato zip o rar).

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

Saranno ammessi all'apertura delle offerte i legali rappresentanti - Amministratori Delegati - Procuratori, che lo richiederanno, delle imprese partecipanti alla gara, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo di 180 giorni dalla scadenza della presentazione dell'offerta medesima.

9. PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA:

La documentazione da inserire all'interno delle tre buste telematiche è la seguente:

BUSTA TELEMATICA DI QUALIFICA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA": Nella sezione denominata "Busta di qualifica" della RDO dovranno essere allegati i sotto elencati documenti:

- **Garanzia a corredo dell'offerta**, di cui all'art. 93 del D.Lgs. n° 50/2016, pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, quantificata in Euro 1.075,36 e prestata secondo le modalità stabilite al successivo art. 10;

- **Patto di integrità**, debitamente sottoscritto;

- **Domanda di partecipazione (Dichiarazione sostitutiva):**

a) domanda di partecipazione alla gara, corredata da marca da bollo da euro 16,00, obbligatoriamente redatta in lingua italiana o corredata da traduzione giurata, da rendere utilizzando l'apposito fac-simile predisposto dalla stazione appaltante (allegato al presente disciplinare sotto la lettera 1).

(nel caso di offerta dal raggruppamento di Imprese non ancora costituito)

dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs. n. 50/2016;

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese già costituito):

- mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N° 411 DEL 02/10/2018.

- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs. n. 50/2016.

La dichiarazione di cui alla lettera a) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrenti costituiti da imprese in raggruppamento, la dichiarazione deve essere prodotta da ciascun concorrente che ne fa parte. La dichiarazione può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata la relativa procura. In ogni caso, le modalità di sottoscrizione sono riportate nel dettaglio anche nell'allegato 1.

La domanda dovrà contenere dichiarazione sostitutiva, ai sensi del DPR 445/00 (anch'essa contenuta nel citato modulo), attestante il possesso dei requisiti indicati al precedente articolo 5 nonché tutti gli altri elementi riportati nel fac-simile di dichiarazione (All. 1). La domanda di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante, allegando copia fotostatica del documento di identità in corso di validità. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore ed in tal caso va allegata anche la relativa procura. In caso consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, la domanda di partecipazione con annessa dichiarazione sostitutiva dovrà essere presentata-ai sensi dell'art.48 Comma 8 del D.Lgs. 50/2016;

BUSTA TELEMATICA "OFFERTA TECNICA", contenente a pena di esclusione:

B1) Progetto organizzativo/piano operativo del servizio, firmato digitalmente, redatto in un massimo di 20 pagine, con particolare riferimento a quanto previsto al punto a.1 del presente atto ed alle finalità specificate nel capitolato d'appalto;

B2) Piano contenente le modalità di acquisto e qualità degli alimenti, con particolare riferimento a quanto previsto al punto a.2 del presente atto ed alle finalità specificate nel capitolato d'appalto;

B3) Piano di promozione della cultura alimentare, con particolare riferimento a quanto previsto al punto a.3 del presente atto ed alle finalità specificate nel capitolato d'appalto;

Per garantire la par condicio tra le ditte concorrenti e allo scopo di uniformare la procedura di gara e l'azione amministrativa ai principi di semplificazione, economicità ed efficienza, l'elaborato progettuale non dovrà superare le 20 pagine, esclusa indice e copertina, formato A4, carattere Times New Roman, dimensione 10.

Qualora l'offerta tecnica contenga segreti tecnici o commerciali dovrà essere presentata idonea dichiarazione sostitutiva di atto notorio ex art. 47 del D.P.R. 445/2000, motivata e comprovata ex art. 53, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, in cui si evidenziano le eventuali parti da secretare

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

Le modalità di svolgimento del servizio proposto dal concorrente nell'offerta tecnica formeranno parte integrante e sostanziale del contratto d'affidamento, obbligando l'aggiudicatario al loro pieno ed assoluto rispetto per tutta la durata del contratto.

BUSTA TELEMATICA "OFFERTA ECONOMICA", contenente a pena di esclusione:

l'offerta economica, redatta in lingua italiana e sottoscritta con firma digitale dal titolare o legale rappresentante, redatta obbligatoriamente secondo lo schema allegato (**ALLEGATO 3**) e corredata con marca da bollo da euro 16,00.

L'offerta economica dovrà chiaramente essere indicata in cifre e in lettere; nell'ipotesi che le due non coincidano sarà presa come effettiva quella più vantaggiosa per l'Ente di riferimento.

L'offerta, consistente in un prezzo offerto sull'importo dei servizi/forniture, minore di quello posto a base di gara.

Si precisa che nell'offerta economica, l'operatore economico deve indicare, a pena di esclusione, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10 D.Lgs. 50/2016.

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE:

Ai sensi dell'art. 97 D.Lgs. 50/2016, 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.

SOCCORSO ISTRUTTORIO:

Si applica l'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016.

10. GARANZIE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA:

Garanzia provvisoria

(Per l'operatore economico che presenta un'offerta per l'appalto oggetto della lettera di invito)

Oltre quanto dal capitolato speciale d'appalto, l'impresa partecipante, ai sensi dell'art.93 del Codice dei Contratti, dovrà presentare cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto (*ridotta della metà in presenza di certificazione di qualità attinente al servizio/fornitura oggetto della presente lettera di invito*).

In caso di partecipazione in RTI orizzontale o consorzio ordinario di concorrenti, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione del sistema di qualità aziendale.

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

In caso di partecipazione in consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 45, comma 2 del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione del sistema di qualità aziendale sia posseduta dal consorzio.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

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

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

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

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

Garanzia definitiva (Solo per l'aggiudicatario)

L'aggiudicatario dovrà rilasciare, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/16, una cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, salvo la necessità di aumentare tale percentuale e relativa somma, ai sensi dell'art. 103, comma 1 D. Lgs. 50/16. ¹

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in cantiere o nei luoghi dove viene prestato il servizio nei casi di appalti di servizi. La stazione appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 D.Lgs. 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

Il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato

di collaudo o della verifica di conformità nel caso di appalti di servizi o forniture e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.

Le fidejussioni devono essere conformi allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze.

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

11. OPERAZIONI DI GARA:

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

- Valutazione OFFERTA TECNICA (max punti 75);
- Valutazione OFFERTA ECONOMICA (max punti 25).

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

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

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

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

Le operazioni di gara avranno luogo presso la sede del Comune di Laconi.

La gara avrà inizio nell'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sala di gara.

Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi a quelli sopra indicati. In tal caso, verrà comunicata prontamente ai soggetti interessati la nuova data per l'esperimento o il prosieguo della gara informale.

La seduta pubblica si terrà il **giorno 11.10.2018 alle ore 09,00** presso la sede del comune di Laconi:

In tale data, il seggio di gara dichiarerà aperta la seduta e provvederà a:

- verificare le offerte inserite a sistema entro i termini indicati;
- aprire la busta di qualifica per ciascuna impresa concorrente, verificare la firma digitale dei documenti in essa allegati e, infine, verificare la regolarità del contenuto dei documenti stessi;
- procedere all'ammissione delle imprese concorrenti che hanno presentato la documentazione regolare alle fasi successive. In caso di esclusione di un'impresa concorrente nella fase amministrativa, il seggio di gara potrà accedere al sistema ed escluderlo dalla procedura; in tal caso il sistema manterrà chiusa la busta economica dello stesso;
- procedere, in assenza di problemi connessi al superamento della fase di qualifica dei concorrenti, alla verifica del contenuto delle offerte tecniche al fine di verificarne l'integrità e all'esito dichiarare chiusa la seduta pubblica;
- valutare in una o più sedute riservate, le offerte tecnico-qualitative;
- procedere, una volta conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche, all'apertura delle offerte economiche in seduta pubblica in data che verrà comunicata a tutti gli operatori ammessi, dando lettura del prezzo offerto da ciascun concorrente ed alla formulazione della graduatoria provvisoria.

MESSAGGISTICA:

E' facoltà della stazione appaltante inviare comunicazioni ad uno o più imprese concorrenti partecipanti alla procedura ed è facoltà degli stessi inviare comunicazioni alla stazione appaltante tramite la funzionalità della piattaforma, accessibile ai soli concorrenti partecipanti che abbiano effettuato l'accesso alla sezione dedicata alla gara. Detta funzione è attiva durante il periodo di svolgimento della procedura. Ciascun concorrente può visualizzare i messaggi ricevuti nella sezione "Messaggi". E' onere e cura di ciascun concorrente prendere visione dei messaggi presenti. La funzione messaggi sarà utilizzata dalla stazione appaltante per tutte le comunicazioni e le richieste in corso di gara.

Proposta di aggiudicazione:

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

Verifica proposta di aggiudicazione:

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

Aggiudicazione:

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, provvede all'aggiudicazione previa verifica della proposta di aggiudicazione.

L'aggiudicazione non equivale all'accettazione dell'offerta dell'appalto.

Efficacia dell'aggiudicazione:

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

Offerta vincolante:

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

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

Riserve sull'aggiudicazione:

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione stessa anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Ente può liberamente decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Offerta in cifre e lettere:

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

Parità tra le offerte:

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

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

Presenza di più offerte dallo stesso contraente:

In caso di più offerte presentate dallo stesso concorrente, le offerte recapitate successivamente alla prima sono considerate inesistenti.

Scorrimento della graduatoria:

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

La stazione appaltante, in particolare, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi/forniture. In questo caso, l'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

11. PAGAMENTI:

Non è prevista l'anticipazione del 20%, ai sensi dell'art. 35, comma 18 del D.Lgs. 50/2016.

12. FORMA DEL CONTRATTO:

Scrittura privata ai sensi dell'art. 32, comma 14 D.Lgs. 50/2016.

13. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA:

Costituiscono causa di immediata esclusione dalla gara per l'affidamento dell'appalto oggetto della presente lettera di invito tutte le omissioni, manchevolezze, deficienze e ritardi nell'osservanza delle disposizioni della lettera di invito, per cui non sia utilizzabile il soccorso istruttorio, in particolare:

cause di esclusione senza che sia necessaria l'apertura del plico principale:

- 1) ritardo nella presentazione dell'offerta che risulti pervenuta oltre l'ora e il giorno stabiliti;
- 2) mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice dei Contratti e da altre disposizioni di legge;
- 3) in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione; altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- 4) nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta;

cause di esclusione dopo l'apertura del plico principale e prima dell'apertura delle due buste A e B:

- 1) mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice dei Contratti e da altre disposizioni di legge;
- 2) in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione; altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- 3) nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta;

cause di esclusione dopo l'apertura dei plichi:

- 1) mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice dei Contratti e da altre disposizioni di legge;
- 2) nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta;
- 3) per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali, quest'ultimi non sanabili con il soccorso istruttorio.

L'inutile decorso del termine successivo alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, costituisce causa di esclusione.

14. STIPULA DEL CONTRATTO:

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016, si specifica che il contratto, sarà stipulato entro il termine di n. 60 (sessanta) giorni dalla data in cui sia divenuta efficace l'aggiudicazione dell'appalto stesso. Ai sensi del comma 10 dell'art.32, non si applica il termine dilatorio di 35 giorni per la stipula del contratto.

Qualora l'aggiudicatario stesso non provveda, entro il termine stabilito, alla stipula del contratto, l'Ente ha facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione e di richiedere il risarcimento dei danni in relazione all'affidamento ad altri della prestazione.

Penali

Il contratto prevede l'applicazione delle specifiche penali di cui al capitolato speciale d'appalto.

15. ALTRE INFORMAZIONI:

1. L'appalto viene aggiudicato ai sensi dell'art. 94, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.
2. La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
3. Per le offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 97 D.Lgs. 50/2016.
4. Tutte le dichiarazioni richieste:
 - a) sono rilasciate ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale dell'offerente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente l'offerente stesso), in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.
 - b) devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su fogli distinti;
 - c) devono essere sottoscritte dagli offerenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza;
5. Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio.
6. Si richiama l'obbligo di osservanza dell'art. 5 della legge n. 136/2010 e della tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.
7. Non sono ammesse offerte parziali.
8. Gli importi devono essere espressi in euro, in numero e in lettere.
9. Sono state acquisite agli atti le dichiarazioni di mancanza di conflitto di interessi del responsabile.
10. Il diritto di accesso ai documenti di gara, ai sensi della L.241/90, sarà consentito nei modi e tempi di cui all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016. Qualora la richiesta provenga da RTI, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della capogruppo.

16. INFORMATIVA PRIVACY:

Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 2016/679 sulla protezione dei dati personali

Titolare del trattamento è il Comune di Laconi, nella persona del Sindaco pro tempore, con sede in Piazza Marconi 1, telefono 0782 866200, fax 0782 869579, e-mail info@comune.laconi.or.it. Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD può essere contattato ai seguenti indirizzi di posta elettronica: privacy@comune.it; privacy@pec.comune.it.

1. Finalità del trattamento

Il Comune di Laconi nella sua qualità di **Titolare del trattamento dei dati**, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

In particolare, i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità relative alla procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di gestione della mensa scolastica ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016.

2. Luogo e modalità del trattamento

Il trattamento dei dati si svolge presso il Comune di Laconi, ad opera di soggetti appositamente incaricati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale autorizzato al trattamento, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, minimizzazione, esattezza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento. I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, (ai sensi del "principio di limitazione della conservazione", art.5, del Regolamento n. 2016/679) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità indicate, salvo il caso di conservazione per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato («limitazione della conservazione»);

I dati sono trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali («integrità e riservatezza»).

3. Conferimento dei dati.

Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto 1 è strumentale alla richiesta dell'interessato e l'eventuale rifiuto all'autorizzazione comporta l'esclusione dal beneficio.

4. Comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti non sono destinati a terzi o oggetto di comunicazione e diffusione.

I dati raccolti con la presente domanda potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32, L. 69/2009) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D. Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

La gestione e la conservazione dei dati personali raccolti dal Comune di Laconi avviene su server ubicati all'interno dell'Ente e/o su server esterni di fornitori di alcuni servizi necessari alla gestione tecnico- amministrativa che, ai soli fini della prestazione richiesta, potrebbero venire a conoscenza dei dati personali degli interessati e che saranno debitamente nominati come Responsabili del trattamento a norma dell'art. 28 del GDPR.

I dati raccolti non saranno oggetto di trasferimento in Paesi non appartenenti all'UE.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

5. Il titolare del Trattamento

Il titolare del Trattamento è il Comune di Laconi.

6. Diritti dell'interessato.

In base agli artt. 15 e ss. del Regolamento UE gli interessati possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del titolare.

A tale fine è possibile trasmettere richiesta scritta all'indirizzo più sopra specificato.

E' prevista la possibilità di proporre reclamo all'Autorità di Controllo Italiana: il Garante per la Protezione dei dati personali - Piazza Monte Citorio n. 121 00186 ROMA - www.garanteprivacy.it

17. PROCEDURE PER EVENTUALE RICORSO:

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR competente per territorio.

I ricorsi possono essere notificati all'Amministrazione aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione. Avverso le operazioni di gara potrà essere notificato ricorso entro 30 giorni dal ricevimento dell'informativa.

In ogni caso, per la corretta gestione del ricorso o dei ricorsi, si veda l'art. 120 del D.Lgs. 104/2010.

Note:

Tutta la documentazione, parte integrante e sostanziale della presente lettera di invito, è reperibile nel sito del Comune/Profilo di committente: www.comunelaconi.gov.it - sezione bandi in corso di svolgimento:

1. Disciplinare di gara;
2. Capitolato Speciale di appalto e relativi allegati;
3. Patto di integrità;
4. Modello Dichiarazione Amministrativa (All. 1);
5. Modello Dichiarazione RTI già costituito/non ancora costituito (All.2);
6. Modello offerta economica (All. 3);
7. Modello dichiarazione di avvalimento (All. 4);
8. Modello dichiarazione di avvalimento di impresa ausiliaria (All. 5);
9. Modello dichiarazione soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa (All. 6);
10. Modello dichiarazione soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa, cessati (All. 7);
11. Informativa privacy;

L'Ente si riserva di pubblicare ulteriori informazioni precedentemente dette sul profilo del committente attraverso il quale si intendono rese note a tutti i concorrenti; è pertanto onere di ogni partecipante alla gara visionare il sito indicato, fino al termine ultimo di scadenza di presentazione delle offerte, al fine di acquisire piena conoscenza di tali indicazioni aggiuntive rispetto alla presente.

Laconi, 02.10.2018

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO AMMINISTRATIVO
DOTT. LUCA MURGIA

COMUNE DI LACONI
(Provincia di Oristano)

Piazza Marconi n° 1 - C.A.P. 08034 - Tel. 0782/866200 - Fax 0782/869579
E-mail -info@comune.laconi.or.it PEC protocollo@pec.comune.laconi.or.it
www.comunelaconi.gov.it

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2018/2019

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi - anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 - CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PREMESSA

Il presente capitolato è stato redatto sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, approvate con Determinazione n° 1567 del 05.12.2016, con la finalità di far nascere la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico - sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico - sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).

2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;

3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) DM 25 luglio 2011;

4) Regolamento UE n. 1305/2013 sul sostegno dello sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

5) Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

6) Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica - approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016;

7) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare:

Reg. CE n. 852 del 29/04/2004

Reg. CE n. 178 del 28/01/2002

D.P.R. n. 327 del 26/03/1980

Legge n. 283 del 30/04/1962

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

8) Linee guida ANCI - ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) _ ANGEM (associazione nazionale ristorazione collettiva e servizi vari).

SEZIONE I: CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di I° grado del comune di Laconi, per l'anno scolastico 2018/2019 (periodo Ottobre 2018 - Giugno 2019), mediante la preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti in quantità variabile a seconda della presenza degli alunni. E' prevista una opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020.

Relativamente all'a.s. 2018/2019 il servizio avrà inizio presumibilmente il 15 Ottobre 2018 e si concluderà:

- il giorno 31 maggio 2019 per la scuola primaria e secondaria di I° grado;
- il giorno 14 giugno 2019 per la scuola dell'Infanzia.

Il servizio comprende la somministrazione dei pasti, nell'ora di pranzo fissata dalle autorità scolastiche, nei diversi plessi scolastici, preparati secondo la tabella dietetica allegata, approvata dalla ASL competente.

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio mensa utilizzando locali, impianti, attrezzature e strutture che le verranno consegnati dal Comune in comodato d'uso e risulteranno descritti in apposito inventario. La ditta si impegna, qualora necessario ai fini del corretto espletamento del servizio, ad integrare le attrezzature e dotazioni concesse in uso dal comune con proprie attrezzature.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e proprio personale.

La Ditta si impegna ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Nel caso in cui dovesse verificarsi l'inserimento del servizio di mensa scolastica tra i servizi in forma associata gestiti da qualsiasi organismo associativo cui aderisca il Comune di Laconi - il contratto di appalto stipulato con la ditta appaltatrice si intenderà risolto automaticamente anche prima della scadenza, previa comunicazione da parte del committente, e senza che nulla sia dovuto a titolo di indennizzo.

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

Importo a base d'asta: Euro 4,70 + Iva al 4% per singolo pasto

Valore complessivo presunto per l'a.s. 2018/2019: Euro 51.700,00 + Iva al 4% (Euro 4,70 x 11.000,00 pasti presunti) - Euro 53.768,00 Iva inclusa.

In caso di utilizzo dell'opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, l'importo complessivo è stimato in Euro 103.400,00 + Iva al 4% - Euro 107.536,00 Iva inclusa.

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

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

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

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

L'Impresa affidataria sarà tenuta a garantire lo svolgimento del servizio, anche oltre la scadenza del contratto, nell'ipotesi di proroga disposta all'Amministrazione Comunale nei limiti consentiti dalla vigente normativa, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.

ART. 3 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - PASTI DA EROGARE - ORARI MENSA

Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione Comunale concede all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, il locale cucina, ovvero il centro di cottura di proprietà dell'Ente, sito presso il plesso della scuola primaria.

Le sedi di esecuzione del servizio coincidono con le sedi dei plessi scolastici che usufruiscono del servizio mensa siti nell'ambito territoriale del Comune.

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati, ubicati nel territorio comunale:

- Scuola dell'infanzia sita in Via Michelangelo;
- Scuola primaria e Scuola secondaria di primo grado di Via Pertini.

I pasti andranno somministrati, sulla base della composizione delle classi nell'anno scolastico 2018/2019, nel modo seguente:

- **Scuole dell'infanzia** - 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì;
- **Scuola primaria** - 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì;
- **Scuola secondaria di primo grado** - 2 (due) giorni settimanali, il martedì e il giovedì;

Gli orari di somministrazione saranno quelli stabiliti dall'Autorità scolastica sulla base dei rientri pomeridiani e dovranno essere rigorosamente rispettati. Potranno subire in ogni modo delle variazioni, qualora subentrassero modifiche al programma concordato con il Servizio del Comune ed i Dirigenti Scolastici, nel qual caso si individueranno con la Ditta aggiudicataria le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

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

La ditta assicurerà la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti ed al personale scolastico sulla base delle segnalazioni/prenotazioni giornaliere numeriche acquisite.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia;
- da alunni della scuola Primaria;
- da studenti della scuola Secondaria di 1° grado
- da personale docente e ausiliario, limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza agli alunni durante la fruizione del pasto, come da vigente normativa.

Relativamente agli alunni residenti presso il comune di Nureci che frequentano l'istituto comprensivo di Laconi, la ditta dovrà effettuare una **fatturazione separata**, in modo da consentire al comune di Laconi di quantificare il rimborso da richiedere allo stesso comune di Nureci.

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio mensa utilizzando locali, impianti, attrezzature e strutture che le verranno consegnati dal Comune in comodato d'uso e risulteranno descritti in apposito inventario.

La ditta si impegna, qualora necessario ai fini del corretto espletamento del servizio, ad integrare le attrezzature e dotazioni concesse in uso dal comune con proprie attrezzature.

La stessa ditta si costituisce custode e s'impegna a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità ed alla riparazione di quanto danneggiato, potendo optare per il pagamento dell'intero valore o per il pagamento del costo di riparazione.

La ditta è obbligata a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia i locali, gli impianti e le attrezzature sopra dette, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali ed alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e delle attrezzature di cui trattasi.

I veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia.

I contenitori nei quali vengono riposte le pietanze per il trasporto verso i diversi plessi scolastici dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

La ditta è tenuta, prima della stipula dell'appalto, a contrarre polizza di assicurazione contro il furto, incendio, danneggiamento delle attrezzature, locali ed impianti presi in consegna, contenente il vincolo di risarcimento del danno in favore del Comune stesso.

SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo obbligatorio presso la struttura scolastica interessata, previo appuntamento telefonico da concordare con il rappresentante del comune, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri della sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

SEZIONE II: DIRITTI ED OBBLIGHI DELLE PARTI

ART. 6 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità, con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi.

L'appaltatore provvede:

- **all'acquisto delle derrate alimentari** e di quanto necessario per la **pulizia e sanificazione dei locali** adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità;

- **all'acquisto del gas** necessario alla cottura dei cibi;

- **alla preparazione e somministrazione dei pasti** nel rispetto del menu allegato, nel numero che deriverà dalle segnalazioni/prenotazioni giornaliere numeriche delle presenze. In caso di guasti alla condotta idrica che si protraggano per un numero di ore tale da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio, il Comune si impegna a comunicare al gestore, per quanto possibile in modo tempestivo, il verificarsi dell'inconveniente. In tal caso il gestore è autorizzato alla preparazione e somministrazione di un menù alternativo da concordarsi con il comune.

- **all'allestimento dei tavoli** dei refettori;

- **alla ricognizione, sul software messo a disposizione dal comune, delle prenotazioni giornaliere dei pasti;**

- **ad assicurare** la preparazione e la somministrazione dei pasti in tutti i giorni di funzionamento delle scuole ad eccezione del sabato e dei giorni di vacanza (natale, pasqua ed altri giorni festivi) e degli altri giorni che saranno indicati dall'autorità scolastica e dall'Amministrazione comunale;

- **al trasporto dei pasti**, preparati e confezionati nel locale cucina, che dovrà avvenire con propri mezzi idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori negli istituti scolastici distanti dal centro cottura e dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione; i pasti oggetto di trasporto devono essere inseriti negli appositi contenitori isotermitici a norma;

- **alla distribuzione con scodellamento dei pasti** agli utenti;

- **all'assistenza agli alunni** della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo in particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;

- **alla fornitura dell'acqua** durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;

- **alla fornitura di eventuali diete personalizzate**, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;

- **allo sbarazzo, pulizia e sanificazione di tutti i locali** sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- **alla fornitura degli utensili e delle attrezzature** mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti;

- **alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali** necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli), salvo quanto eventualmente già presente in dotazione;

- **alla fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere:** le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato;

La Ditta inoltre si impegna a:

1) **verificare periodicamente**, al minimo una verifica intermedia e una a fine anno scolastico, la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione della Stazione Appaltante, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza;

2) **preparare e fornire**, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, **pasti freddi o cestini** per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con piatti, bicchieri e posate di materiali alternativi alla plastica, a norma di legge, vetro infrangibile o arcopal o melamina, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. **LA FORNITURA E' A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.**

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso ciascun refettorio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

La manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie installata dall'Amministrazione ed eventualmente di quelle aggiuntive fornite dalla ditta è da intendersi a carico della ditta. La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

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

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

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di n. 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

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

L'Amministrazione durante il periodo di sospensione del servizio si riserva di utilizzare il centro cottura e le attrezzature presenti senza che la ditta possa eccepire alcunché.

ART. 7 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di **alimenti DOP, IGP - STG** (Specialità Tradizionali Garantite), consultabili sul portale dell'Amministrazione regionale: sardegnagricoltura > argomenti > prodotti tipici e di qualità > dop e igp. Si veda il link <http://www.sardegnagricoltura.it/argomenti/prodottitipici/dop-igp/> e altre connotazioni locali contenute nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna, consultabile al link http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf in osservanza delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia e delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione scolastica del 5 Dicembre 2016.

Il Comune, inoltre, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero), 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.

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e in particolare nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna, consultabile al link http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf

Per filiera corta si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1305/2013, una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Le linee guida regionali specificano ulteriormente che per alimenti a filiera corta deve intendersi l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola, al fine di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali. L'impiego di prodotto ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con il menù allegato, secondo criteri di coerenza.

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta così ripartite.

20% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 30% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta.

La ditta deve riportare nell'offerta tecnica l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La Ditta aggiudicataria 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 ella mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile e visibile ai genitori.

ART. 8 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione anche di altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
 - attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi - secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
 - organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività - individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
 - valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
- Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.
- Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 9 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 "*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*" previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Per quanto riguarda i residui non consumati, gli stessi potranno essere distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono, con le modalità che saranno concordate.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 11 - PERSONALE

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

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

La Ditta inoltre dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL e all'occorrenza con i Dirigenti Scolastici. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

La ditta è tenuta:

- ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;

- ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire

l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

- ad assegnare ed impiegare per il servizio in appalto personale professionalmente qualificato per la specifica attività in possesso delle idoneità ed autorizzazioni, ove richieste. Il personale dovrà inoltre essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di igiene, sulla sicurezza e prevenzione. L'inquadramento contrattuale del personale dovrà corrispondere al titolo professionale richiesto ed alle mansioni ed alla qualifica assegnate. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

ART. 12 - CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

Conformemente all'art. 50 del D. Lgs.vo n. 50/2016, si prevede quanto segue.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà assorbire e impiegare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Al suddetto personale dovranno essere garantite almeno le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità già maturati, con possibilità di applicazione di condizioni migliorative.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune di Laconi e il personale addetto al servizio mensa.

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

ART. 13 - ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare - contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica - il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 nelle scuole dell'infanzia, arrotondato sempre per eccesso e non inferiore a 1:35 nelle altre scuole. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 14 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato IX del D.lgs. 50/2016, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dagli artt. 35, 1° x., lett. d), 36 c. 9, 140 e 144, del Codice dei Contratti.

La gara d'appalto è effettuata con procedura negoziata e per analogia a quanto è previsto dall'art. 144 del Codice dei Contratti - Servizi di ristorazione - ai sensi dell'art. 95, comma 3, ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di **75 punti** su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di **25 punti** su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 30**

a.2) modalità d'acquisto e qualità degli alimenti: **max punti 35**

a.3) qualità del piano di promozione della cultura alimentare **max punti 10**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a. 1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, proposte migliorative rispetto alle condizioni stabilite, etc.

punti 15

- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza

punti 5

- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura

punti 5

- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza:

punti 5

a. 2) Modalità di acquisto e qualità degli alimenti (da 0 a 35 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)

Punti 5

- Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta oltre la percentuale già prevista del 40%

Punti 25

- Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale minima prevista del 30%

punti 5

Saranno presi in considerazione prodotti pertinenti il menù adottato e per i quali sia stata riportata la provenienza. Nel riportare i prodotti, distinguere quelli che si dichiara rientranti nel 50% previsto da Capitolato ed eventuali ulteriori rientranti nel 50% quale offerta migliorativa. (vedi disciplinare)

a. 3) Piano di promozione della cultura alimentare (da 0 a 10 punti)

Il Piano di promozione della cultura alimentare deve essere redatto in conformità a quanto prescritto nell'art. 8. I punteggi saranno attribuiti con riferimento ai seguenti elementi:

- a) diversificazione (come tipologia e come intensità) delle attività in rapporto ai vari destinatari del Piano **5 punti**
- b) grado di coinvolgimento dei destinatari del Piano **3 punti**
- c) tipologia di strumenti utilizzati per le azioni di sensibilizzazione e diffusione **2 punti**

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 45 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale (25/100).

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = P_i \times C$$

P_o

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

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

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

ART. 15 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

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

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

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

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 16 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

□□ Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

□□ Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.

- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 17 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 09/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/06); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. La ditta appaltatrice è tenuta a seguire la calendarizzazione settimanale disposta dal comune.

Le tabelle dietetiche, a cura dell'appaltatore, devono essere affisse e ben visibili nei locali cucina e in ciascun refettorio.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

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

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE", di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le porzioni dei pasti devono rispettare le grammature previste nella tabella dietetica.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi).

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

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

ART. 19 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento

della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi ad una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 21 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Le derrate alimentari devono essere opportunamente conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

ART. 22 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, qualora necessario, ad integrare il DUVRI redatto dal comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

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

ART. 23 - TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e

modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione devono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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

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

ART. 24 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 25 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 26 - GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93

del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, pari al 2% dell'importo presunto del contratto ossia € 1.222,00.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del D.lgs. 50/2016, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

ART. 27 - ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assume a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata per tali accadimenti.

Tale polizza, a copertura di tutti i rischi e responsabilità (civile, civile verso terzi e infortuni) che scaturiscano in capo agli utenti ed a terzi, dovrà avere un massimale minimo pari ad Euro 2.000.000,00.

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi e dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

SEZIONE III SERVIZI COMPLEMENTARI

ART. 28 - RILEVAZIONE GIORNALIERA DELLE PRESENZE, RITIRO BUONI MENSA, RENDICONTAZIONE MENSILE PROPEDEUTICA ALLA FATTURAZIONE.

La ditta assicurerà la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti sulla base delle segnalazioni giornaliera numeriche che dovrà acquisire mediante accesso sul software messo a disposizione dal comune.

E' facoltà del gestore consentire che gli alunni che non siano in possesso della tessera (per dimenticanza o altri motivi), possono essere comunque ammessi ad usufruire del pasto, dandone immediata comunicazione al comune per la relativa regolarizzazione.

A partire dal primo giorno del mese successivo a quello oggetto di fatturazione, la ditta appaltatrice dovrà consegnare al comune, prima di procedere alla fatturazione stessa.

- prospetto riepilogativo, redatto in forma informatica, suddiviso per classi per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, contenente i nominativi degli alunni residenti nel comune di LACONI che hanno usufruito del pasto nei diversi giorni del mese, e rispettivi totali dei pasti somministrati

- prospetto riepilogativo, redatto in forma informatica, suddiviso per classi per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, contenente i nominativi degli alunni residenti nel comune di NURECI che hanno usufruito del pasto nei diversi giorni del mese, ed i rispettivi totali dei pasti somministrati;

Tali adempimenti sono previsti al fine di consentire agli uffici comunali competenti un corretto riscontro numerico tra i dati contenuti nel prospetto riepilogativo ed il numero effettivo di pasti registrati nel sistema informatico. Pertanto, in caso di presentazione incompleta della predetta documentazione o di eventuali incongruenze, gli uffici comunali provvederanno a restituire al referente incaricato dalla ditta tutta la documentazione al fine della sua corretta redazione.

Una volta effettuate le verifiche di cui sopra l'amministrazione acconsentirà alla emissione della relativa fatturazione ed all'avvio delle conseguenti procedure di liquidazione delle spettanze alla ditta.

SEZIONE IV NORME GENERALI E FINALI

ART. 29 - CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma della scrittura privata soggetta a registrazione in caos d'uso.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 31 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 32 - PENALI

Fermo restando quanto previsto nel precedente articolo, nel caso si verificano inadempimenti (anche parziali) nell'esecuzione del servizio, imputabili alla ditta affidataria e derivanti dall'inosservanza, da parte di quest'ultima (verificata anche da altri enti competenti in materia), delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto, o in leggi, regolamenti o atti amministrativi in materia, potranno essere applicate, previa la contestazione all'Impresa, le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni:

- I. Mancato rispetto degli standard previsti da: specifiche tecniche, grammature alimenti per età, tabella dietetica: € 250,00;
- II. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- III. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- IV. Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- V. Da € 150,00 ad € 1.500,00 per la mancata somministrazione di diete differenziate.
Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 5.000,00 prevista dal successivo punto XVIII), l'Amministrazione introiterà la cauzione e provvederà a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi;
- VI. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00 per ciascun plesso;
- VII. Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- VIII. Confezionamento dei pasti non conforme a quanto indicato all'art.18: € 250,00;
- IX. Prodotti alimentari etichettati in maniera difforme a quanto previsto nell'art.9: € 250,00;
- X. Presenza di prodotti alimentari oltre la data di scadenza: € 500,00;
- XI. Conservazione delle derrate alimentari non conforme a quanto previsto all'art.20: € 250,00;
- XII. Inosservanza a quanto previsto all'art.17 in riferimento ai requisiti di sicurezza alimentare degli alimenti (presenza di sostanze estranee, contaminazione microbiologica, fisica e chimica) anche se rilevata da altri enti quali ASL, NAS, ecc.: da € 100,00 a € 1.000,00;
- XIII. Mancato rispetto del piano di pulizia di cucina, refettorio, locali accessori e attrezzature: da € 50,00 a € 500,00;
- XIV. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura e i refettori: da € 50,00 a € 500,00;
- XV. Da € 100,00 ad € 500,00 per singolo plesso per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta in ciascun plesso scolastico;
- XVI. Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero nel centro cottura;
- XVII. € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto;

XVIII. Da € 50,00 a € 5.000,00 per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato;

XIX. In caso di recesso dal contratto da parte della Ditta Appaltatrice precedentemente alla data della sua naturale conclusione, si provvederà all'incameramento della cauzione con divieto di partecipazione ad altre gare d'appalto bandite dall'Amministrazione Comunale nei cinque anni successivi.

È prevista la denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario.

Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta (anche via fax) alla Ditta. Entro 5 giorni solari dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.

La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione, anche via e-mail. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato del Responsabile del Servizio e l'importo sarà detratto all'atto della prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.

In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice. In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 33- CORRISPETTIVI

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica, posti a carico dell'Amministrazione comunale, saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previa verifica dei pasti effettivamente ordinati dai competenti Istituti Comprensivi e previa verifica della documentazione di cui al precedente art. 28.

La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con scadenze mensile posticipate. In particolare dovrà essere emessa una distinta fattura per pasti relativi agli studenti residenti in Laconi e per pasti relativi agli studenti non residenti.

Le fatture devono contenere l'indicazione complessiva dei pasti somministrati divisi per ordine di scuola, con distinta indicazione dei pasti dei docenti.

SI RIBADISCE QUANTO INDICATO AL CAPITOLO 28 DEL PRESENTE CAPITOLATO IN MERITO ALLA DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE AL COMUNE PRECEDENTEMENTE RISPETTO ALLE FATTURE.

ART 34 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI

L'emissione di ogni certificato di pagamento è subordinata all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti il servizio (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore.

La liquidazione delle prestazioni avverrà mensilmente in base alla fatturazione eseguita dall'appaltatore a favore del soggetto autorizzato a riscuotere, come risulterà dalla dichiarazione dei flussi finanziari, entro 30 giorni dall'acquisizione del DURC regolare che sarà richiesto a cura della stazione appaltante a seguito della presentazione della regolare fattura dell'appaltatore.

ART. 35 ADEMPIMENTI E VERIFICHE PRELIMINARI ALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO

A seguito della comunicazione ufficiale di aggiudicazione definitiva a favore dell'appaltatore da parte della stazione appaltante e prima della consegna del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad esibire, entro e non oltre dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione a pena di decadenza dall'appalto, tutta la documentazione in originale inerente:

- a) La garanzia definitiva
- b) Le assicurazioni previste dal presente capitolato
- c) L'elenco del personale impiegato, con relativa denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziale con relative qualifica, numero di matricola, numero d'iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale.

ART. 36 CONSEGNA DEL SERVIZIO

A seguito del buon esito degli adempimenti e verifiche di cui al precedente articolo, il Responsabile del Servizio procederà alla consegna del Servizio previa stipulazione del contratto d'appalto.

Al fine di garantire il servizio agli utenti, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto sotto le riserve di legge, constatandolo dalla comunicazione di consegna, nelle more della stipulazione del contratto medesimo.

L'avvio del servizio è in ogni caso subordinato agli accertamenti antimafia previsti dalla Legge ed alla costituzione della cauzione definitiva.

ART. 37 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di rilevanti o reiterati inadempimenti, l'Ente Appaltante, a suo giudizio insindacabile, avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto. In tal caso, l'Impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto.

Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle Norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, comportante un grave rischio per la salute umana quale ad esempio gravi casi di intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 38 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 39 - RECESSO

L'Amministrazione potrà recedere dal contratto in qualunque momento e per qualsiasi motivo, avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del codice civile.

ART. 40 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale relativamente all'interpretazione o l'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Cagliari.

E' esclusa la competenza arbitrale. L'Appaltatore non potrà per alcun motivo, nonostante qualsiasi controversia, sospendere o limitare l'esecuzione del servizio.

ART. 41 - DUVRI

Ai sensi dell'art. 26, co. 3, del D. Lgs.vo 81/2008, la Stazione Appaltante valuta la necessità di elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI).

ART. 42 - INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 2016/679 sulla protezione dei dati personali

Titolare del trattamento è il Comune di Laconi, nella persona del Sindaco pro tempore, con sede in Piazza Marconi 1, telefono 0782 866200, fax 0782 869579, e-mail info@comune.laconi.or.it. Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD può essere contattato ai seguenti indirizzi di posta elettronica: privacy@comune.it; privacy@pec.comune.it.

1. Finalità del trattamento

Il Comune di Laconi nella sua qualità di **Titolare del trattamento dei dati**, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al

fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

In particolare, i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità relative alla procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di gestione della mensa scolastica ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016.

2. Luogo e modalità del trattamento

Il trattamento dei dati si svolge presso il Comune di Laconi, ad opera di soggetti appositamente incaricati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale autorizzato al trattamento, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, minimizzazione, esattezza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento. I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, (ai sensi del "principio di limitazione della conservazione", art.5, del Regolamento n. 2016/679) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità indicate, salvo il caso di conservazione per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato («limitazione della conservazione»);

I dati sono trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali («integrità e riservatezza»).

3. Conferimento dei dati.

Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto 1 è strumentale alla richiesta dell'interessato e l'eventuale rifiuto all'autorizzazione comporta l'esclusione dal beneficio.

4. Comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti non sono destinati a terzi o oggetto di comunicazione e diffusione.

I dati raccolti con la presente domanda potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32, L. 69/2009) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D. Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

La gestione e la conservazione dei dati personali raccolti dal Comune di Laconi avviene su server ubicati all'interno dell'Ente e/o su server esterni di fornitori di alcuni servizi necessari alla gestione tecnico- amministrativa che, ai soli fini della prestazione richiesta, potrebbero venire a conoscenza dei dati personali degli interessati e che saranno debitamente nominati come Responsabili del trattamento a norma dell'art. 28 del GDPR.

I dati raccolti non saranno oggetto di trasferimento in Paesi non appartenenti all'UE.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

5. Il titolare del Trattamento

Il titolare del Trattamento è il Comune di Laconi.

6. Diritti dell'interessato.

In base agli artt. 15 e ss. del Regolamento UE gli interessati possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se raccolti in

violazione di legge, nonché opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del titolare.

A tale fine è possibile trasmettere richiesta scritta all'indirizzo più sopra specificato.

E' prevista la possibilità di proporre reclamo all'Autorità di Controllo Italiana: il Garante per la Protezione dei dati personali - Piazza Monte Citorio n. 121 00186 ROMA - www.garanteprivacy.it

ART. 43 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 44 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n° 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 45 - PATTI DI INTEGRITA'

In applicazione della Legge 190/2012, art. 1, comma 17, il mancato rispetto del Patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e/o alla risoluzione del contratto.

ART. 46 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito al servizio oggetto del presente capitolato è il Responsabile del Servizio Amministrativo Dott. Luca Murgia - tel. 0782/866217 - fax: 0782869579.

Laconi, 02/10/2018

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO
(DOTT. LUCA MURGIA)

ALLEGATI:

1 - Tabella dietetica e calendarizzazione

2 - Ricettario - grammature

3 - Linee guida regionali sulla ristorazione scolastica (Det. RAS 1567 del 05.12.2016);

4 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, allegate alla predette Linee guida regionali.

ALLEGATO 1

Marca da bollo da euro 16,00

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 – CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE AMMINISTRATIVA.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in _____ Via _____ n. _____
c.f. _____;
nella sua qualità di legale rappresentante dell'**impresa** (*ragione sociale/denominazione*)

_____;
(eventualmente) giusta procura generale / speciale n. _____ del _____
quale: TITOLARE PRESIDENTE della società
 SOCIO con potere di rappresentanza _____
Cod.Fiscale _____ partita IVA _____
Cod. attività _____ con sede legale in _____
Via/P.zza _____ n. _____
tel. _____ fax _____ PEC _____
e-mail _____

che partecipa alla gara quale (barrare e completare)

concorrente singolo;
 consorzio stabile costituito dai seguenti consorziati:
Impresa consorziata _____
Impresa consorziata _____
Impresa consorziata _____
 capogruppo/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese denominato

_____;
 mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese denominato

_____;

_____;

A tal fine, sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

- dell'articolo 76, comma 1, del D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
- dell'articolo 75 del D.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere;
- dell'articolo 71 del D.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA
(preferibilmente mettere una crocetta o barrare)

ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000:

1) di avere il potere di rappresentanza dell'impresa concorrente in forza:

- della diretta titolarità della ditta individuale
 dello Statuto della società datato _____
 del verbale del Consiglio di Amministrazione in data _____
 _____;

2) che l'impresa rappresentata ha forma giuridica di:

- impresa individuale società per azioni
 società a responsabilità limitata società in accomandita semplice
 cooperativa _____

- è iscritta (*se italiana*) al n. _____ del Registro delle Imprese presso la CCIAA di _____ dal _____, con durata prevista fino al _____ ed esercita l'attività di: _____;

l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende lo svolgimento del servizio oggetto della presente gara

(*per le Imprese con sede in uno Stato estero, indicare i dati risultanti dall'Albo o Registro professionale dello Stato di appartenenza*) _____;

- (*se ricorre*) è iscritta nel Registro od Albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività produttive (D.M. 23/06/2004) per la seguente attività _____
n. di iscrizione _____ data di iscrizione _____

3) di essere iscritta alla CCIAA di _____, numero di iscrizione: _____,
data di iscrizione: _____, oggetto dell'attività: _____,
forma giuridica: _____;

4) che i soggetti con potere di rappresentanza¹, oltre al sottoscritto dichiarante, e i direttori tecnici, attualmente in carica, sono:

Cognome e nome	Luogo e data nascita	Residenza	Carica ricoperta

N.B.: indicare i dati identificativi (*nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica*) del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci della società in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di tutti i direttori tecnici, gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi.

5) che nell'anno antecedente la data di trasmissione della lettera di invito per l'affidamento del servizio in oggetto sono cessati dalla carica, quali organi di amministrazione i seguenti soggetti²:

Cognome e nome	Luogo e data nascita	Carica ricoperta, data cessazione

¹ Oltre ai direttori tecnici per ogni tipo di impresa, vanno indicati: il titolare per le imprese individuali, tutti i soci per le società in nome collettivo, i soci accomandatari per le società in accomandita semplice; per gli altri tipi di società e i consorzi gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, di direzione e controllo, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.
² Elencare le persone fisiche che avevano potere di rappresentanza, di direzione e controllo e i direttori tecnici.

- 6) di aver preso visione e di accettare, senza condizione e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando e relativi allegati, compreso il capitolato speciale d'appalto;
- 7) di avere, nel complesso, preso conoscenza della natura del servizio e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sulla esecuzione della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- 8) di avere effettuato uno studio approfondito del servizio di cui all'oggetto, di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;
- 9) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando, fin d'ora, a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 9 bis) di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare nel servizio, in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione dello stesso;
- 10) di non trovarsi in alcuna delle seguenti situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici previste dall'articolo 80, commi 1, 2, 3, 4 e 5, del D.Lgs. 50/2016 e in particolare, **con riferimento al comma 1 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016**, dichiara che nei confronti del dichiarante e delle persone fisiche indicate al punto 4) della presente dichiarazione (e comma 3 art. 80 D.Lgs. 50/2016):
- A) non è stata pronunciata** * alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita ad un supplattatore nei casi di cui all'art. 105 comma 6 del Codice, per uno dei seguenti reati:
- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

* se **ne sono stati pronunciati**, per i reati³ di seguito indicati, a carico di:

<i>Cognome e Nome</i>	<i>Data Sentenza / decreto</i>	<i>Reato e pena applicata</i>

³ Devono essere dichiarate tutte le condanne penali subite, ivi comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione, ad eccezione di quelle relative a reati depenalizzati, ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione, ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero in caso di revoca della condanna stessa.

e che nei confronti dei soggetti cessati elencati al punto 5) della presente dichiarazione (*barrare il caso che ricorre*):

non ne sono stati pronunciati, oppure

ne sono stati pronunciati, per i reati⁴ di seguito indicati, a carico di:

<i>Cognome e nome</i>	<i>Data Sentenza / decreto</i>	<i>Reato e Pena applicata</i>

Oppure:

pur trovandosi in una delle situazioni si cui al punto 10) lett. A),

D I C H I A R A

- 1) che il reato è stato depenalizzato;
- 2) è intervenuta la riabilitazione;
- 3) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;
- 4) la condanna è stata revocata;

Oppure:

- 5) poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;

D I C H I A R A

di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

_____;

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso della procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico).

Oppure:

- a6) trovandosi uno o più dei soli soggetti cessati dalla carica nel corso dell'anno precedente, (soggetti sopra indicati al punto 5) in una delle situazioni si cui al punto 10) lett. A),

D I C H I A R A

che l'impresa si è completamente e effettivamente dissociata dalla condotta penalmente sanzionata.

A dimostrazione di ciò, allega:

_____;

con riferimento al comma 2 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016,

B) non sussistono:

⁴ La dichiarazione segue le stesse regole indicate nella precedente nota.

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

con riferimento al comma 4 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016,

C1) non sono state commesse:

violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. (Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015).

Oppure

C2) sono state commesse:

violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti, ma l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe (purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande);

con riferimento al comma 5 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016,

D) non si ricade in alcuna delle seguenti fattispecie:

- a) presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;
- b) l'operatore economico si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;
- c) l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- d) la partecipazione dell'operatore economico determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del Codice, non diversamente risolvibile;
- e) vi sia una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- f) l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

- g) l'operatore economico è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) l'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. (L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);
- i) l'operatore economico non presenta la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero autocertifica la sussistenza del medesimo requisito;
- l) l'operatore economico, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulta abbia denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
- m) l'operatore economico si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

In caso contrario: indicare in quale fattispecie si ricade: _____

 _____;

F) Oppure:

- pur trovandosi in stato di fallimento o in esercizio provvisorio o ammessa al concordato preventivo, rientra nella fattispecie di cui all'art. 110 comma 3 del Codice.

11) *(barrare la casella interessata)*

(per imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)

che la ditta non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

ovvero

(per imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18.01.2000)

ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, che la ditta è in regola con le norme della suddetta legge e che l'ufficio competente ad attestare l'avvenuta ottemperanza da parte del concorrente è l'ufficio _____ presso la provincia di _____;

12) che il Tribunale competente per l'effettuazione delle relative verifiche ha sede in:

_____;

13) di rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale, e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'All. X del D.Lgs. 50/2016.

13 bis) che il C.C.N.L. applicato appartiene alla seguente categoria: _____, e la dimensione aziendale è: numero _____ dipendenti;

14) che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali e assicurative *(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)*:

Posizione	Sede di:	Matricola n.
INPS		
INAIL		

15) che il concorrente non è incorso nei due anni precedenti alla data della gara nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs. 25.7.1998 n. 286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;

- 16) (barrare la casella corrispondente)
- di non essersi avvalso** dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001;
ovvero
- di essersi avvalso** dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001, dando atto che gli stessi si sono conclusi;
- 17) di impegnarsi a non divulgare e/o utilizzare dati o informazioni riservate in qualsiasi modo ottenute nel corso della predisposizione dell'offerta o nell'esecuzione del lavoro;
- 18) di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa e che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza e protezione fisica dei lavoratori, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al decreto legislativo 81/2008;
- 19) che il versamento effettuato all'Autorità di vigilanza con la ricevuta allegata si riferisce alla presente procedura di gara;
(Per i concorrenti stabiliti in stati diversi dall'Italia che non possiedono l'attestazione di qualificazione, deve essere prodotta, **a pena di esclusione**, dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 oppure documentazione idonea equivalente, ai sensi dell'art. 90 comma 8 D. Lgs. 50/16, resa secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, attesta di possedere i requisiti d'ordine speciale come specificati nella lettera di invito).
- 20) di essere a conoscenza del fatto che le comunicazioni relativamente alla presente gara verranno effettuate mediante utilizzo della piattaforma CAT Sardegna.
- 20-bis) di essere a conoscenza che non è prevista ipotesi di subappalto;
- 21) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla scadenza della presentazione della stessa;
- 22) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato ai sensi del D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, adottato dalla stazione appaltante e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- 24) di accettare il Patto di integrità relativo alla presente procedura;
- 25) che presso l'operatore economico non ricorrano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/01: *"I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti"*;

**DICHIARAZIONI POSSESSO REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA
E TECNICA E PROFESSIONALE**

- 26) che il fatturato minimo nello specifico settore del servizio oggetto dell'appalto, conseguito negli ultimi tre esercizi (dal 2015 al 2017) non è inferiore complessivamente a Euro 90.000,00;
- 27) di aver prestato in almeno due degli ultimi cinque anni scolastici (aa.ss. 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo non inferiore a Euro 45.000,00 per anno. Il candidato dovrà indicare in sede di gara l'ente committente, l'importo annuo del contratto ed il periodo di riferimento.

Indicare:

2

COMUNE DI/ALTRO	Durata servizio (indicare date di inizio e di fine o se ancora in corso)	Tipo servizio reso	Importi

- 30) di avere la capacità economica e finanziaria per l'esecuzione dell'appalto.
- 31) di essere a conoscenza e di accettare che, con la sottoscrizione, si attestano e confermano tutte le dichiarazioni richieste ai numeri che precedono, salvo espressa indicazione contraria che andrà allegata per iscritto;
- 32) di essere in possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001 in corso di validità;
- 33) di aver preso visione dell'Informativa sulla privacy.

N.B.: se lo spazio per scrivere non dovesse essere sufficiente, per qualunque voce di cui all'allegato 1, si prega di predisporre apposito allegato con l'indicazione dei punti che si intendono approfondire.

Data _____

Firma digitale del legale rappresentante e timbro

NOTA BENE: La presente dichiarazione dovrà essere compilata e sottoscritta da tutti i partecipanti alla gara compresa ogni singola impresa facente parti di un R.T.I.. Inoltre:

1. al presente modello deve essere allegata copia fotostatica leggibile, ancorché non autenticata e in corso di validità, di un documento di identità del sottoscrittore;
2. Nel caso in cui la firma sociale sia stabilita in maniera congiunta, la sottoscrizione del presente modello deve essere effettuata, **a pena di esclusione** dalla gara, da tutti i legali rappresentanti della società/associazione. Nel quale caso le copie dei documenti di identità dovranno essere presentate per tutti i firmatari.
3. Nel caso di raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio, il modello deve essere presentato e sottoscritto da tutti i legali rappresentanti di ciascun soggetto che costituirà il predetto raggruppamento/consorzio **a pena d'esclusione**. Nel quale caso le copie dei documenti di identità dovranno essere presentate per tutti i firmatari.

In particolare, **a pena di esclusione**, le dichiarazioni di cui al punto 10, lett. A), B), C), D) E) ed F) dell'allegato 1):

- a) nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- b) nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- c) le dichiarazioni di cui al punto 10), lett. A), B) e D) lett. 1) dell'allegato 1) devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del Codice. Esse sono soddisfatte attraverso la compilazione dell'allegato 6;
- d) la dichiarazione di cui al punto 10 lett. A) dell'allegato 1), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del Codice, cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, con indicazione nominativa dei soggetti per i quali l'attestazione è rilasciata. Esse sono soddisfatte attraverso la compilazione dell'allegato 7.

ALLEGATO 2

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 - CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE DI RTI GIA' COSTITUITO/NON ANCORA COSTITUITO

Il sottoscritto _____

Nato a _____ il _____

Codice Fiscale _____

In qualità di (barrare la casella interessata)

titolare

legale rappresentante

procuratore dell'Impresa _____

Con sede legale in _____ Via _____

Codice Fiscale _____ P.IVA _____

Tel. _____ Fax _____ E mail _____

PEC: _____

DICHIARA

AL FINE di partecipare alla gara in oggetto, COME:

capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese già costituito come segue:

Denominazione ditta		% esecuzione servizi
Capogruppo		
Mandante 1		
Mandante 2		
Mandante 3		
Mandante 4		
Mandante 5		
Mandante 6		
Mandante 7		

(I raggruppamenti già costituiti devono produrre il mandato collettivo speciale (irrevocabile) con rappresentanza conferito alla mandataria nella forma della scrittura privata autenticata (art. 48, c. 13 del D.Lgs. n. 50/2016).

<i>Società</i>	<i>Legale rappresentante/procuratore</i>	<i>Firma del legale rappresentante/procuratore</i>

DA COMPILARSI SOLO NEL CASO DI R.T.I. NON ANCORA COSTITUITO

Le seguenti società (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale):

N.	Ragione sociale, sede legale	Codice fiscale
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

facenti parte del costituendo R.T.I. denominato _____ :

Al fine di partecipare alla gara informale indicata in oggetto, e a tal fine

DICHIARANO

Che il costituendo R.T.I. risulta così composto:

Denominazione ditta		% esecuzione servizi
Mandatario		
Mandante 1		
Mandante 2		
Mandante 3		
Mandante 4		
Mandante 5		
Mandante 6		
Mandante 7		

Ai sensi dell'art. 48, comma 8, D.Lgs. 50/2016

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

CONGIUNTAMENTE SI IMPEGNAMO

In caso di aggiudicazione della gara a conferire mandato collettivo speciale, con rappresentanza, all'operatore innanzi indicato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio dei mandanti.

<i>Società</i>	<i>Legale rappresentante/procuratore</i>	<i>Firma del legale rappresentante/procuratore</i>

firme per esteso, con timbro aziendale

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità di ciascun soggetto firmatario.

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 3

FAC-SIMILE

Marca da bollo da € 16,00

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 – CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - OFFERTA ECONOMICA.

Il sottoscritto _____
nato a _____, il _____,
residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
in qualità di titolare rappresentante legale procuratore
della Ditta _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
Codice fiscale numero _____ e con partita I.V.A. numero _____

che partecipa alla gara in oggetto come

concorrente singolo;

mandataria / capogruppo del R.T.I. denominato _____

(solo in caso di R.T.I., compilare con i dati delle ditte mandanti),

E

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____,
residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
in qualità di rappresentante legale
della **Ditta MANDANTE** _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____,
residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
in qualità di rappresentante legale
della **Ditta MANDANTE** _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____,
residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____,
in qualità di rappresentante legale
della **Ditta MANDANTE** _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n. _____

Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

**DICHIARA / DICHIARANO
CHE**

relativamente al ribasso del prezzo posto a base di gara, di offrire

1) _____, costo a base d'asta € _____
(al netto dell' IVA), la cifra di: _____ (al netto d'IVA), corrispondente a uno sconto
del _____%:

**N.B.: In caso di discordanza tra l'offerta in cifre e quella in lettere, sarà considerata quella più
vantaggiosa per il Comune.**

Inoltre, ai sensi dell'art. 95, comma 10 D.Lgs.50/2016, si indicano i propri costi aziendali concernenti
l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di
lavoro: _____

_____. (Se non sufficiente lo spazio, inserire un allegato)

IL/I LEGALE/I RAPPRESENTANTE/I
(timbro e firma digitale)

**N.B.: L'offerta economica di cui al presente modello deve essere compilata e sottoscritta dal legale
rappresentante in caso di concorrente singolo.**

**Nel caso di partecipazione come RTI la medesima dichiarazione deve essere sottoscritta da
ciascun concorrente che forma il raggruppamento temporaneo di imprese.**

ALLEGATO 4

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 - CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO.

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
in qualità di _____
della società _____
con sede legale a _____
in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;
ai fini della partecipazione alla gara in oggetto e sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

- dell'articolo 76, comma 1, del d.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
- dell'articolo 75 del d.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere; dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

a) che intende avvalersi del seguente requisito previsto per la partecipazione alla gara in oggetto

REQUISITO DI CUI CI SI INTENDE AVVALERE

IMPRESA/E AUSILIARIA/E

Società _____
con sede legale a _____ in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

Società _____
con sede legale a _____ in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

b) di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 89 comma 5 D.Lgs. 50/2016, del fatto che gli obblighi della normativa antimafia a carico dell'operatore economico si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo posto a base di gara;

Allega alla presente:

- 1) originale o copia autentica del contratto _____
sottoscritto in data _____, con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto
- 2) copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000;
- 3) _____.

Data _____

Timbro e firma digitale

La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore. In questo ultimo caso deve essere allegata la relativa procura.

ALLEGATO 5

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 – CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DI IMPRESA AUSILIARIA (ART. 89 D.Lgs. 50/2016).

IMPRESA AUSILIARIA

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
in qualità di _____
della società _____
con sede legale a _____
in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

ai fini dell'avvalimento dei requisiti di partecipazione alla gara in oggetto a favore della

IMPRESA CONCORRENTE

Società _____
con sede legale a _____ in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

- dell'articolo 76, comma 1, del d.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
- dell'articolo 75 del d.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere;
- dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

- 1) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalle procedure di affidamento dei contratti pubblici di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- 2) di possedere i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento;
- 3) di obbligarsi verso l'impresa concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, le seguenti risorse di cui è carente il concorrente⁵:

_____;

- 4) di non partecipare alla gara in proprio o in forma associata o consorziata;
- 5) di non mettere a disposizione risorse per altri concorrenti alla gara;
- 6) di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 89 comma 5 D.Lgs. 50/2016, del fatto che gli obblighi della normativa antimafia a carico dell'operatore economico si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo posto a base di gara;

Allega alla presente:

⁵ Indicare il requisito richiesto per la partecipazione alla gara di cui viene prestato avvalimento.

copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.

Data _____

Timbro e firma digitale

La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore. In questo ultimo caso deve essere allegata la relativa procura.

ALLEGATO 6

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 – CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE SOGGETTI DELEGATI A RAPPRESENTARE LEGALMENTE L'IMPRESA.

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
in qualità di _____
della società _____
con sede legale a _____
in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del d.P.R. n. 445/2000 previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci:

DICHIARA

- 1) di non ricadere in alcuna delle fattispecie di cui all'art. 80 comma 1 e 80 comma 2 del D.Lgs. 50/2016;
- 2) di aver avuto le seguenti sentenze per le quali ha beneficiato della non menzione:
Sent. n. _____ emessa da _____ per _____;
oppure dichiara, pur ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:
 - 1) che il reato è stato depenalizzato;
 - 2) è intervenuta la riabilitazione;
 - 3) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;
 - 4) la condanna è stata revocata;

Oppure
ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;

DICHIARA

di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

_____;

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente E) siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico).

- 3) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 80, comma 5, lettera 1), del Codice.
Allega: copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000.

Data _____

Il Dichiarante

(firma digitale e timbro dell'impresa)

La dichiarazione di cui al presente allegato deve essere rilasciata anche dal titolare o dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

ALLEGATO 7

FAC-SIMILE

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, fornitura, distribuzione e somministrazione nei diversi plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Laconi – anno scolastico 2018/2019, con opzione di cui all'art. 63, c.5 del D.Lgs. n° 50/2016, per l'a.s. 2019/2020 – CIG: 7624530931, da esperirsi attraverso la piattaforma del PORTALE CAT SARDEGNA - DICHIARAZIONE SOGGETTI DELEGATI A RAPPRESENTARE LEGALMENTE L'IMPRESA, CESSATI.

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
in qualità di _____
della società _____
con sede legale a _____
in Via/Piazza _____ n. _____,
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____;

ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del d.P.R. n. 445/2000 previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci:

DICHIARA

1) di non ricadere in alcuna delle fattispecie di cui all'art. 80 comma 1 del D.Lgs. 50/2016;

2) di aver avuto le seguenti sentenze per le quali ha beneficiato della non menzione:

Sent. n. _____ emessa da _____ per _____;

oppure dichiara, pur ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

- 1) che il reato è stato depenalizzato;
- 2) è intervenuta la riabilitazione;
- 3) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;
- 4) la condanna è stata revocata;

Oppure

ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;

DICHIARA

di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

_____;

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente E) siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico).

Allega: copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000.

Data _____

Il Dichiarante

(firma digitale e timbro dell'impresa)

La dichiarazione di cui al presente allegato deve essere rilasciata anche dal titolare o dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del bando

Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 2016/679 sulla protezione dei dati personali

Titolare del trattamento è il Comune di Laconi, nella persona del Sindaco pro tempore, con sede in Piazza Marconi 1, telefono 0782 866200, fax 0782 869579, e-mail info@comune.laconi.or.it. Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD può essere contattato ai seguenti indirizzi di posta elettronica: privacy@comune.it; privacy@pec.comune.it.

1. Finalità del trattamento

Il Comune di Laconi nella sua qualità di **Titolare del trattamento dei dati**, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

In particolare, i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità relative alla procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di gestione della mensa scolastica ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016.

2. Luogo e modalità del trattamento

Il trattamento dei dati si svolge presso il Comune di Laconi, ad opera di soggetti appositamente incaricati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale autorizzato al trattamento, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, minimizzazione, esattezza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento. I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, (ai sensi del "principio di limitazione della conservazione", art.5, del Regolamento n. 2016/679) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità indicate, salvo il caso di conservazione per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato («limitazione della conservazione»);

I dati sono trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali («integrità e riservatezza»).

3. Conferimento dei dati.

Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto 1 è strumentale alla richiesta dell'interessato e l'eventuale rifiuto all'autorizzazione comporta l'esclusione dal beneficio.

4. Comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti non sono destinati a terzi o oggetto di comunicazione e diffusione.

I dati raccolti con la presente domanda potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32, L. 69/2009) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D. Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

La gestione e la conservazione dei dati personali raccolti dal Comune di Laconi avviene su server ubicati all'interno dell'Ente e/o su server esterni di fornitori di alcuni servizi necessari alla gestione tecnico- amministrativa che, ai soli fini della prestazione richiesta, potrebbero venire a conoscenza dei dati personali degli interessati e che saranno debitamente nominati come Responsabili del trattamento a norma dell'art. 28 del GDPR.

I dati raccolti non saranno oggetto di trasferimento in Paesi non appartenenti all'UE.
Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

5. Il titolare del Trattamento

Il titolare del Trattamento è il Comune di Laconi.

6. Diritti dell'interessato.

In base agli artt. 15 e ss. del Regolamento UE gli interessati possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erranei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del titolare.

A tale fine è possibile trasmettere richiesta scritta all'indirizzo più sopra specificato.

E' prevista la possibilità di proporre reclamo all'Autorità di Controllo Italiana: il Garante per la Protezione dei dati personali - Piazza Monte Citorio n. 121 00186 ROMA - www.garanteprivacy.it

PATTO DI INTEGRITA'

RELATIVO ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2018/2019 – CIG: 7624530931

Art. 1

Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che il comune di **LACONI** adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale sia interno che esterno nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. N. 50/2016.
- 2) Il Patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra le Amministrazioni aggiudicatrici e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità.
- 3) Il Patto di integrità deve costituire parte integrante della documentazione di gara e del successivo contratto.
- 4) La partecipazione alle procedure di gara e l'iscrizione ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, nonché l'iscrizione al mercato elettronico regionale "Sardegna CAT", è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità.
- 5) Il Patto di integrità si applica con le medesime modalità anche ai contratti di subappalto.
- 6) Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale del comune e, in mancanza, al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del Dlgs. N.165/2001) al rispetto dei quali sono tenuti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

Art. 2

Obblighi degli operatori economici nei confronti della stazione appaltante

- 1) L'operatore economico:
 - a) dichiara di non aver fatto ricorso e si obbliga a non ricorrere ad alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
 - b) dichiara di non avere condizionato, e si impegna a non condizionare, il procedimento amministrativo con azioni dirette a influenzare il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
 - c) dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere, e si impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o tramite terzi, ivi compresi soggetti collegati o controllati, somme di danaro o altre utilità finalizzate all'aggiudicazione o finalizzate a facilitare la gestione del contratto;
 - d) dichiara con riferimento alla specifica procedura di affidamento di non aver preso parte né di aver praticato intese o adottato azioni, e si impegna a non prendere parte e a non praticare intese o adottare azioni, tese a restringere la concorrenza o il mercato vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e successivi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt.2 e successivi della L. 287 del 1990; dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;

- e) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;
 - f) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di dipendenti dell'Amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione medesima;
 - g) si impegna qualora i fatti di cui ai precedenti punti g) ed h) costituiscano reato a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- 2) L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto.

Art. 3

Obblighi dell'Amministrazione aggiudicatrice

1) II COMUNE DI LACONI:

- a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice comportamento del personale del comune e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del Dlgs. N.165/2001), nonché le misure di prevenzione della corruzione inserite nel Piano triennale di prevenzione vigente;
- b) si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a definire il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
- c) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere, direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a favorire la scelta di un determinato operatore economico;
- d) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a influenzare in maniera distorsiva la corretta gestione del contratto;
- e) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento delle procedure di affidamento e/o l'esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza.
- f) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza.
- g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria.
- h) si impegna all'atto della nomina dei componenti la commissione di gara a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconfiribilità di incarichi;
- i) si impegna a far sottoscrivere ai componenti della predetta Commissione la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e inconfiribilità di incarichi e quella con cui ciascuno dei componenti assume l'obbligo di dichiarare il verificarsi di qualsiasi situazione di conflitto di interesse e in particolare di astenersi in tutte le situazioni in cui possano essere coinvolti, oltre che interessi propri e di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, interessi di:
 - persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;

- soggetti ed organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
- soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente;
- enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore, o gerente, o nelle quali ricopra cariche sociali e/o di rappresentanza
- in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di opportunità e convenienza.

2) Il COMUNE DI LACONI si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto e a verificare nel contempo la corretta esecuzione delle controprestazioni.

Art. 4

Violazione del Patto di integrità

- 1) La violazione da parte dell'operatore economico, sia in veste di concorrente che di aggiudicatario, di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2, può comportare, secondo la gravità della violazione rilevata e la fase in cui la violazione è accertata:
 - a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
 - b) la risoluzione di diritto del contratto;
 - c) perdita o decurtamento dal 10% al 50% dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate all'atto dell'iscrizione;
 - d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un determinato periodo di tempo.
- 2) La violazione degli obblighi assunti dalle parti, di cui al presente Patto di integrità, e l'applicazione delle relative sanzioni è accertata e dichiarata, con garanzia di adeguato contraddittorio, in esito ad un procedimento di verifica, secondo quando disposto da ciascuna stazione appaltante con apposito regolamento.

Le stazioni appaltanti debbono individuare le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.

In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d) del presente Patto, è sempre disposta la perdita del deposito cauzionale o altra garanzia depositata all'atto dell'iscrizione, l'esclusione dalla gara o la risoluzione *ipso iure* del contratto, salvo che le stazioni appaltanti, con apposito atto, decidano di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritengano che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. 104/2010.

La sanzione dell'interdizione si applica nei casi più gravi o di recidiva, per le violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d).

L'Amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 1382 c.c., si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno effettivamente subito, ove lo ritenga superiore all'ammontare delle cauzioni o delle altre garanzie di cui al superiore comma 2 lett. c) del presente articolo.

Art. 5

Efficacia del patto di integrità

Il presente Patto di Integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento e all'estinzione delle relative obbligazioni.

Il contenuto del presente documento può essere integrato dagli eventuali futuri Protocolli di legalità sottoscritti dall'Amministrazione aggiudicatrice.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente patto di integrità fra il comune di Laconi e i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data

L'operatore economico

L'Amministrazione aggiudicatrice
