



COMUNE DI LANUSEI
Provincia dell'Ogliastra

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA
DI LANUSEI CIG 6837575164.**

Ente Appaltante : COMUNE di LANUSEI, Via Roma n. 98 - 08045 LANUSEI (OG) - Tel. 0039 0782 47311 / 0039 0782 473123, e-mail: comunedilanusei@tiscali.it protocollo.lanusei@pec.comunas.it – sito web: www.comunedilanusei.it.

Sistema di gara : Gara aperta ai sensi dell'articolo degli artt. 59, comma 1 e 60 comma 1 del DLgs 50/2016. La procedura si svolgerà interamente sul sito di committenza regionale Sardegna cat.

Forma dell'appalto : Pubblica Amministrativa.

Luogo di esecuzione : Comune di Lanusei Via Deledda – Scuola Dell'Infanzia; Via Marconi – Scuola Primaria; Loc. Coroddis Scuola Secondaria di I grado.

Oggetto: Servizio di ristorazione della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Lanusei - CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica. Il valore dell'appalto L'importo a base di gara, IVA esclusa, è pari a: € 4,72 (euro quattro/72.), prezzo a pasto posto a base d'asta, oneri della sicurezza compresi; € 4,67, (euro quattro/67.), soggetti a ribasso al netto degli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza; € 0,05 (euro zero/05.) oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo dell'appalto per il periodo di anni due è circa € 490.000,00, oltre l'IVA al 4%. La stazione appaltante si riserva la facoltà, nel rispetto e nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento, per un importo massimo, IVA esclusa, pari a € 200.000,00, (duecentomila/00.).

Periodo: La durata dell'appalto è biennale dal 01/01/2017 al 31/12/2018.

Breve descrizione del servizio: Il servizio si compone delle seguenti prestazioni: preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti. L'Amministrazione non dispone di cucine per cui i pasti saranno preparati presso il centro di cottura in possesso o in disponibilità ad altro titolo dell'appaltatore, trasferiti alle scuole secondo le modalità previste nel capitolato, la preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo

Le modalità di esecuzione del servizio con le relative specifiche tecniche sono indicate nel Disciplinare e nel Capitolato Speciale di Appalto.

Condizioni particolari di contratto : non è ammesso il subappalto.

Visione ed estrazioni di copie atti di gara : La documentazione bando, capitolato, schema di contratto, modelli di domanda, è disponibile sul sito di Sardegna cat www.sardegna.cat e del Comune di Lanusei www.comunedilanusei.it

Termine ultimo di ricezione delle offerte : ore **12,00** del giorno **27 dicembre 2016**. Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno essere trasmesse esclusivamente sul sito Sardegna Cat.

Data di apertura dei plichi : ore **12,30** del giorno **27 dicembre 2016**, in seduta pubblica presso la sala – consiliare del Comune, in Via Roma, 8 Lanusei e si svolgerà secondo le modalità indicate nel Disciplinare di Gara.

Saranno ammessi a partecipare i Legali rappresentanti dei concorrenti o soggetti muniti di opportuna delega.

Cauzioni : L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, **a pena di esclusione**, da cauzione provvisoria, come definita **garanzia provvisoria** ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 di importo pari al 2% dell'importo massimo complessivo posto a base d'asta.

Soggetti ammessi a partecipare alla gara : Soggetti indicati nell'articolo articolo 45 D.lgs 50/2016.

Requisiti di partecipazione : I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica e di capacità tecnica dei partecipanti, sono indicati nel Disciplinare di gara.

Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dal ricevimento dell'offerta.

Criterio di aggiudicazione : criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell' articolo 95, comma 3, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità indicate nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Organo competente per le procedure di ricorso : Tribunale Amministrativo della Sardegna, Via Sassari 17, 09100 Cagliari. Termine presentazione ricorso: 60 giorni dalla pubblicazione bando sulla G.U.R.I .

Avviso di preinformazione : non pubblicato.

Le modalità di partecipazione alla gara nonché le ulteriori specifiche in merito alla presente procedura di gara sono indicate nel DISCIPLINARE DI GARA.

Responsabile del procedimento : Dott.ssa Marisa Usai.

Per informazioni di carattere amministrativo relative alla documentazione di gara, rivolgersi al Servizio Appalti Servizi e forniture: tel. 078247311 (centralino) 0782473154/23. Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni saranno essere eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici in conformità con quanto disposto dall'articolo 52 del D.lgs 50/2016 dal Codice dell'amministrazione digitale di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, tramite il portale di Sardegna cat, almeno 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Prot. n. 14199 del 28/11/2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Marco Lai



COMUNE DI LANUSEI
Provincia dell'Ogliastra

CAPITOLATO

**PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER
LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

BIENNIO 2017-2018

CIG 6837575164

SOMMARIO

CAPO I	4
TITOLO - I.....	4
1. ENTE APPALTANTE.....	4
2. OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
3. DURATA DELL'APPALTO.....	5
4. IMPORTO A BASE D'ASTA PER PASTO UNITARIO	5
5. CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA	5
6. ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	6
7. QUANTIFICAZIONE PASTI.....	6
8. DIVIETO DI SUBAPPALTO.....	7
CAPO II	7
TITOLO I - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7
9. DISPOSIZIONI GENERALI E PIANO DI SERVIZIO	7
10. INFORMAZIONI AI COMMENSALI	7
11. PRENOTAZIONE DEI PASTI	8
12. MEZZI DI TRASPORTO	8
13. ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.....	8
TITOLO II - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI.....	9
14. STRUTTURA DEI MENU'	9
15. DIETE SPECIALI.....	10
16. VARIAZIONE DEI MENÙ	10
17. TABELLE DIETETICHE.....	10
18. DIETE SPECIALI.....	11
19. INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI	12
20. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	13
21. UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA	13
22. CONDIMENTI.....	15
23. REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI	15
24. ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	15
25. GARANZIE DI QUALITÀ	15
26. IGIENE DELLA PRODUZIONE	16
27. RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	16
TITOLO III - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	17
28. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	17
29. LINEA REFRIGERATA.....	18

30. PENTOLAME PER LA COTTURA.....	18
31. CONTENITORI.....	18
TITOLO IV - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	19
32. SOMMINISTRAZIONE	19
33. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE	19
34. DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	20
TITOLO V - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	20
35. PERSONALE	20
36. ORGANICO E ADDETTI	20
37. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	21
38. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	22
TITOLO VI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	22
39. REGOLAMENTI	22
40. MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE	22
41. DIVIETI.....	23
42. PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA.....	23
43. IMBALLAGGI.....	23
44. GESTIONE DEI RIFIUTI E POST-CONSUMO	24
45. DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ.....	25
46. FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO.....	26
47. CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI.....	26
48. CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI	27
TITOLO VII	27
49. DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	27
50. VICENDE SOGGETTIVE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	27
51. PENALITÀ.....	28
52. ASSICURAZIONE PER DANNI	30
53. CORRISPETTIVI.....	30
54. SPESE INERENTI AL CONTRATTO.....	31
55. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI.....	31
56. CONTROVERSIE.....	31
Tabella dietologica e grammature predisposta dalla ASL N° 4 di Lanusei;	31

P R E M E S S A

Il Comune garantisce il servizio di ristorazione della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, finalizzato a favorire l'attuazione di attività didattica pomeridiana, attraverso l'appalto del servizio rispettando i requisiti previsti dalle disposizioni statali e regionali.

La ristorazione scolastica rappresenta un elemento fondamentale nella formazione del bambino poiché oltre a garantire un pasto nutrizionalmente equilibrato sotto l'aspetto igienico sanitario, educa i piccoli a un'alimentazione corretta in grado di favorire uno sviluppo armonico.

Il Comune attraverso l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento mensa come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

Considerando che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, le scelte devono essere motivate da aspetti tecnico teorici considerando nel contempo che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

Il Piano d'Azione GPP individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento, la "Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti", per cui sono stati definiti i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi mensa con DM 25/07/2011.

CAPO I

TITOLO - I

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Lanusei Via Roma 98 08045 Lanusei– tel. 0782 47311– fax 0782 40168; e-mail:comunedilanusei@tiscali.it, web: comunedilanusei.it.

Procedura aperta da svolgersi attraverso il portale di committenza regionale Sardegna Cat, che prevede la partecipazione di tutti gli operatori economici interessati alla gara, o che per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli anni 2017-2018 per un numero presunto di 106.000 pasti.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa **a ridotto impatto ambientale** per gli alunni frequentanti le scuole del Comune di Lanusei sotto elencate, e per gli insegnanti e il personale ausiliario degli stessi che hanno diritto al pasto:

- Via Deledda – Scuola Dell'Infanzia;

- Via Marconi – Scuola Primaria;
- Loc. Coroddis Scuola Secondaria di I grado.

Le modalità di esecuzione del servizio sono indicate al capo Secondo dal presente atto disciplinante le modalità di esecuzione della prestazione, che privilegia l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione al minimo.

Si precisa, fin d'ora, che la stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare i luoghi di erogazione del servizio, in caso di necessità o modifiche all'organizzazione scolastica, nell'ambito del perimetro urbano del Comune di Lanusei, senza il riconoscimento di alcun sovrapprezzo a favore dell'appaltatore.

3. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio ha la durata di circa 24 mesi L'appalto decorrerà dal 01/01/2017 al 31/12/2018. La stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, nei limiti previsti dall'art. 63 comma 5, del Codice D.lgs 50/2016, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto per un importo massimo, IVA esclusa, pari a € 200.000,00 (euro duecentomila/00).

4. IMPORTO A BASE D'ASTA PER PASTO UNITARIO

L'importo a base di gara per pasto unitario è pari a € 4,72 oltre l'IVA di legge di cui:

€ 0,05 (euro zero/05.) oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

€ 4,67, (euro quattro/67.), soggetti a ribasso al netto degli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato da ogni suo avere. Tale pagamento avverrà a rate mensili posticipate.

Il ritardo nel pagamento protratto per oltre tre mesi darà diritto all'appaltatore di applicare gli interessi correnti di mercato per tutto il periodo eccedente i tre mesi, salvo il diritto di sospendere il servizio in caso di mora superiore a mesi quattro.

5. GARANZIA PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA

Per partecipare alla gara, ai sensi del co. 1, art. 93 del D.Lgs 50/2016, la Ditta dovrà presentare la documentazione attestante il versamento del deposito di una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto come specificato all'art. 22 lett. g) del disciplinare di gara, da effettuarsi nelle forme e con le modalità indicate nel medesimo articolo. L'Amministrazione Comunale, nell'atto di comunicazione dell'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente, nei loro confronti entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva, allo svincolo della cauzione (co.9, art. 93, D.Lgs. 50/2016).

L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell' art. 103 del D.Lgs.50/2016, è tenuta a prestare la garanzia definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo contrattuale.

La garanzia definitiva, inoltre, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale (art. 103 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016).

Lo svincolo della cauzione verrà effettuato soltanto dopo l'avvenuto accertamento dell'inesistenza di danni ai beni mobili e immobili del Comune, nonché dell'inesistenza di debiti nei confronti del personale dipendente dell'appaltatore e dei fornitori.

6. ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti. L'Amministrazione non dispone di cucine per cui i pasti saranno preparati presso il centro di cottura in possesso o in disponibilità ad altro titolo dell'appaltatore, trasferiti alle scuole secondo le modalità di cui al successivo art. 13 e distribuiti secondo le modalità del titolo IV del presente capitolato, la preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato.

In particolare il servizio, per ciascuna categoria di utenti, prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nelle scuole;
- apparecchiatura dei tavoli e porzionatura nei piatti;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sbucciamento della frutta per i bambini della scuola dell'infanzia ed il primo ciclo della scuola Primaria, ove richiesto dai Dirigenti Scolastici, dai Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici;
- sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
- pulizia locali funzionalmente annessi;
- ritiro dei contenitori e dei gastronorm impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

7. QUANTIFICAZIONE PASTI

Il numero dei pasti presunti è di 106.000 fino alla data del 31/12/2018. Il personale addetto alla mensa provvede, giornalmente, al fine di accertare il quantitativo di derrate necessarie per il pranzo del giorno, alla richiesta delle presenze degli alunni alla scuola.

A scadenze mensili l'appaltatore predisponde e consegna al Comune la fattura, relativa ai pasti somministrati per ciascuna scuola.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente somministrati, risultanti dalle presenze rilevate dalla scuola.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (chiusura della scuola per maltempo, scioperi, epidemie, ecc.) qualora la sospensione giornaliera del servizio non gli venga comunicata entro le ore 09,00 del mattino, l'appaltatore avrà diritto ad un compenso minimo garantito di N. 50 pasti.

8. DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore di subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, pena l'incameramento della cauzione.

CAPO II

TITOLO I - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

9. DISPOSIZIONI GENERALI E PIANO DI SERVIZIO

La Ditta assume l'obbligo di iniziare il servizio, una volta espletata la gara d'appalto, entro dieci giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, pena la risoluzione del contratto e con diritto dell'Amministrazione Comunale ad incamerare la cauzione.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti con trasporto delle vivande, dal centro di cottura ai locali scolastici adibiti a mensa, entro **trenta minuti**, secondo il piano di servizio che l'appaltatore dovrà presentare nel progetto tecnico che tenga conto del numero dei pasti presunti giornalieri:

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI	N PASTI presunti giornalieri
SCUOLA DELL'INFANZIA (tempo pieno)	VIA UMBERTO	Tutti i giorni escluso il sabato e i festivi	98
SCUOLA PRIMARIA (tempo pieno)	VIA MARCONI	Tutti i giorni escluso il sabato e i festivi	211
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO	LOC CORODDIS	2 volte alla settimana (martedì e venerdì)	127

Il piano di servizio elaborato dall'appaltatore deve essere comunicato prima dell'inizio del servizio, non è vincolante per il Comune. Esso, pertanto, potrà variare rispetto al numero dei pasti sopra riportati, sulla base dei modelli organizzativi che il Comune, d'intesa con la Scuola, dovesse prevedere ad ogni nuovo anno scolastico, senza che nulla possa essere eccepito o richiesto dall'appaltatore.

10. INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'appaltatore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti/dipendenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati (ad esempio: locandine, cartellonistica, volantini); i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; ad esempio potrebbero essere previste stagionalmente riunioni informative con le parti interessate (genitori e alunni) che riprendano i temi sopra elencati.

Il piano d'informazione/formazione sarà oggetto di valutazione in base alla congruità, innovazione coinvolgimento delle parti interessate.

11. PRENOTAZIONE DEI PASTI

Con delibera della Giunta comunale n.102 del 24/09/2014 è stato adottato un sistema automatizzato e informatizzato per i servizi scolastici. La ditta ha a disposizione un sistema di prenotazione automatico e telematico. Al momento il sistema telematico non registra tutte delle presenze giornaliere in quanto gli utenti dimenticano di timbrare la presenza. Pertanto finché non si arriverà a un'ottimizzazione del servizio in grado di avere una rispondenza almeno del 99% delle timbrature, la scuola continuerà a inviare le presenze giornaliere tramite mail all'ufficio comunale e alla ditta appaltatrice. In subordine, l'appaltatore si obbliga, comunque, a preparare il numero di pasti comunicato dal Comune sulla base delle timbrature registrate.

12. MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 852/2.

L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Punti di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di Produzione Pasti all'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati, questo aspetto sarà valutato in sede di attribuzione di punteggio. Il comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano di trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.

13. ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i punti di Ristorazione, a cura dell'appaltatore.

La consegna dei pasti presso ogni Punto di Ristorazione deve essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30'.

Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto non sono cumulabili con l'orario di consegna dei pasti.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo, secondo le indicazioni impartite dal Servizio Scolastico Comunale, sono i seguenti:

Scuole	Infanzia	Primaria	Secondaria di I°
ore	12,10	12,30	13,30

Ad ogni orario di inizio pasto, vale a dire ore 12,10, 12,30 e 13,00, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come su indicato.

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra specificati, verranno applicate le penali di cui all'art. 52 punto 5 del presente Capitolato.

Per ogni punto di distribuzione l'appaltatore emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'appaltatore l'orario di carico e di partenza del mezzo. Il personale scolastico firmerà per ricevuta, il ritiro dei pasti, restituendone copia all'appaltatore.

La scuola dovrà poi, con allegato il fax giornaliero dell'ordine corrispondente e nei termini e modi concordati con il Comune, trasmettere l'originale della ricevuta suddetta al Servizio Scolastico, il quale procederà ai controlli ed agli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO II - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI

14. STRUTTURA DEI MENU'

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi indicate all'art. 9 e negli orari di somministrazione indicati nell'art. 13 presente Capitolato.

Un pasto completo (pranzo) dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto

- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale di rete.
- tovaglie e tovaglioli monouso compostabili o riutilizzabili
- piatti e bicchieri monouso compostabili o riutilizzabili
- posate monouso compostabili(quando e dove necessarie) o riutilizzabili.

15. DIETE SPECIALI

Cestino freddo:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto o crudo
- un succo di frutta
- due pacchetti di crackers
- acqua minerale 50 cl in bottiglie PET.
- un frutto.

16. VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso in cui vi sia impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per l'appaltatore di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

17. TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (**ALLEGATO 1**) sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore

L'appaltatore è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

18. DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire: - “ diete speciali “ personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale di Lanusei.

Pertanto non è consentita all'appaltatore l'acquisizione diretta di documentazione medica che non sia veicolata tramite l'ASL su nominata.

Ogni dieta speciale personalizzata per particolari situazioni cliniche deve essere contenuta in vaschetta monoporzione compostabile termo sigillata o riutilizzabile contrassegnata dal nome e cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti comprensivi di specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, nonché un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale.

Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti ad una dieta speciale.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per le Scuole Secondarie di 1° Grado dopo specifica richiesta dell'Autorità Scolastica.

Inoltre il Comune in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza può richiedere la fornitura di pasti freddi o di cestini da viaggio o pasti in monoporzione. I cestini da viaggio o i pasti monoporzione dovranno essere forniti in contenitori compostabili o riutilizzabili.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Le Diete speciali possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico, qualora si debbano protrarre per più di tre giorni sarà obbligatorio presentare opportuno certificato medico.

È, innanzi tutto, importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy n. 196/2003 e successive modifiche.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da celiachia;
- c) la dieta per i soggetti diabetici;
- d) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- e) la dieta per i soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- f) la dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o a soggetti con sindromi postinfluenzali di diverso grado.

L'appaltatore si impegna ad inviare al competente ufficio sanitario (SIAN) le richieste dell'utenza unitamente al certificato medico. Copia di queste dovrà essere tenuta in evidenza nel centro produzione pasti.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, l'appaltatore potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

19. INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'appaltatore ingredienti e relative grammature.

L'appaltatore dovrà presentare un progetto di educazione alimentare prevedendo la preparazione di almeno un pasto completamente biologico al mese e nelle principali festività prevedendo la preparazione e somministrazione di pasti tradizionali sardi, utilizzando prodotti locali, biologici, DOP, IGP, STG. Il progetto sarà sede di valutazione in fase di aggiudicazione.

L'appaltatore. è tenuto, su richiesta degli uffici comunali e scolastici e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell' Amministrazione, a realizzare, in tutti centri refezionali oggetto del lotto di riferimento, menu speciali

collegati particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.

b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio romano, menu vegetariano, menu d'integrazione culturale, menu per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Per tali menu, che potranno essere richiesti per non più di una volta per ciascun mese, l'Amministrazione si riserva di far conoscere all'appaltatore con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

20. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle caratteristiche delle materie prime come dettagliato nell'**ALLEGATO 2**.

Contestualmente all'inizio del contratto l'appaltatore deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta l'invio aggiornato (in cui sia evidente la modifica) all'ufficio comunale competente.

Ogni stesura deve riportare i dati appresso indicati e la data e la firma del Responsabile della procedura:

Revisione n.	Data di approvazione	Causale modifica	Redatto da	Approvato da	Trasmesso il

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 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)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta come riportato all'Art.1.

In particolare, all'Art. 2 "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", *la Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.*

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari. La rispondenza a quanto richiesto nel presente articolo sarà oggetto valutazione in sede di attribuzione del punteggio secondo quanto previsto dall'offerta tecnica e successiva verifica durante l'esecuzione del contratto.

21. UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, pertanto l'appaltatore si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo dei medesimi.

Nell'offerta tecnica l'appaltatore dovrà perciò presentare opportuna relazione indicante quali prodotti e con quale percentuale saranno utilizzati, la quantità minima di prodotto biologico o da agricoltura integrata non dovrà essere inferiore al 35% del totale, le offerte migliorative verranno valutate in sede di attribuzione del punteggio. La percentuale sopra indicata **non** deve essere comprensiva dei prodotti utilizzati per la preparazione del pasto biologico mensile.

I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura di ogni stato membro:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine biologici devono essere in accordo con *i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi*, - Mentre i prodotti di cui sopra derivanti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, se non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" allegati definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

☐ Carne proveniente da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi, e quella con etichettatura IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

L'appaltatore si impegna a promuovere il consumo e a utilizzare i prodotti tipici, disciplinati dal regolamento CEE n. 2081/92 "Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche" e dai Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 1848/93 "Attestazioni di specificità", riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla

produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP.

22. CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, sarà oggetto di attribuzione di punteggio l'utilizzo esclusivo di EVO SARDEGNA D.O.P.

23. REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*⁹, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

24. ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

25. GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

L'appaltatore deve:

stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;

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 e alle Tabelle Merceologiche;

garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

26. IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastronomi.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

27. RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

La conservazione degli alimenti deve essere eseguita in conformità a quanto stabilito dal presente capitolato e per quanto non previsto al Regolamento CEE 852/2004 e a leggi statali e comunitarie vigenti in materia.

TITOLO III - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

28. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;

la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;

il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)

tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

29. LINEA REFRIGERATA

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

30. PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

31. CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al Reg. CEE 852/2004 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

TITOLO IV - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

32. SOMMINISTRAZIONE

L'appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. I del presente C.S.A., per i quali è stata comunicata la prenotazione. L' appaltatore deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu (**ALLEGATO 1**).

33. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRUBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale messo a disposizione dall'appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie compostabili, fornito dall'appaltatore e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche (**ALLEGATO 2**).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e acqua minerale di rete in contenitori in melamina o vetro;
- 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- 8 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 9 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 10 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;

11 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;

12 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

13 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

14 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

15 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);

16 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).

Per le scuole dell'Infanzia statali e per la prima classe Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero.

34. DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CEE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato.

TITOLO V - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

35. PERSONALE

E' fatto obbligo per il nuovo appaltatore di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente all'atto dell'assunzione del servizio, di dare attuazione alle norme di cui settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva".

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere il Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

36. ORGANICO E ADDETTI

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio e comunque non inferiore a quello di seguito specificato:

- Addetti alla distribuzione pasti n. 1 ogni 50 pasti

- Addetti al trasporto pasti n. 1 per ogni plesso

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta l'appaltatore, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

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

37. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

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

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico a n. 12 ore.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

alimentazione e salute;

alimentazione e ambiente affrontando tra l'altro i temi dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

caratteristiche dei prodotti alimentari locali;

stagionalità degli alimenti;

corretta gestione dei rifiuti e utilizzo dei detergenti;

autocontrollo nella ristorazione collettiva;

igiene e microbiologia degli alimenti;

conservazione degli alimenti;

salute e sicurezza sul lavoro;

comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;

pulizia, sanificazione, disinfezione;

comunicazione con l'utenza;

dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

organizzazione e tempistica del servizio;

igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;

temperatura di mantenimento del pasto trasportato;

situazioni di emergenza.

Il Programma di formazione professionale, migliorativo rispetto alle richieste minime sopra dettagliate, dovrà essere esplicitato all'interno dell'offerta tecnica.

Il committente attuerà verifiche periodiche in relazione alla formazione eseguita.

L'appaltatore potrà dimostrare l'effettuazione della formazione attraverso la presentazione del piano di addestramento annuale nonché di opportuni certificati di frequenza/qualifica.

38. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari dalla medesima l'appaltatore.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

TITOLO VI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

39. REGOLAMENTI

L'appaltatore dovrà tenere il Centro di Produzione e i Punti di Ristorazione in perfetto stato di igiene e pulizia. I detersivi dovranno essere conformi a quanto previsto dal presente titolo.

L'appaltatore deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'appaltatore ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Punti di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locali sporzionatura, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

40. MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi utilizzati per le pulizie e per la disinfezione dovranno rispettare i criteri minimi ambientali definiti nel DM 24 maggio 2012 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene", dovranno restare a disposizione di tutti gli operatori e fruitori del servizio tutte le schede tecniche e di sicurezza aggiornate secondo la normativa vigente. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Nel caso di utilizzo di prodotti in «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) – il fornitore deve adoperare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Su richiesta dell'amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

La stazione appaltante verificherà il rispetto di tale prescrizione attraverso la dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante e durante l'esecuzione del servizio.

Per la verifica di tale prescrizione l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, l'appaltatore, durante l'esecuzione del servizio, potrà dimostrare l'utilizzo di tali prodotti fornendo copia della documentazione commerciale ricevuta all'atto dell'acquisto.

41. DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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 presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Punto di Ristorazione.

42. PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

43. IMBALLAGGI

L'appaltatore s'impegna affinché l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Al fine di una più agevole comprensione si riportano le definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto:

- Imballaggio il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo;
- imballaggio primario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore;
- imballaggio secondario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche;
- imballaggio terziario: imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari marittimi ed aerei;

Nello specifico l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Al fine di rispettare tale requisito l'offerente deve descrivere, anche all'interno del piano di riduzione rifiuti, le misure che intende intraprendere per ridurre al minimo il volume degli imballaggi utilizzati, nonché le modalità di gestione degli stessi (ad es: riuso, riciclo, gestione del rifiuto).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporti l'indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asseverazioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

44. GESTIONE DEI RIFIUTI E POST-CONSUMO

La Ditta deve presentare un Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

Il Piano dovrà chiaramente indicare: gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti; le azioni per la gestione e riduzione dei rifiuti, ad esempio l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, la distribuzione di acque e bevande sfuse, l'utilizzo di posate stoviglie e bicchieri riutilizzabili, le azioni previste per gestire le eccedenze e gli avanzi, ecc.

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti regolamentari,

forniti dalla Ditta, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Comunale di competenza.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni 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 raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio e a pedale. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Per quanto non previsto si applica l'allegato al ex D.Lgs. 193 del 06/11/2007 ovvero Reg CE 178/2002 e 852/2004 e ss.mm.ii .

45. DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la Stazione Appaltante.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate e non sporzionate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" detta "Legge del Buon Samaritano", infatti, la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus.

I residui potranno altresì essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche. A tal fine si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo della Regione Sardegna;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Tale aspetto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'offerta come previsto dal disciplinare.

Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'appaltatore.

46. FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La vigilanza sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato compete all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo dell'appalto, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità all'Azienda ASL n°4 di Lanusei, Servizio Igiene, degli Alimenti e della Nutrizione, nonché alle altre Autorità di Vigilanza previste dalle vigenti norme di legge (N.A.S., etc..).

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nelle cucine allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

In particolare, si prevedono 3 tipi di controllo:

- I. controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. N. 4;
- II. controllo tecnico-ispettivo svolto dalla Ditta aggiudicataria secondo quanto disposto dal D.Lgs n. 155/97.
- III. controllo sul funzionamento del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale o, su incarico specifico, di dipendenti o di consulenti qualificati.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale nella prima ipotesi o nella terza; nella seconda da scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste al punto 51 (PENALITÀ) l'Amministrazione Comunale potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

47. CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La Ditta Appaltatrice si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

48. CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

TITOLO VII

49. DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale promuoverà nel ruolo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
2. ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
3. assenza e irreperibilità del Responsabile del Servizio per più di cinque volte in un mese;
4. fallimento o frode;
5. in caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della Ditta aggiudicataria;
6. ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile;
7. apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
8. cessione dell'attività ad altri;
9. non osservanza del divieto di sub - appalto.
10. Applicazione di penali in misura superiore al 10 % dell'importo contrattuale annuo

50. VICENDE SOGGETTIVE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla Ditta aggiudicataria non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione Comunale fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti dell'Amministrazione Comunale stessa alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. N. 187/1991 (Le società per azioni, in accomandita per azioni, a responsabilità limitata, le società cooperative per azioni o a responsabilità limitata, le società consortili per azioni o a responsabilità limitata aggiudicatarie di opere pubbliche, ivi comprese le concessionarie e le subappaltatrici, devono comunicare all'amministrazione committente o concedente prima della stipula del contratto o della convenzione, la propria composizione societaria, l'esistenza di diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni «con diritto di voto» sulla base delle risultanze del libro dei soci, delle comunicazioni ricevute e di qualsiasi altro dato a propria disposizione, nonché l'indicazione dei soggetti muniti di procura irrevocabile che abbiano esercitato il voto nelle assemblee

societarie nell'ultimo anno o che ne abbiano comunque diritto), e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.L.vo n. 50/2016.

Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione Comunale può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti sulla situazione in essere, qualora, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della legge n.575/1965 (antimafia).

51. PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - QUANTITA'

2.1 € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati presso ogni plesso scolastico.

2.2 - € 5.164,60 (cinquemilacentosessantaquattro/60)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3 - € 2.582,30 (duemilacinquecentoottantadue/30)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico

2.4 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 – € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3 - RISPETTO DEL MENU'

3.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4 - IGIENICO-SANITARI

4.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici per ciascun pasto erogato.

4.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Rinvenimento di parassiti per ciascun pasto erogato.

3 - € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6- € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per il Centro di Produzione pasti e per ciascun Punto di Ristorazione.

4.7- € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato.

4.8- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso ciascun Punto di Ristorazione (refettorio).

4.9- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

4.10 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente, per ciascun plesso scolastico.

4.11 -€ 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) per ciascun plesso scolastico.

5 - TEMPISTICA

5.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.

5.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente, per ciascun plesso scolastico.

6 - PERSONALE

6.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali comportino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale contrattuale previsto su base annua.

Ogni applicazione delle succitate penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura dell'Amministrazione Comunale, alla quale l'Impresa Appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide l'Amministrazione Comunale adotterà le penalità con provvedimento formale del Sindaco e lo trasmetterà alla ditta aggiudicataria.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

52. ASSICURAZIONE PER DANNI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto. La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

53. CORRISPETTIVI

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione Comunale.

La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con cadenza mensile, che verranno liquidate non oltre 60 giorni naturali consecutivi decorrenti dalla data di presentazione delle stesse al protocollo dell'Amministrazione Comunale. Le fatture dovranno essere corredate dagli ordinativi giornalieri sulla base delle presenze giornaliere degli alunni e insegnanti, è a discrezione della Stazione Appaltante chiedere alla Ditta Appaltatrice che le fatture siano vistate dal Dirigente Scolastico o da personale dallo stesso incaricato. Le fatture, inoltre, dovranno essere vistate, prima della liquidazione, dal Direttore dei Servizi Generali e amministrativi dell'Amministrazione Comunale per congruità e fornitura effettuata. Nel caso il numero dei pasti dovesse risultare superiore a quello indicato all'art.9 del presente atto gli eccedenti saranno pagati sulla base del prezzo contrattualmente definito

54. SPESE INERENTI AL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del presente contratto sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

55. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello Nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene (legge 283/62; DPR 327/80; DL 155/97; Regolamento (CE) n. 852/2004) e la sicurezza sul lavoro disciplinato dal Testo unico sulla sicurezza e salute sul lavoro (D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

L'Amministrazione notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

56. CONTROVERSIE

Per eventuali controversie giudiziarie il Foro competente è quello di Lanusei.

Per quant'altro non prescritto si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia di appalti o di fornitura a favore dello Stato e da quanto previsto dal diritto vigente al momento del fatto.

ELENCO ALLEGATI

FORMANO PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CAPITOLATO I SEGUENTI ALLEGATI:

TABELLA DIETOLOGICA E GRAMMATURE PREDISPOSTA DALLA ASL N° 4 DI LANUSEI;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

Allegato 6 - Patto d'integrità

Premessa

Questo documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e inserito a sistema nella Busta di qualifica da ciascun partecipante alla procedura di gara.

Il mancato inserimento, la sottoscrizione mediante firma digitale per accettazione da parte del legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa comporterà l'esclusione automatica dalla gara.

Questo documento costituisce parte integrante della procedura di gara e dei relativi contratti stipulati dal Servizio Centrale regionale di committenza della Direzione generale enti locali e finanze.

Art. 1

Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che la Regione Sardegna adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale sia interno che esterno alla Regione Autonoma della Sardegna ed al Sistema Regione di cui alla L.R. 24/2014 nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. 163/2006.
- 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 al Mercato elettronico regionale "SardegnaCAT" e ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, 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 di cui all'articolo 118 del D.Lgs. 163/2006.
- 6) Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate al rispetto del



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

quale 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 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. 287/1990; dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;
 - e) si impegna a segnalare all'Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi tentativo illecito da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;
 - f) si impegna a segnalare all'Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi richiesta illecita 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 dalla Regione Autonoma della Sardegna;
 - 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.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

- 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) L'Amministrazione aggiudicatrice (il Servizio Centrale regionale di committenza della Direzione generale enti locali e finanze):
 - a) si obbligano a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate 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 distortiva la corretta gestione del contratto;
 - e) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi tentativo illecito 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 dalla Regione Autonoma della Sardegna.
 - f) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi richiesta illecita 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 dalla Regione Autonoma della Sardegna.
 - 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 della commissione di gara a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconferibilità di incarichi di cui al D. Lgs. n. 39/2013;

Procedura aperta informatizzata per appalto "Servizio di trasporto degli alunni della scuola dell'obbligo"

Allegato 6 - Patto d'integrità

Pagina 3 di 6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

- 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 dei 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) L'Amministrazione aggiudicatrice 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, le seguenti sanzioni:
- a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
 - b) la risoluzione di diritto del contratto;
 - c) escussione totale o parziale, dal 10% al 50%, dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
 - d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un periodo di tempo compreso tra sei mesi e tre anni.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

- 2) L'applicazione delle sanzioni conseguenti alla violazioni di cui al presente Patto avviene con garanzia di adeguato contraddittorio dall'amministrazione aggiudicatrice, secondo le regole generali degli appalti pubblici.
- 3) La stazione appaltante individuerà le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.
- 4) In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 comma 1, lett. a), b), c), d) del presente Patto, è sempre disposta l'escussione del deposito cauzionale o altra garanzia depositata ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento, 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, nonché l'interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per sei mesi decorrenti dalla comunicazione del provvedimento di applicazione della sanzione. Nei casi di recidiva nelle violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d), e per le medesime violazioni, si applica l'interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per tre anni decorrenti dalla comunicazione del provvedimento di applicazione della sanzione.
- 5) 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 precedente comma 2, lett. c) del presente articolo.
- 6) Qualora le violazioni attengano a comportamenti che implicano il coinvolgimento anche dell'ufficio appaltante le stesse saranno accertate dalla commissione di cui alle linee guida sul whistleblowing di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 30/15 del 16 Giugno 2015 e le sanzioni saranno applicate dall'organismo ad esso direttamente superiore.

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 sottoscritto a seguito della procedura di affidamento e all'estinzione delle relative obbligazioni.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio centrale regionale di committenza

Il contenuto del presente documento può essere integrato dagli eventuali futuri Protocolli di legalità sottoscritti dalla Regione Autonoma della Sardegna.

L'operatore economico
(firmato digitalmente)

L'Amministrazione aggiudicatrice
(firmato digitalmente)

L'Operatore economico dichiara di aver letto, e di accettare espressamente, le disposizioni contenute nell'art. 2 e nell'art. 4 comma 3 del presente atto.

L'operatore economico
(firmato digitalmente)



Direzione generale enti locali e finanze
Servizio Centrale regionale di committenza

CONDIZIONI GENERALI DI REGISTRAZIONE E UTILIZZO DEL PORTALE

1. PREMESSE

- 1.1 CAT Sardegna (CAT) è il portale della Regione Autonoma della Sardegna.
- 1.2 BravoSolution è la società incaricata dall'Amministrazione Regionale per la gestione dei servizi di supporto nell'utilizzo del Portale erogati, a titolo di esempio non esaustivo, dal Centro Operativo MOC (Call Center).

2. OGGETTO

- 2.1 Lo scopo del presente documento (Condizioni Generali di Registrazione e utilizzo del Portale CAT (di seguito anche Condizioni) è definire i termini e le condizioni alle quali gli operatori economici (fornitori o concorrenti), possono utilizzare gli strumenti messi a disposizione tramite il Portale CAT (Sito), al fine di fornire beni e/o servizi all'Amministrazione regionale. A titolo di esempio esemplificativo ma non esaustivo: partecipare a gare on line tramite lo strumento Asta o di Richiesta di offerta nonché utilizzare l'Elenco degli Operatori Economici o partecipare ad altre tipologia di eventi (Eventi).
- 2.2 Lo svolgimento degli Eventi è disciplinato nel documento "Procedure Operative per l'utilizzo dell'Elenco Operatori Economici e delle gare on-line" consultabile all'interno del Portale.

3. REGISTRAZIONE AL PORTALE CAT - PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI

- 3.1 Condizione necessaria per utilizzare gli strumenti disponibili sul PORTALE e partecipare agli Eventi è la registrazione. A tal fine, il Fornitore comunica in modo veritiero e corretto, i propri dati e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione (i **Dati di Registrazione**) secondo le modalità indicate nel documento "Procedure Operative per l'utilizzo dell'Elenco Operatori Economici e delle gare on-line".
- 3.2 Con la registrazione il Fornitore sceglie uno o più codici di identificazione (*User ID*) ai quali verranno assegnate una o più parole chiave (*Password*). La registrazione si intende completata al momento dell'abilitazione, da parte del sistema, di *Password* e *User ID*.
- 3.3 *User ID* e *Password* sono strettamente personali e non cedibili. Il Fornitore si impegna a non divulgarle a terzi e a custodirle e proteggerle con la massima diligenza, essendo ritenuto l'unico responsabile dell'utilizzo. Il Fornitore si impegna inoltre a comunicare all'Amministrazione regionale l'eventuale furto e/o smarrimento delle stesse.
- 3.4 Una volta avvenuta l'abilitazione di *User ID* e *Password*, il Fornitore può accedere alle

funzionalità del Portale CAT tramite un *personal computer*, dotato di un *browser Web*, collegato alla rete Internet, secondo i requisiti minimi di configurazione richiesti e consultabili sul Portale. L'acquisto, l'installazione e la configurazione dei propri strumenti *hardware* e *software* restano ad esclusivo carico del Fornitore.

3.5 L'utilizzo da parte del Fornitore degli strumenti disponibili sul Sito

nonché la partecipazione a gare on line è disciplinato anche dalla eventuale documentazione specifica di gara e dalle disposizioni e definizioni contenute nelle apposite sezioni informative del Sito.

3.6 Il Fornitore appone il nominativo riportato nell'apposito spazio in calce alle presenti Condizioni del soggetto autorizzato ad utilizzare il Portale CAT (l'**Account Principale**). In assenza di specifica designazione, il Fornitore sceglie il firmatario delle Condizioni quale *Account Principale*.

3.7 L'Amministrazione regionale si riserva di concedere al Fornitore la facoltà di: (i) abilitare ulteriori soggetti all'utilizzo del Sito (gli **Account Operativi**); (ii) revocare l'abilitazione, ampliare o restringere l'ambito delle facoltà concesse agli *Account Operativi*. Resta inteso che l'Amministrazione potrà rifiutare le richieste di abilitazione e ampliamento degli *Account Operativi* pervenute dal Fornitore.

4. OBBLIGHI E GARANZIE DEL FORNITORE

4.1 In relazione alla fruizione del Portale CAT, il Fornitore si obbliga a:

(i) rispettare i termini e le condizioni indicate nelle presenti Condizioni e in tutta la documentazione allegata alle gare o sezioni del Portale; (ii) non porre in essere comportamenti o pratiche anticoncorrenziali, lesivi di leggi, regolamenti e/o diritti di terzi e non diffondere informazioni false, ingannevoli o illecite; (iii) trattare i dati e le informazioni relativi a ciascuna gara o comunque disponibili tramite il Portale come strettamente confidenziali e riservati; (iv) utilizzare e configurare il proprio *software* e il proprio *hardware* in modo da consentire la sicurezza informatica nell'utilizzo del Sito.

4.2 In relazione all'utilizzo del Sito, il Fornitore dichiara e garantisce di avere la piena titolarità o disponibilità dei dati, delle informazioni e dei contenuti eventualmente forniti all'Amministrazione regionale o soggetti da essa incaricati, e che il loro utilizzo da parte dell'Amministrazione ai sensi del presente documento non viola alcun diritto di terzi né viola leggi e/o regolamenti.



Direzione generale enti locali e finanze
Servizio Centrale regionale di committenza

5. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – DIRITTO DI RECESSO

- 5.1 L'Amministrazione regionale ha il diritto di risolvere il presente atto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile in caso di inadempimento del Fornitore anche a uno solo degli obblighi di cui agli articoli 4, e 7, ovvero in caso di perdita di requisiti eventualmente richiesti per l'utilizzo di strumenti disponibili sul Portale.
- 5.2 Fatto salvo quanto previsto al successivo comma 5.3, l'Amministrazione e il Fornitore hanno il diritto di recedere unilateralmente dal presente atto in qualunque momento previa comunicazione scritta da inviarsi via fax o via e-mail con conferma a mezzo lettera raccomandata A/R.
- 5.3 Non è consentito l'esercizio del diritto di recesso da parte del Fornitore durante lo svolgimento di una gara alla quale sta partecipando, ivi inclusa la fase di aggiudicazione.

6. LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ E ASSENZA DI GARANZIE

- 6.1 L'Amministrazione regionale non è in alcun modo responsabile per qualsiasi danno derivante al Fornitore dall'utilizzo, dal malfunzionamento, dal ritardato o mancato utilizzo e/o dall'interruzione o sospensione dell'utilizzo del Sito, ivi inclusi perdita di opportunità commerciali, mancati guadagni, perdita di dati, danno all'immagine, richieste di risarcimento e/o pretese di terzi, causati da:
- (a) eventi di "Forza Maggiore", intendendosi in maniera esemplificativa, un evento tra i seguenti: interruzione della corrente elettrica o delle linee telefoniche o di collegamento alla rete per fatto di terzi, scioperi, dispute industriali, guerre, ragioni di stato o di autorità civili o militari, embarghi, atti vandalici e terroristici, epidemie, allagamenti, terremoti, incendi ed altri disastri naturali;
- (b) errata utilizzazione degli strumenti da parte del Fornitore e/o dell'Amministrazione;
- (c) difetti di funzionamento delle apparecchiature di connessione utilizzate dal Fornitore e/o dall'Amministrazione;
- (d) guasti ai sistemi informatici, alle apparecchiature di telecomunicazione e/o agli impianti tecnologici che consentono l'utilizzo del PORTALE CAT.
- 6.2 Il Fornitore prende atto ed accetta che: (i) l'Amministrazione regionale si riserva il diritto di interrompere e/o sospendere l'utilizzo del Sito e/o revocare la registrazione e l'abilitazione in qualsiasi momento, previa semplice comunicazione al Fornitore senza incorrere in alcuna responsabilità nei suoi confronti; (ii) l'eventuale stipulazione di un contratto di compravendita è normato specificamente nella documentazione di gara; (iii) il PORTALE è fruibile così come è, privo di garanzie di qualsivoglia natura; il Fornitore pertanto rinuncia a qualsiasi garanzia, espressa o implicita, ivi

inclusa, a titolo meramente indicativo, la garanzia di idoneità ad un uso o uno scopo specifico; (iv) le obbligazioni assunte dall'Amministrazione ai sensi delle presenti Condizioni costituiscono obbligazioni di mezzi e non obbligazioni di risultato; (v) l'Amministrazione non garantisce la capacità d'agire e la buona fede di coloro che utilizzano le funzionalità disponibili; (vi) l'Amministrazione non garantisce l'accesso, la veridicità, la completezza, la conformità alla legge e il rispetto dei diritti dei terzi dei contenuti dei siti web cui potrebbero rimandare eventuali *link* inseriti nel Sito.

7. DIRITTI DI PROPRIETÀ INDUSTRIALE E INTELLETTUALE

- 7.1 I contenuti e le informazioni resi disponibili al Fornitore attraverso il PORTALE e il software utilizzato sono di proprietà esclusiva dell'Amministrazione regionale, o alla stessa concessi in licenza da terzi, e sono protetti dal diritto d'autore o da altri diritti di proprietà intellettuale (ivi inclusi i diritti sulle banche dati).
- 7.2 Il Fornitore si impegna a non scaricare, riprodurre, trasmettere, vendere o distribuire, in tutto o in parte, a qualunque titolo, i contenuti e le informazioni disponibili.
- 7.3 Il Fornitore accetta che i Dati di Registrazione, nonché i dati e le informazioni successivamente forniti, verranno inseriti in una banca dati di titolarità dell'Amministrazione regionale.

8. TUTELA DEI DATI PERSONALI

- 8.1 I dati comunicati dal Fornitore verranno trattati dall'Amministrazione regionale nel rispetto della normativa sulla tutela dei dati personali (la **Normativa sulla Privacy**), per le finalità di seguito indicate:
- (a) l'adempimento degli obblighi previsti da leggi e/o regolamenti nazionali, comunitari e internazionali;
- (b) la fruizione del Portale, inclusa l'esecuzione di ogni attività preliminare e successiva;
- (c) comunicazioni relative all'utilizzo delle funzionalità disponibili sul Portale o opportunità di *business* ed indagini statistiche.
- 8.2 Il consenso al trattamento dei dati per le finalità di cui alle lettere a) e b) è necessario per adempiere agli obblighi di legge e contrattuali. Il consenso al trattamento di cui alla lettera c) è necessario per ottenere informazioni sulle opportunità commerciali e per una più efficace fruizione delle funzionalità del Sito.
- 8.3 Il Fornitore, previamente informato circa le finalità dell'utilizzo dei dati, presta il proprio consenso al loro trattamento e diffusione da parte dell'Amministrazione regionale per:
- (i) le finalità di cui alle lettere a) e b) **SI** **NO**
- (ii) le finalità di cui alla lettera c) **SI** **NO**



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINANTZIAS E URBANISTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze
Servizio Centrale regionale di committenza

8.4 Titolare del trattamento dei dati personali è l'Amministrazione regionale, cui il Fornitore potrà rivolgersi per esercitare i diritti previsti dalla Normativa sulla Privacy, scrivendo all'indirizzo indicato nell'articolo 9.

9. COMUNICAZIONI

Qualsiasi comunicazione relativa alle Condizioni dovrà essere inviata:

(a) quanto al Fornitore, per *e-mail*, all'indirizzo da questi comunicato all'Amministrazione regionale con la registrazione o comunque presente nel Sito;

(b) quanto all'Amministrazione regionale all'indirizzo *e-mail*: sardegnacat@regione.sardegna.it.

Le comunicazioni potranno essere effettuate anche via fax o per lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, se indirizzate al Fornitore presso l'indirizzo da questi comunicato all'Amministrazione regionale, se indirizzate a quest'ultima al recapito indicato nell'apposita sezione informativa all'interno del sito web.

10. MODIFICA DELLE CONDIZIONI

10.1 Il Fornitore accetta che l'Amministrazione regionale possa modificare le Condizioni del Fornitore in ogni momento, tramite comunicazione via fax o via *e-mail* agli indirizzi di cui all'articolo 9. Contemporaneamente a tale notifica sarà pubblicata sul PORTALE la versione aggiornata delle presenti Condizioni. La versione pubblicata sarà quella in corso di validità

10.2 Le modifiche si intendono tacitamente accettate dal Fornitore. In ogni caso la prosecuzione dell'utilizzo di funzionalità disponibili sul PORTALE fa considerare accettate le modifiche apportate. Il Fornitore è quindi consapevole ed accetta che la sua partecipazione ad una gara on line o l'utilizzo dell'Elenco degli Operatori Economici o comunque la partecipazione ad Eventi o l'utilizzo di una qualsiasi funzionalità del Sito implica la totale accettazione delle presenti Condizioni nella versione in corso di validità.

10.3 Resta inteso che l'accettazione di eventuali modifiche da parte del Fornitore non può essere parziale e deve intendersi riferita per intero alle stesse.

10.4 Resta salva la facoltà per il Fornitore di recedere dalle Condizioni a seguito della comunicazione di cui all'art. 10.1.

11. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

11.1 Le controversie relative all'interpretazione, alla esecuzione o alla risoluzione delle Condizioni, derivanti dall'utilizzo del PORTALE saranno rette dalla legge nazionale e devolute alla competenza esclusiva del foro di Cagliari, in deroga alle norme del codice di procedura civile.

Il Venditore dichiara di aver letto con attenzione e di approvare specificamente le pattuizioni contenute negli articoli seguenti: Art. 3.6 (Designazione dell'*Account Principale*), Art. 3.7 (Nomina degli *Account Operativi*), Art. 4 (Obblighi e garanzie del Venditore), Art. 5 (Clausola risolutiva espressa - diritto di recesso), Art. 6 (Limitazioni di responsabilità e assenza di garanzie di CAT), Art. 7 (Diritti di proprietà industriale e intellettuale), Art. 10 (Modifiche delle Condizioni del Venditore), Art. 11 (Legge applicabile e foro competente).

La sottoscrizione del presente documento implica la presa visione della "Procedure Operative per l'utilizzo dell'Elenco Operatori Economici e delle gare on-line", consultabili dalla pagina dedicata ai Fornitori del Portale SardegnaCat.

Allegato: Procedure Operative per l'utilizzo dell'Elenco Operatori Economici e delle gare on-line

DATI DELL'ACCOUNT PRINCIPALE (ART. 3.6)

DENOMINAZIONE SOCIALE DEL VENDITORE:

[]

RAPPRESENTATA DA:

NOME:

[]

COGNOME:

[]

QUALIFICA:

[]

INDIRIZZO E-MAIL:

[]

Si ricorda che il presente documento, debitamente compilato in tutte le sue parti, dovrà essere sottoscritto con firma digitale del Legale Rappresentante e allegato sul Portale Sardegnacat.



Documento di gara unico europeo (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Informazioni sulla pubblicazione ▼

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste alla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia stato utilizzato il servizio DGUE elettronico. Riferimento dell'avviso o bando pertinente pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea:

Numero dell'avviso nella GU S:

URL della GU S

()

Se non è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea o se tale pubblicazione non è obbligatoria, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve inserire i dati in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale).

Identità del committente ▼

Denominazione ufficiale:

Comune di Lanusei

Paese:

Italia

Informazioni sulla procedura di appalto ▼

Titolo:

APPALTO DI SERVIZI DI RISTORAZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO NEL COMUNE DI LANUSEI

Descrizione breve:

Il servizio si compone delle seguenti prestazioni: preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti. L'Amministrazione non dispone di cucine per cui i pasti saranno preparati presso il centro di cottura in possesso o in disponibilità ad altro titolo dell'appaltatore, trasferiti alle scuole secondo le modalità previste nel capitolato, la preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo.

Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore (se pertinente):

Determinazione n.580 del 7.11.2016

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: Informazioni sull'operatore economico ▼

Nome/denominazione:

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

Paese:

Italia

Indirizzo Internet (sito web) (se applicabile):

E-mail:

Telefono:

Persona o persone di contatto:

Partita IVA, se applicabile:

Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile

L'operatore economico è una microimpresa, oppure una piccola o media impresa?

Sì No

Solo se l'appalto è riservato: l'operatore economico è un laboratorio protetto, una "impresa sociale" o provvederà all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti?

Sì No

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale degli operatori economici riconosciuti, oppure possiede un certificato equivalente (ad esempio rilasciato nell'ambito di un sistema nazionale di qualificazione o prequalificazione)?

Sì No Non applicabile

Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D, secondo il caso, SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara

e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire tale documento direttamente accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?

Sì No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:

L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri?

Sì No

Se applicabile, indicare il lotto o i lotti per i quali si intende presentare offerta:

B: Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico #1 ▼

Se applicabile, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto:

Nome

Cognome

Data di nascita

Luogo di nascita

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

Paese:

--

E-mail:

Telefono:

Posizione/Titolo ad agire:

Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo...):

C: Informazioni sull'affidamento sulle capacità di altri soggetti ▼

L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?

Sì No

D: Informazioni sui subappaltatori sulle cui capacità l'operatore economico non fa affidamento ▼

(Questa sezione va compilata solo se tali informazioni sono richieste esplicitamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore.)

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?

Sì No

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della parte I, fornire le informazioni richieste alle sezioni A e B della presente parte e alla parte III per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.

Parte III: Motivi di esclusione

A: Motivi legati a condanne penali ▼

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione

Partecipazione a un'organizzazione criminale ▶

L'operatore economico, ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo, è stato condannato con sentenza definitiva per partecipazione ad un'organizzazione criminale, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Corruzione ▶

L'operatore economico ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per corruzione, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Frode ▶

L'operatore economico ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per frode, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ▶

L'operatore economico ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere un reato, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo ▶

L'operatore economico ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ▶

L'operatore economico ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? Quali definite all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

B: Motivi legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali ▼**L'articolo 57, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione****Pagamento di imposte ▶**

L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di imposte, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Pagamento di contributi previdenziali ▶

L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

C: Motivi legati a insolvenza, conflitti di interessi o illeciti professionali ▼**L'articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione****Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale ▶**

L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi in materia di diritto ambientale? Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

Risposta fornita? Sì No

Violazione di obblighi in materia di diritto sociale ▶

L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto sociale? Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

Risposta fornita? Sì No

Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro ▶

L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto del lavoro? Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

Risposta fornita? Sì No

Fallimento ▶

L'operatore economico si trova in stato di fallimento?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Insolvenza ▶

L'operatore economico è oggetto di una procedura di insolvenza o di liquidazione?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Concordato preventivo con i creditori ▶

L'operatore economico è oggetto di una procedura di concordato preventivo con i creditori?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Situazione analoga al fallimento ai sensi della normativa nazionale ▶

L'operatore economico si trova in qualsiasi altra situazione analoga al fallimento derivante da una procedura simile ai sensi di leggi e regolamenti nazionali?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Amministrazione controllata ▶

L'operatore economico è in stato di amministrazione controllata?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Cessazione di attività ▶

L'operatore economico ha cessato le sue attività?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza ▶

L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza?

Risposta fornita? Sì No

Gravi illeciti professionali ▶

L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali? Vedere, ove pertinente, le definizioni nel diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

Risposta fornita? Sì No

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto ▶

L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi, come definito dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara, legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto?

Risposta fornita? Sì No

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto ▶

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di appalto?

Risposta fornita? Sì No

Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili ▶

L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto pubblico, di un precedente contratto di appalto con un ente aggiudicatore o di un precedente contratto di concessione, oppure di imposizione di un risarcimento danni o altre sanzioni comparabili in relazione a tale precedente contratto di appalto?

Risposta fornita? Sì No

False dichiarazioni, omessa informazione, incapacità di fornire i documenti e ottenimento di informazioni confidenziali in merito alla procedura in questione. ▶

L'operatore economico si è trovato in una delle seguenti situazioni:

- a) si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,
- b) ha occultato tali informazioni,
- c) non è stato in grado di trasmettere senza indugio i documenti complementari richiesti da un'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore, e
- d) ha influenzato indebitamente il procedimento decisionale dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, ha ottenuto informazioni confidenziali che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura di appalto, ha fornito per negligenza informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza notevole sulle decisioni riguardanti l'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione?

Risposta fornita? Sì No

D: Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale ▼

Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

Parte IV: Criteri di selezione

A: Idoneità ▼

L'articolo 58, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti criteri di selezione

Iscrizione in un registro commerciale ▶

È iscritto nei registri commerciali tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

B: Capacità economica e finanziaria ▼

L'articolo 58, paragrafo 3, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti criteri di selezione

Fatturato annuo generale ▶

Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente, nei documenti di gara o nel DGUE è il seguente:

Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Fatturato annuo specifico ▶

Il fatturato annuo specifico dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente, nei documenti di gara o nel DGUE è il seguente:

Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)
Anno	--	
Di quale importo si tratta		EUR (Euro)

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

D: Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale ▼

L'articolo 62, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti criteri di selezione**Certificati rilasciati da organismi indipendenti a conferma delle norme di garanzia della qualità ▶**

L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa le norme prescritte di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Fine**Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati ▼****L'operatore economico dichiara:**

di soddisfare i criteri e le regole, obiettivi e non discriminatori, da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato: se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:



Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente, indicare per ciascun documento:

Risposta fornita? Sì No

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? Sì No

Parte VI: Dichiarazioni finali ▼

Il sottoscritto dichiara formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto è consapevole delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione.

Il sottoscritto dichiara formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro (a condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie - indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione - in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere la documentazione; se necessario, va allegato il pertinente assenso all'accesso) oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 ottobre 2018 (in funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma della direttiva 2014/24/UE) l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto autorizza formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [identificare la procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme:

Data

Luogo

Firma



COMUNE DI LANUSEI
AREA DEGLI AFFARI GENERALI
PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA
DI PRIMO GRADO DI LANUSEI
ANNO 2017 – 2018
CIG 6837575164

ALLEGATO 2A
DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE

AVVERTENZE

Le dichiarazioni che seguono devono essere rese dal concorrente secondo le indicazioni contenute nel Disciplinare di gara.

Per il concorrente di nazionalità italiana le dichiarazioni dovranno essere sottoscritte nelle forme stabilite dall'art.38 D.P.R. 445/2000.

Per il concorrente appartenente ad altro Stato membro della UE, le dichiarazioni dovranno essere rese a titolo di unica dichiarazione, da effettuarsi dinanzi ad un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, un notaio o un organismo professionale qualificato.

Si rammenta che:

- il rilascio di dichiarazioni mendaci, la formazione di atti falsi o il loro uso nei casi previsti dal D.P.R. 445/2000 è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
- l'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso;
- l'omessa dichiarazione e le fattispecie di cui ai precedenti punti a) e b) costituiscono causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.
- In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, la Centrale regionale di Committenza si riserva di procedere a verifiche d'ufficio, anche a campione.

IL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE FIRMATO DIGITALMENTE DAL LEGALE RAPPRESENTANTE A PENA D'ESCLUSIONE

Inoltre deve essere accompagnato dalla copia di un documento di identità (in corso di validità) del dichiarante.

DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE

OGGETTO: GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI RISTORAZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI LANUSEI DA ESPLETARSI SUL PORTALE WWW.SARDEGNACAT.IT CIG 6837575164 - CODICE GARA IN BUSTA CHIUSA: RFQ 309732

Il sottoscritto

nome e cognome _____ data di nascita: _____ luogo di nascita: _____ codice fiscale: _____

domiciliato per la carica presso la sede sociale appresso indicata

In qualità di:

- Presidente
 Amministratore
 Procuratore
 altro (specificare) _____

e legale rappresentante della _____

ragione sociale: _____ con sede in: _____ codice fiscale: _____ partita IVA: _____ telefono: _____ fax: _____ e-mail: _____ PEC _____

ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenente dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1) di partecipare alla gara in qualità di:

- impresa singola
 consorzio stabile
 consorzio tra imprese artigiane
 consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro
 GEIE
 capogruppo del RTI/consorzio ordinario di concorrenti costituito da (compilare i successivi campi capogruppo e mandante)
 mandante del RTI/consorzio ordinario di concorrenti costituito da (compilare i successivi campi capogruppo e mandante)
- (capogruppo) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____

- 2) che l'offerta rimarrà valida per un tempo non inferiore a 180 giorni dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;
- 3) che questa Impresa ha versato il contributo a favore della Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), comprovato dalla ricevuta di versamento allegata alla presente dichiarazione, per il/i lotto/i _____;

- 4) che questa Impresa ha versato una cauzione provvisoria pari a € _____ corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del relativo contratto, ed è comprovata dal/i documento/i allegato/i alla presente dichiarazione, e che tale importo è:

pari al 2% dell'importo complessivo della gara,

ovvero

pari allo _____ dell'importo complessivo della gara.

In questo secondo caso, per avere diritto alla riduzione dell'importo cauzionale, specificare quale/i documento/i si allega/no, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto specificato nel Disciplinare di gara: _____;

- 5) [in caso di R.T.I., Consorzio o gruppo] che le imprese partecipanti al R.T.I., Consorzio o Gruppo eseguiranno i seguenti servizi:

Impresa	Servizi	%

- 6) che il RTI o il Consorzio sono già costituiti, come si evince dalla copia autentica allegata; ovvero

che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48, comma 8, del D.Lgs.50/2016, come si evince dalla Dichiarazione (o dichiarazione congiunta) allegata.

- 7) [in caso Consorzio stabile] che il Consorzio stabile partecipa per le seguenti consorziate:

- 8) [in caso di avvalimento] di allegare il contratto con l'impresa/le imprese ausiliaria/e;
- 9) che questa Impresa è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.;
- 10) che questa impresa non si trova, rispetto ad altra impresa che partecipi alla procedura, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 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 ed a tal fine dichiara che:

- a) non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 codice civile con alcun soggetto ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

- b) non è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 codice civile ed ha formulato l'offerta autonomamente;

Pertanto nei casi a) e b) l'Impresa concorrente:

- dichiara che, per quanto a sua conoscenza, non sussistono connessioni soggettive (rapporti di parentela tra persone fisiche che ricoprono ruoli di vertice; presenza della stessa persona fisica in più consigli d'amministrazione, etc.) od oggettive (intese o comunque collaborazioni tra società con riferimento alla politica commerciale; etc.) rispetto ad altre imprese partecipanti alla medesima procedura

ovvero (qualora sussistano tali connessioni, anche di fatto)

- riporta i seguenti elementi volti a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:

- c) è a conoscenza della partecipazione alla procedura di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 codice civile e pur sussistendo tale situazione, questa impresa dichiara di avere formulato autonomamente l'offerta.

In tal caso c), l'impresa concorrente è tenuta, a chiarire gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:

11) aver adeguata:

- capacità economica - finanziaria ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera b) e comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016 consistente in un fatturato globale e specifico minimo annuo (comprensivo di un determinato fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, non inferiore ad Euro 70.000,00 al netto dell'I.V.A.,
- capacità tecnica e professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera c) e comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 consistente in adeguata esperienza negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) nella gestione di servizi di trasporto pubblico locale;

come brevemente descritto nella seguente tabella:

Descrizione del servizio	Committente	Importo	Periodo esecuzione

11) *(da compilare solo in caso di subappalto)* Che intende ricorrere al subappalto, nei limiti di legge, in relazione a:

A tal fine indica, ai sensi dell'art. 105 comma 6 la terna dei subappaltatori:

- 12) che con riferimento alla presente procedura non ha in corso e non intende attuare intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli artt. 101 e seguenti del TFUE (ex art. 81 e seguenti del Trattato CE) e gli artt. 2 e seguenti della Legge 287/1990;
- 13) che quest'impresa ha esaminato, con diligenza ed in modo adeguato, le prescrizioni fornite dalla Stazione appaltante, nonché ha preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione del corrispettivo, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio, ha giudicato le attività realizzabili, gli elaborati tecnici adeguati ed il prezzo remunerativo e tale da consentire il ribasso offerto;
- 14) di aver preso visione delle condizioni di esecuzione dell'appalto, di accettarle e di impegnarsi ad osservarle in ogni parte e che si impegna ad eseguire il servizio nei modi e nei termini stabiliti nel disciplinare e comunque nella documentazione ad esso allegata;
- 15) di aver preso piena conoscenza e di accettare quanto previsto nel bando, nel disciplinare di gara, in tutti i suoi allegati e nei chiarimenti di gara;
- 16) di essere informata, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data _____

Timbro e firma _____

QUADRO A – DATI POSIZIONI CONTRIBUTIVE – Allegato da compilare

A.1 RAGIONE/DENOMINAZIONE SOCIALE

A.2 CCNL APPLICATO

A.3 DIMENSIONE AZIENDALE

N. dipendenti _____

A.4 DATI INAIL

Codice ditta _____

PAT sede legale impresa _____

A.5 DATI INPS

matricola azienda _____

codice sede INPS _____

QUADRO B – INFORMAZIONI INTEGRATIVE per i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.¹ – Allegato da compilare se del caso

B.1 NUMERO IMPRESE SOCIE²: _____

B.2 TOTALE ADDETTI IMPRESE CONSORZIATE³

B.3 IMPRESA AFFIDATARIA

Ragione sociale _____

Sede sociale _____

Legale rappresentante _____

Partita IVA _____

Iscrizione CCIAA _____

- *Nel caso di cooperativa, iscrizione Albo nazionale cooperative*

- _____

B.4 DATI RELATIVI ALL' IMPRESA AFFIDATARIA

- Totale dipendenti⁴ _____

- Posizioni previdenziali: INPS _____ INAIL _____

¹ Il quadro deve essere compilato per ogni impresa a cui il Consorzio affiderà l'esecuzione dei servizi

² I dati sono riferiti al Consorzio nel suo complesso

³ Vedi nota precedente

⁴ Indicare il numero complessivo dei dipendenti



AREA DEGLI AFFARI GENERALI

DISCIPLINARE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA
DI LANUSEI**

BIENNIO 2017-2018

CIG 6837575164

Sommario

DISCIPLINARE DI GARA	3
1. Premesse	3
2. Prestazioni oggetto del servizio, modalità di esecuzione e importo a base di gara	3
3. Soggetti ammessi alla gara (articolo 45 D.lgs 50/2016)	4
4. Requisiti di partecipazione	4
5. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione	5
6. Presa visione della documentazione di gara e sopralluogo	5
7. Chiarimenti	6
8. Documento di gara unico europeo	6
9. Comunicazioni	6
10. Subappalto	6
11. Ulteriori disposizioni	6
12. Pagamento a favore dell'ANAC	6
13. Requisiti capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale	6
15. Avvalimento	9
16. Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte	10
17. Contenuto della Busta “ Documentazione amministrativa – Busta di qualifica”	11
18. Contenuto della Busta “ Offerta tecnica – busta tecnica ”	11
19. Contenuto della Busta “ - Offerta economica – busta economica” .	11
Procedura di aggiudicazione	12
20. Criterio di aggiudicazione	12
21. Operazioni di gara	12
22. Verifica della documentazione amministrativa – contenuto della busta A	13
23. Soccorso istruttorio	18
24. Valutazione dell'offerta tecnica – contenuto della busta B	19
25. Valutazione dell'offerta economica – contenuto della busta C	22
26. Responsabilità	22
27. Trattamento dei dati personali	22

DISCIPLINARE DI GARA

APPALTO DI SERVIZI DI RISTORAZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO NEL COMUNE DI LANUSEI

1. PREMESSE

Il presente disciplinare di gara, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune di Lanusei, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all'appalto avente ad oggetto l'espletamento dell'attività concernente il servizio di Ristorazione della scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado a **ridotto impatto ambientale** nel Comune di Lanusei, come meglio specificato nel capitolato tecnico prestazionale.

L'affidamento in oggetto è stato disposto con determina a contrarre del Responsabile del Servizio n.580 del 07/11/2016, e avverrà mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 59, comma 1 e 60 comma 1 del DLgs 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell' articolo 95, comma 3, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (nel prosieguo, Codice). **La gara si svolgerà sotto forma telematica sul sito di committenza regionale Sardegna cat.**

Il luogo di svolgimento del servizio è l'istituto Comprensivo di Lanusei: Scuola dell'infanzia in via Deledda, scuola primaria in via Marconi e scuola secondaria di I grado in loc. Coroddis.

CIG 6837575164.

La documentazione di gara comprende:

- a) Bando di gara
- b) Disciplinare di gara
- c) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale
- d) DUVRI
- e) Schema di contratto

2. PRESTAZIONI OGGETTO DEL SERVIZIO, MODALITÀ DI ESECUZIONE E IMPORTO A BASE DI GARA

Il servizio si compone delle seguenti prestazioni: preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti. L'Amministrazione non dispone di cucine per cui i pasti saranno preparati presso il centro di cottura in possesso o in disponibilità ad altro titolo dell'appaltatore, trasferiti alle scuole secondo le modalità previste nel capitolato, la preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

Tabella 1 – Esempio di tabella descrittiva delle prestazioni oggetto dell'appalto

Descrizione attività		
Servizio di Ristorazione nelle scuole a ridotto impatto ambientale		
Reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione; preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;	Servizio di trasporto e consegna pasti	Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

La durata del servizio è biennale, dal 01/01/2017 al 31/12/2018.

L'importo a base di gara, IVA esclusa, è pari a:

€ 4,72 (euro *quattro/72.*), prezzo a pasto posto a base d'asta, oneri della sicurezza compresi;

€ 4,67, (euro *quattro/67.*), soggetti a ribasso al netto degli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza;

€ 0,05 (euro zero/05.)oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo dell'appalto **per il periodo di anni due è circa € 490.000,00, oltre l'IVA al 4%.**

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nel rispetto e nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento, per un importo massimo, IVA esclusa, pari a € 200.000,00, (duecentomila/00.).

Pertanto, ai sensi dell'art. 35 del Codice, l'importo complessivo dell'appalto è pari a € 690.000,00 (euro seicentonovantamila/00.).

Condizioni particolari: *al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.*

L'appalto è finanziato con *fondi del Comune.*

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio, fatta salvo quanto previsto dall'art. 106 del Codice.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto sarà eseguito nel rispetto dei termini previsti dal d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e successive modificazioni o integrazioni. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della l. 13 agosto 2010, n. 136.

3. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA (ARTICOLO 45 D.LGS 50/2016)

Sono ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti prescritti dai successivi paragrafi 4 e 13, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:

operatori economici con idoneità individuale ai sensi dell'articolo 45 del Codice di cui alle lettere:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;
- f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;
- g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n.240.

Si precisa che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio. I consorzi di cooperative e stabili sono tenuti ad indicare 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 che il consorziato.

4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano una delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.lgs 50/2016.

Costituisce motivo di esclusione, dalla partecipazione alla gara, degli operatori economici¹:

1. la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per i reati di cui all'art. 80, comma 1, lettera a), b), c), d), e), f), g) del d.lgs. 50/16;
2. la sussistenza di 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;
3. una delle situazioni elencate all'articolo 80, comma 5, lettere a), b), c), d), e), f), g) h), i), l), m) del d.lgs. 50/16.

5. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 216 comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVC pass, istituita presso l'ANAC.

6. PRESA VISIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA E SOPRALLUOGO

La documentazione *bando, capitolato, schema di contratto, modelli di domanda, DUVRI* è disponibile sul sito www.sardegna.cat e sul sito internet: <http://www.comunedilanusei.it> .

Sarà comunque possibile prendere visione della documentazione di gara presso gli uffici del Comune di Lanusei – Affari Generali siti in Via Roma, 98 Lanusei *dal lunedì al venerdì dalle ore 11:00 alle ore 13:00 e nelle ore pomeridiane dalle ore 16:00 alle ore 18:00 previo appuntamento telefonico al numero 0782/473123 entro cinque giorni prima della scadenza del termine della ricezione delle offerte.*

► Il sopralluogo sulle aree e sugli immobili interessati ai servizi è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono *inviare alla stazione appaltante*, non oltre cinque giorni dalla data di scadenza del gara termine di ricezione delle offerte, sul sito di sardegna cat o all'indirizzo di posta elettronica comunedilanusei@tiscali.it / PEC protocollo.lanusei@pec.comunas.it, una richiesta di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica/ PEC FAX, cui indirizzare la convocazione].

Il sopralluogo sarà eseguito nei soli giorni stabiliti dalla stazione appaltante aggiudicatrice. Data e luogo del sopralluogo sono comunicati con almeno 2 giorni di anticipo. All'atto del sopralluogo ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione - ed anche; nei seguenti luoghi: Scuola dell'Infanzia di via Deledda, scuola Primaria di via Marconi e scuola Secondaria di Loc. Coroddis in forma individuale con la presenza del singolo concorrente che ne abbia fatto richiesta.

Il sopralluogo potrà essere eseguito da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del D.lgs 50/2016, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori.

¹ la causa di esclusione opera nei confronti del titolare (per le imprese individuali), del socio (per le società in nome collettivo), socio accomandatario (per le società in accomandita semplice), dell'amministratore munito di poteri di rappresentanza (per gli altri tipi di società), dell'istitutore, del direttore tecnico (per le imprese individuali, le società di persone e gli altri tipi di società sopra elencati), del socio unico, del socio di maggioranza (per le società con meno di quattro soci, nel caso il socio di maggioranza sia una Società di Capitali la dichiarazione deve essere resa da ogni soggetto che ricopre una delle cariche di cui sopra). In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

7. CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, tramite il portale di Sardegna cat, almeno 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno visibili nel settore delle comunicazioni di Sardegna cat.

8. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Tutte le dichiarazioni riguardanti i requisiti di ordine generale richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere resi e sottoscritti dai concorrenti attraverso il documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea. Il DGUE consiste in un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi in cui si conferma che l'operatore economico soddisfa le seguenti condizioni:

- a) non si trova in una delle situazioni di esclusione previste all'articolo 80;
- b) soddisfa i criteri di selezione definiti all'articolo 13 del presente disciplinare.

9. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni saranno essere eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici in conformità con quanto disposto dall'articolo 52 del D.lgs 50/2016 dal Codice dell'amministrazione digitale di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.

10. SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore di subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, pena l'incameramento della cauzione.

11. ULTERIORI DISPOSIZIONI

E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea o, di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D.lgs 50/2016.

L'offerta vincherà il concorrente almeno 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 32 comma 4 del D.lgs 50/2016.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato entro sessanta giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

12. PAGAMENTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per un importo pari ad € 70,00 (euro *settanta/00*) scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell' ANAC del 22 dicembre 2015 n. 163.

13. REQUISITI CAPACITA ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) iscrizione al Registro Iscrizione C.C.I.A.A. per la categoria di ristorazione collettiva o equivalente Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;
- 2) fatturato globale d'impresa pari ad almeno € 200.000,00 (*duecentomila/00*), da intendersi quale cifra riferita a ciascun anno degli ultimi due anni. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto /12) x mesi di attività.

Il requisito richiesto risponde ai principi di adeguatezza e proporzionalità in considerazione dell'oggetto dell'appalto e delle sue peculiarità, data l'oggettiva complessità dei servizi oggetto della gara, comprendenti diverse attività (preparazione quotidiana dei pasti della ristorazione scolastica, trasporto ai terminali di consumo) tali da esigere un'organizzazione solida, articolata e roduta, per cui risulta necessario, per motivi di interesse pubblico, individuare interlocutori in possesso di un'esperienza specifica particolarmente profonda e quindi tali da garantire anche sul piano economico una speciale affidabilità.

- 3) esecuzione negli ultimi tre anni di n. 1 servizio analogo presso enti pubblici e privati di importo complessivo non inferiore a € 150.000,00 (centocinquantamila) nell'arco di un anno. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto /12) x mesi di attività.
- 4) possesso alla data di scadenza per la presentazione delle offerte della Certificazione del sistema di qualità Aziendale norma UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio oggetto di gara (ristorazione scolastica) con riferimento al centro di cottura oggetto del presente appalto o prove relative all'impiego di misure equivalenti.
- 5) 14. raggruppamenti di imprese, consorzi e reti di imprese

È ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande, nonché di consorzi di imprese e Reti di imprese, con l'osservanza della disciplina di cui agli articoli 45, 47 e 48 del D.Lgs.n. 50/2016, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di stabilimento.

Secondo quanto disposto dall'art. 48, comma 7 del D.Lgs. n.50/2016, non è ammesso che un'impresa partecipi alla gara singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio o di una Rete di Imprese, ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi o Reti di Imprese diverse, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. o Consorzi o Rete alla quale l'Impresa partecipa.

Ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera m) del D.Lgs. n. 50/2016, saranno escluse dalla gara le imprese concorrenti che si trovino, rispetto ad altro partecipante alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. 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.

Secondo quanto previsto dalla deliberazione AGCM del 18/9/2013, in caso di anomalie comportamentali, che possono essere indizio di fenomeno anticoncorrenziali, tra cui la partecipazione in RTI di imprese in grado di partecipare alla gara singolarmente, la stazione appaltante procederà a segnalare alle Autorità tali fenomeni.

La delibera è consultabile all'indirizzo:

http://www.agcm.it/component/joomdoc/allegati-news/Delibera_e_Vademecum.pdf/download.html

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e le Reti di Impresa dotate di organo comune con poteri di rappresentanza e soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, D.L. 5/2009, dovranno indicare, in sede di offerta, per quale/i consorziato/i o retista/i concorre e solo a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso contrario, verranno esclusi dalla gara sia il Consorzio che il Consorziato.

Le imprese concorrenti che intendano presentare un'offerta per la presente gara in RTI o con l'impegno di costituire un RTI, ovvero in Consorzi o in Rete di Imprese, fermo restando i requisiti richiesti, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- la presentazione al sistema avviene da parte della sola impresa mandataria, pertanto le chiavi per accedere al sistema per la collocazione delle offerte saranno quelle dell'impresa mandataria;
- con riferimento al contenuto della Busta di qualifica (Documentazione amministrativa), la dichiarazione sostitutiva, deve essere prodotta e firmata digitalmente:

- ✓ *dal legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande/consorziate, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;*
- ✓ *dal legale rappresentante dell'impresa mandataria ovvero dal legale rappresentante del Consorzio ordinario, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituito prima della presentazione dell'offerta;*
- ✓ *dal legale rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016;*
- ✓ *dal legale rappresentante dell'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune, nel caso di Rete di imprese in cui la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, D.L. n. 5/2009;*
- ✓ *dal legale rappresentante dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. n. 5/2009;*
- ✓ *dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, ovvero (in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi), da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara.*

Le dichiarazioni sostitutive e i requisiti di cui al paragrafo 3, lett. a), b), c) d), dovranno essere presentate da tutte le imprese del RTI. Al RTI è assimilato il Consorzio ordinario di concorrenti ex art.2602 codice civile; nel caso di Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, tali dichiarazioni dovranno essere prodotte oltre che dal Consorzio anche dalle altre consorziate individuate, in sede di offerta, quali esecutrici della fornitura; è assimilata a tale tipologia di Consorzio, la Rete di Imprese dotata di organo comune con poteri di rappresentanza e soggettività giuridica.

Il requisito di cui al paragrafo 3, lett. e).1, deve essere posseduto:

- a) nell'ipotesi di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o aggregazione di imprese di rete, dall'impresa mandataria;
- b) nell'ipotesi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016, deve essere posseduto direttamente dal Consorzio;
- c) nell'ipotesi di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 50/2016, deve essere posseduto direttamente dal Consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

Il requisito di cui al paragrafo 3 lettera e). 2, deve essere posseduto dal RTI/Consorzio nel suo complesso.

La cauzione provvisoria e il relativo impegno, come descritto nel paragrafo 6.1 Documentazione Amministrativa dovrà essere presentata, nelle modalità indicate nella documentazione di gara:

- a) in caso di RTI costituito dall'impresa mandataria con indicazione che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- b) in caso di RTI costituendo e di Consorzio ordinario costituendo da una delle imprese raggruppande/costituende ed essere intestata a tutte le imprese del costituendo raggruppamento/Consorzio;
- c) in caso di Consorzio ordinario costituito e di Consorzio stabile dal Consorzio medesimo.

Il fideiussore dovrà richiamare la natura collettiva della partecipazione alla gara di più imprese, identificandole singolarmente e contestualmente garantendo ogni obbligo derivante dalla partecipazione alla gara delle stesse.

La/e certificazione/i per la riduzione della garanzia provvisoria dovranno essere presentate, in caso di R.T.I. costituito o costituendo, da ogni componente dello stesso e da ogni consorziato in caso di Consorzio di cui alla lettera b) e c) del richiamato art. 45, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016 nelle modalità previste nella documentazione di gara.

Le dichiarazioni relative al Patto di integrità e Condizioni generali di registrazione dovranno essere firmate digitalmente

dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziate, in caso di RTI/Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;

- a) dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero dal legale rappresentante del Consorzio ordinario, in caso di RTI/Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- b) dal legale rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), D.Lgs. 50/2016;
- c) dal legale rappresentante di tutte le imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara ovvero, solo in caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, D.L. 5/2009, dal legale rappresentante dell'impresa che riveste la funzione di organo comune.

Con riferimento al contenuto delle Buste tecnica ed economica, laddove richiesto di firmare digitalmente un documento, la firma da riportare dovrà essere quella dei seguenti soggetti:

- a) legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziande, in caso di RTI/Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- b) legale rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero dal legale rappresentante del Consorzio ordinario, in caso di RTI/Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta
- c) dal legale rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n.50/2016;
- d) legale rappresentante di tutte le imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara ovvero, solo in caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, D.L. n.5/2009, dal legale rappresentante dell'impresa che riveste la funzione di organo comune.

In caso di aggiudicazione ad un RTI, dovrà essere presentata la seguente documentazione:

- a) cauzione definitiva presentata dall'impresa mandataria a seguito di costituzione del Raggruppamento e intestata a tutte le società componenti il raggruppamento medesimo;
- b) copia autentica dell'atto costitutivo del RTI, con mandato speciale irrevocabile di rappresentanza all'Impresa capogruppo;
- c) dichiarazione, firmata dal legale rappresentante o da persona munita di comprovati poteri di firma, dell'Impresa mandataria che attesti in coerenza con l'offerta presentata, anche in termini percentuali e per tipologia di attività, le prestazioni che verranno fornite dalle singole Imprese raggruppate.

Le disposizioni che precedono relative ai RTI o consorzi ordinari costituiti/non costituiti trovano applicazione anche nel caso di aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2, lettera f) del D.Lgs. n. 50/2016, dotate/non dotate di organo comune di rappresentanza.

15. AVVALIMENTO

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs.n. 50/2016 e a quelle riportate al paragrafo 3 "Requisiti di partecipazione", è ammesso l'avvalimento.

L'impresa concorrente che intende ricorrere a tale istituto dovrà compilare la Parte II lett. c "*Informazioni sull'affidamento sulle capacità di altri soggetti (Avvalimento)*" dell'Allegato 2B – DGUE. In particolare dovrà barrare la casella "SI" e dovrà indicare la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Ciascuna impresa ausiliaria dovrà altresì compilare e firmare un DGUE distinto con le informazioni richieste nelle sezioni A e B della parte II e dalla parte III.

L'impresa concorrente dovrà inoltre allegare a sistema la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante:
 - ✓ l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs.n. 50/2016. Per le dichiarazioni attestanti l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 è necessario compilare il DGUE - Allegato 2B per ciascuna impresa ausiliaria come suindicato;
 - ✓ l'iscrizione per attività inerenti l'oggetto di gara al registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 83, comma 3 del D.Lgs.n. 50/2016;
 - ✓ il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2 del D.Lgs. n. 81/2008;

✓ il possesso dei requisiti e delle risorse oggetto di avvalimento.

b) Una dichiarazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente la concorrente;

c) copia del contratto corredata da dichiarazione di autenticità sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e dell'impresa ausiliaria 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 dell'Appalto.

In luogo del legale rappresentante le dichiarazioni di cui ai precedenti punti possono essere rese da soggetto munito dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi. L'Amministrazione trasmetterà all'ANAC tutte le dichiarazioni di avvalimento indicando l'aggiudicatario.

Si specifica che per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali di cui all'allegato XVII, parte II, lettera f) del D.Lgs. n. 50/2016 o alle esperienze professionali pertinenti, gli operatori economici possono avvalersi della capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi per cui tali capacità sono richieste.

Si specifica che per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali di cui all'allegato XVII, parte II, lett. f) del D.Lgs. n. 50/2016 o alle esperienze professionali pertinenti, gli operatori economici possono avvalersi della capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi per cui tali capacità sono richieste.

Si specifica che l'Amministrazione, ai sensi del comma 9 dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, esegue in corso d'esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto di avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto.

Resta inteso che, ai fini della presente gara, il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

A pena di esclusione non è consentito che più concorrenti si avvalgano dei requisiti di una stessa impresa ausiliaria e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che l'ausiliata (art. 89, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016).

L'assenza della dichiarazione di avvalimento o la mancata osservanza dei limiti, formalità e condizioni di cui al citato art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, comporta l'impossibilità di usufruire dell'avvalimento.

16. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

L'offerta e la documentazione devono essere firmate digitalmente da colui che presenta la domanda, non si prenderà in considerazione alcuna domanda senza la firma digitale. La documentazione, **a pena di esclusione**, deve pervenire, a mezzo pec **entro le ore 12:00 del giorno 27 dicembre 2016**, esclusivamente sul sito Sardegna Cat secondo l'allegato Istruzioni. Si precisa che le offerte e la documentazione pervenuta direttamente al protocollo del Comune non saranno ammesse.

La presente procedura si svolgerà sul portale www.sardegncat.it, possono partecipare tutti gli operatori economici che sono iscritti e non iscritti² per la categoria AG26 - RISTORAZIONE E CATERING secondo le modalità previste nelle istruzioni ed alle condizioni generali di cui agli allegati al presente bando.

DOTAZIONE INFORMATICA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: Per partecipare alla presente procedura l'operatore economico concorrente deve dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica:

- firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005;
- la dotazione tecnica minima è indicata all'*home page* del Portale <https://www.sardegncat.it/esop/common-host/public/browserenv/requirements.jsp>

² Gli operatori non iscritti possono iscriversi al portale secondo le modalità previste dal sito https://www.sardegncat.it/esop/ita-ras-host/public/web/servizi_impreseregistrazione.jst

L'apertura delle buste, in forma pubblica, tramite il sistema SARDEGNACAT, si terrà presso l'Ufficio del Responsabile del Servizio Amministrativo, Via Roma 98, Lanusei nel giorno **27 dicembre 2016 ore 12:30**.

L'operatore economico ha la facoltà di formulare e pubblicare sul portale, nella sezione riservata alla presentazione dei Documenti di gara, offerte successive a sostituzione delle precedenti già inserite a sistema, entro il termine di scadenza stabilito.

L'offerta e la documentazione, firmata digitalmente a pena di esclusione, dovrà essere allegata alla R.D.O. Dovranno essere allegati alla RDO, a pena di esclusione:

- 1) Una busta telematica contenente i documenti di qualifica”;
- 2) Una busta telematica contenente il progetto Tecnico”;
- 3) Una busta telematica contenente l'offerta Economica”.

► **Verranno escluse** le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

17. CONTENUTO DELLA BUSTA “ DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – BUSTA DI QUALIFICA”

Nella busta “A – Documentazione amministrativa” devono essere contenuti i seguenti documenti :

1. dichiarazione di partecipazione;
2. il documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea. Il DGUE consiste in un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi in cui si conferma che l'operatore economico non si trova in una delle situazioni di esclusione previste all'articolo 80 e soddisfa i criteri di selezione definiti all'articolo 10 del presente disciplinare;
3. PASSOE di cui dall'art. 2 della Delibera 157 del 17.2.2016 dell'ANAC;
4. documento attestante la garanzia provvisoria, ai sensi dell'articolo 93 del D.lgs 50/2016;
5. dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta di aver preso visione dei luoghi ovvero certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
6. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC di € 70,00 (euro settanta/00.) di cui al paragrafo 12 del presente disciplinare di gara;
7. dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta il possesso del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero copia conforme della suddetta certificazione;
8. patto d'integrità;
9. condizioni generali di registrazione;
10. dichiarazione sostitutiva resa ai fini del rilascio dell'informazione antimafia.

18. CONTENUTO DELLA BUSTA “ OFFERTA TECNICA – BUSTA TECNICA ”

► La busta “B – Offerta tecnico-organizzativa” deve contenere, una relazione tecnica completa e dettagliata, in originale, dei servizi e dei prodotti offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Essa in particolare dovrà contenere una proposta tecnico-organizzativa con riferimento ai criteri e sub-criteri di cui alla Tabella 3 e 4. L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'offerta economica.

19. CONTENUTO DELLA BUSTA “ - OFFERTA ECONOMICA – BUSTA ECONOMICA”.

► Nella busta “C – Offerta economica” deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, l'offerta economica, predisposta secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara, contenente l'indicazione dei seguenti elementi:

- a) ► il prezzo a pasto offerto, IVA ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale esclusi;

- b) ► il ribasso globale percentuale, da applicare all'importo posto a base di gara, IVA ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale esclusi;
- c) ► la stima dei costi relativi alla sicurezza di cui all'art. 23, comma 15, del D.lgs 50/2016;

► L'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere **sottoscritta, e firmata digitalmente a pena di esclusione**,

dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, a pena di esclusione:

1. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta.
 - c) accetta, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del presente disciplinare di gara;

Procedura di aggiudicazione

20. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice (di seguito, Commissione), nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 77 del D.lgs 50/2016, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi di cui al paragrafo n.24 e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore. La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno, necessari per applicare il metodo aggregativo compensatore, sarà effettuata secondo i criteri e le formule indicati nei paragrafi successivi, ed in base ai pesi e alla formula di seguito riportati.

Tabella 1 – Esempio di tabella contenente gli elementi di valutazione ed i relativi pesi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Tabella 2 – Formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo - compensatore

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

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

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

Σ_n = sommatoria. I coefficienti V(a)_i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

21. OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta pubblica della gara telematica avrà luogo presso gli uffici del Comune di Lanusei via Roma, 98 il giorno 27 dicembre 2016 alle ore 12:30 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo *gli uffici del Comune di Lanusei via Roma, 98*, il giorno sarà comunicato ai concorrenti a mezzo *di posta elettronica dal sito di Sardegna Cat.*

La Commissione procederà alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi telematici inviati dai concorrenti, della loro integrità e, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa, come chiarito nei paragrafi successivi.

La Commissione procederà, poi, ai sensi dell'art. 58, comma 3 del D.lgs 50/2016, ad effettuare, la verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa in capo ai concorrenti sorteggiati.

La Commissione, in seduta pubblica, procederà quindi all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare. In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione.

All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara.

La Commissione procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte che superino la soglia di cui all'art. 97, comma 3, D.lgs 50/2016, fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

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.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – CONTENUTO DELLA BUSTA A

Nella sezione denominata "Busta di Qualifica" della RdO dovranno essere allegati i sotto elencati documenti:

- a) dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, firmata digitalmente dal legale rappresentante, conforme all'Allegato 2A – Dichiarazione di partecipazione;
- b) documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016, redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento della Commissione europea, che costituisce un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi, firmata digitalmente dal legale rappresentante conforme al modello DGUE (Allegato 2B).

La dichiarazione di partecipazione (allegato 2A) e il DGUE (allegato 2B), resi ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 devono attestare:

1. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, commi da 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 50/2016;
2. l'iscrizione nel registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, per attività inerenti la presente procedura (art. 83 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016);
3. di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2 del D.Lgs.n. 81/2008;
4. l'accettazione incondizionata di tutte le clausole riportate nel presente disciplinare, nella documentazione di gara ed in tutti i suoi allegati nonché di tutti i chiarimenti pubblicati sul sito www.regione.sardegna.it,

sezione “Servizi alle imprese – bandi e gare”, sul sito www.sardegncat.it nella sezione “Documenti di gara” relativa alla procedura;

5. l'eventuale affidamento alle capacità di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016. Nel caso in cui l'impresa concorrente decida di ricorrere all'istituto dell'avvalimento, oltre alla documentazione indicata nel paragrafo n. 15 del presente disciplinare, nell'Allegato 2B – DGUE, Parte II lett. c “Informazioni sull'affidamento sulle capacità di altri soggetti (Avvalimento) dovrà barrare la casella “SI” e dovrà indicare la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Inoltre ciascuna impresa ausiliaria dovrà compilare e firmare un DGUE distinto con le informazioni richieste nelle sezioni A e B della parte II e dalla parte III.
6. l'accettazione incondizionata di tutte le clausole riportate nel presente disciplinare, nella documentazione di gara ed in tutti i suoi allegati nonché di tutti i chiarimenti pubblicati sul sito www.regione.sardegna.it, sezione “Servizi alle imprese – bandi e gare”, sul sito www.sardegncat.it nella sezione “Documenti di gara” relativa alla procedura;
7. di mantenere vincolata l'offerta per un periodo non inferiore a 180 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

aver adeguata:

1. capacità economica - finanziaria ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera b) e comma 4 e 5 del D. Lgs. n. 50/2016 consistente in un fatturato globale e specifico minimo annuo (comprensivo di un determinato fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto) riferito agli ultimi due esercizi finanziari (2014-2015) almeno € 200.000,00 (*duecentomila/00*), I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra riferita a ciascun anno degli ultimi due anni.
2. capacità tecnica e professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera c) e comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 consistente in adeguata esperienza negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) nella gestione di servizi di ristorazione scolastica esecuzione negli ultimi tre anni di n. 1 servizio analogo presso enti pubblici e privati di importo complessivo non inferiore a € 150.000,00 (*centocinquantomila/00*);

Tali dichiarazioni dovranno redigersi compilando direttamente gli schemi di dichiarazione appositamente predisposti ed allegati alla presente rif. Allegato 2A – Dichiarazione di partecipazione e Allegato 2B – DGUE. Gli allegati dovranno essere sottoscritti, con firma digitale, dal legale rappresentante dell'impresa o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnarla come di seguito meglio indicato. In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore i cui poteri non siano riportati nel certificato camerale, dovrà essere prodotta la procura che andrà allegata nella Busta di Qualifica della RdO.

Tali dichiarazioni si intendono rese ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevoli delle conseguenze amministrative e delle responsabilità penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo Decreto e ad esse si applica quanto di seguito specificato in merito all'obbligo di allegazione di copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, eventualmente unita alla scansione dell'originale o della copia conforme della procura, in caso di presentazione dei documenti da parte del procuratore.

Un autonomo DGUE deve essere presentato da parte di tutti i soggetti individuati, nella parte II, lettera A – “Informazioni sull'operatore economico,” quali facenti parte di eventuale R.T.I./Consorzio ordinario/Rete d'Impresa/GEIE, di eventuali esecutori individuati dal Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) o c), D.Lgs. 50/2016 o dalla Rete d'Impresa di cui all'art. 3, comma 4-quater D.L. n. 5/2009, nonché, in caso di subappalto, da parte di tutti i soggetti individuati all'atto dell'offerta quali componenti la terna di subappaltatori, tra i quali sarà individuato il soggetto esecutore dei servizi o parti dei servizi che si intendono subappaltare, infine in caso di avvalimento da tutte le imprese ausiliare.

Con riferimento alla parte II, lettera B – Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico, si specifica che in tale parte dovranno essere indicati i dati, oltre che del soggetto che sottoscrive digitalmente l'offerta, anche dei seguenti soggetti in carica alla data di pubblicazione del Bando o che assumono la carica fino alla data di presentazione dell'offerta:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo: soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico;
- in caso di altri tipo di società o consorzio: membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico, del socio unico persona fisica ovvero del socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci. Nel caso di società con due

solli soci i quali siano in possesso, ciascuno del 50% delle quote azionarie, vanno resi i dati di entrambi i suddetti soci.

In tale parte dovranno infine essere indicati i dati tutti i soggetti cessati dalla carica, nell'anno antecedente al Bando, precisando che, in caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, di fusione o incorporazione di società, si intendono cessati dalla carica i soggetti di cui sopra che hanno rivestito la carica presso la società cedente, fusa o incorporata nell'anno antecedente la data di pubblicazione del Bando.

A tale scopo, in particolare, nel campo "Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, ...)" andrà chiarito se trattasi di soggetti in carica o cessati.

Con riferimento alla parte III, lettera A – Motivi legati a condanne penali, si specifica che le dichiarazioni rese si intendono riferite, da parte del soggetto che sottoscrive digitalmente l'offerta, per quanto di propria conoscenza, anche a tutti i soggetti in carica alla data di pubblicazione del Bando o che assumono la carica fino alla data di presentazione dell'offerta o cessati dalla carica, nell'anno antecedente al Bando che devono essere menzionati nella parte II, lettera B.

Con riferimento alla parte III, lettera D – Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale si specifica che indicando che non si applicano motivi di esclusione, si dichiara, secondo quanto ulteriormente prescritto nel presente disciplinare, che:

- nei confronti di alcuno dei soggetti che devono essere menzionati nella parte II, lettera B è stata pronunciata condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per un altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- nei confronti dei soggetti di cui all'articolo 85 del D.Lgs. 159/2011 non sussiste alcuna causa di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011 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 D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia;
- nei confronti dell'Operatore Economico non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), D.Lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 81/2008;
- l'Operatore Economico non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della Legge 55/1990 o, pur avendo violato il divieto, è trascorso più di un anno dal definitivo accertamento della condotta e, in ogni caso, la violazione medesima è stata rimossa;
- l'Operatore Economico è in regola con le norme di cui alla Legge 68/1999;
- l'Operatore Economico non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 c.p. aggravati ai sensi dell'articolo 7 del D.L. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla Legge n. 203/1991, o, pur essendo stato vittima di tali reati, ne ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria o non ne ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria per il ricorrere di uno dei casi previsti dall'articolo 4, comma 1, Legge n. 689/1981;
- l'Operatore Economico si trova, rispetto ad altra Impresa che partecipi alla presente procedura di gara, singolarmente o quale componente di altri R.T.I., Consorzi, Reti d'Impresa o GEIE, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 c.c. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
- l'Operatore Economico è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'articolo 26, comma 1, lettera a), punto 2, D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;

c) **allegato 5 "Patto di integrità"**, sottoscritto digitalmente per accettazione dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. In caso di RTI/consorzio costituendo il patto d'integrità, dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante di ciascun'impresa; in caso di RTI/consorzio già costituito, dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria;

d) **allegato 6 "Condizioni generali di registrazione"** compilato e firmato digitalmente per accettazione dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;

e) in caso di partecipazione di imprese aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle cosiddette "black list" di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 ed al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001: copia dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art.37

del D.L. 31 maggio 2010 n. 78 e del D.M. 14 dicembre 2010 ovvero copia della istanza inviata per ottenere l'autorizzazione medesima. La stazione appaltante procederà a verificare d'ufficio gli elenchi degli operatori di cui sopra, nella sezione dedicata del sito internet del Dipartimento del Tesoro;

f) **pagamento del contributo all'ANAC** di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, recante evidenza del codice identificativo di gara. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici.

A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo, il partecipante deve fare pervenire attraverso il sistema:

- in caso di versamento on line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione" del versamento del contributo corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
- in caso di versamento in contanti – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati – scansione dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
- in caso di versamento attraverso bonifico bancario internazionale da parte di operatore economico straniero, copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

Per tutte le ipotesi di versamento contemplate dovrà essere prodotta copia della pagina web del sito dell'Autorità attestante l'avvenuto pagamento del contributo, laddove tale funzionalità sia consentita dal sito sopra indicato; resta a carico dell'operatore economico l'onere di verificare l'effettiva operatività di tale funzionalità. La copia dovrà essere corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. In caso di RTI, il versamento dovrà essere effettuato dall'impresa mandataria.

Il mancato versamento del contributo ad ANAC è causa di esclusione dalla gara.

g) **garanzia provvisoria** ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 di importo pari al 2% dell'importo massimo complessivo posto a base d'asta.

La cauzione dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, eventualmente prorogabile a richiesta della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari 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.

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

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, così come previsto dall'art. 93, comma 6 del D.Lgs.50/2016.

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli a campione interrogando direttamente gli istituti di Credito/assicurativi circa le garanzie rilasciate ed i poteri dei sottoscrittori.

La fidejussione bancaria o polizza fideiussoria deve prevedere l'impegno alla comunicazione alla Stazione appaltante di ogni variazione inerente il fideiussore quale, a titolo esemplificativo, cambio di denominazione sociale, di sede legale, fusioni, incorporazioni, ecc., che incida sulle comunicazioni da parte della stazione appaltante al garante.

Inoltre, ai sensi dell'art. 93, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, l'impresa concorrente deve, a pena d'esclusione, produrre, eventualmente anche all'interno della cauzione provvisoria, una dichiarazione di impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993) a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 105 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La cauzione provvisoria nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'impresa risultasse aggiudicataria dovranno essere inserite a sistema:

- sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.Lgs.n. 7 marzo 2005, n. 82 sottoscritto, con firma digitale, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da: i) autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli artt.46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ii) ovvero, da autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del su richiamato Decreto;
- in alternativa, sotto forma di scansione di documento cartaceo resa conforme all'originale con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

In caso di RTI/Consorzio la cauzione e l'impegno dovranno essere prodotte nelle modalità sopra indicate, fermo restando quanto riportato nel precedente paragrafo 4.

L'importo della cauzione provvisoria e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per le imprese alle quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30% (trenta per cento), anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20% (venti per cento), anche cumulabile con la riduzione di cui ai punti precedenti, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50% (cinquanta per cento) del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento(CE)n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15% (quindici per cento) per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni suindicate, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta allegando le relative certificazioni e documentazioni, ovvero allegando idonea dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000 attestante il possesso delle certificazioni in parola e degli altri requisiti previsti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30% (trenta per cento), non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Le certificazioni di cui sopra, devono essere prodotte in formato elettronico attraverso il sistema:

- come documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 sottoscritto con firma digitale;
- in alternativa come scansione del documento cartaceo ai sensi dell'art. 22 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, corredata da dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente;
- in alternativa idonea dichiarazione attestante il possesso di detta certificazione resa dal legale rappresentante del concorrente ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/00 firmata digitalmente.

In caso di partecipazione in RTI (costituito o costituendo) o Consorzio ordinario di cui all'art. 45, comma 2, lett.e) del D.Lgs. n. 50/2016, è possibile godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa, secondo le modalità sopra indicate. In caso di partecipazione in Consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art.45, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 è possibile godere del beneficio della riduzione solo nel caso in cui il Consorzio sia in possesso della certificazione da attestare secondo le modalità previste.

h) procura: l'impresa concorrente deve produrre e allegare a sistema la scansione firmata digitalmente della procura attestante i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell'atto notarile.

La stazione appaltante si riserva di richiedere all'impresa, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale della procura. Tutti i documenti sopra indicati saranno disponibili nella cartella personale di ciascuna impresa concorrente una volta registrata sulla piattaforma www.sardegnaecat.it.

i) (in caso di avvalimento) la documentazione richiesta dal paragrafo.5 del presente disciplinare. Si ricorda che l'operatore economico che partecipa per proprio conto ma che fa affidamento sulle capacità di uno o più altri soggetti (avvalimento) deve assicurarsi che la stazione appaltante riceva insieme al proprio DGUE, un DGUE distinto che riporti le informazioni pertinenti per ciascuno dei soggetti interessati (ausiliari), da compilarsi secondo le istruzioni riportate nel DGUE stesso;

j) in caso di concorrenti che abbiano dichiarato la sussistenza di una situazione di controllo ex art. 2359 codice civile, idonea documentazione atta a dimostrare che debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale.

Inoltre, in caso di

- RTI o Consorzio ordinario: dichiarazione in cui dovranno essere specificate le parti del servizio/fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 48, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016);
- RTI o Consorzio ordinario già costituito: copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'Atto costitutivo del Consorzio;
- RTI o Consorzio ordinario non ancora costituiti: dichiarazione (o dichiarazione congiunta), firmata digitalmente dal legale rappresentante di ogni impresa raggruppanda o consorzianda o da persona dotata di poteri di firma attestante:
 1. a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio;
 2. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art.48 comma 8, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016;

Consorzio stabile: dichiarazione relativa alle consorziate per le quali il consorzio concorre;

Rete di imprese:

- dichiarazione in cui dovranno essere specificate le parti di servizio che saranno eseguite da ogni impresa aderente al contratto di rete;
- scansione della copia autentica del contratto di rete.

l) Allegato 8 "Dichiarazione sostitutiva resa ai fini del rilascio dell'informazione antimafia sostitutiva" compilato dai medesimi soggetti di cui all'art.85 del D.Lgs. n. 159/2011 e riferita ai loro familiari conviventi e dichiarazione sostitutiva di certificato camerale contenente tutti i componenti di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011. Tale dichiarazione dovrà essere firmata dal legale rappresentante di ogni impresa concorrente.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000;
- costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto;
- comporta la segnalazione all'ANAC ai fini dell'avvio del relativo procedimento finalizzato all'iscrizione nel Casellario informatico e alla conseguente sospensione dell'impresa dalla partecipazione alle gare;
- comporta altresì la segnalazione all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente.

Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire tutti gli allegati nella sezione pertinente e, in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'Offerta Economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

23. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi del comma 9 dell'art. 83 D.Lgs. 50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, può essere sanata e comporta l'obbligo del pagamento, in favore della Stazione appaltante, di una sanzione pecuniaria pari all'1 per mille del valore del lotto e comunque non superiore a € 5.000,00.

La stazione appaltante assegnerà all'impresa concorrente un termine, non superiore a 10 giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni suddette, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione di irregolarità formali essenziali. Nel caso di inutile decorso del termine di cui sopra, l'Amministrazione procederà alla esclusione dalla gara dell'impresa concorrente.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, l'Amministrazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Infine, costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa

24. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA – CONTENUTO DELLA BUSTA B

La Commissione, sulla base della documentazione contenuta nella busta " Offerta tecnico-organizzativa", procederà alla assegnazione coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi ai criteri e sub-criteri di cui alle tabelle 3 e 4.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e sub-criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata:

mediante il metodo aggregativo compensatore.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

- a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare da parte di ogni commissario;
- b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio;
- c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

Per la valutazione delle offerte relative ai criteri tecnici di natura quantitativa, i coefficienti variabili tra zero ed uno saranno determinati attraverso la formula indicata nella Tabella 3.

TABELLA 3 ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO QUANTITA' E QUALITA'

MACRO CRITERI	SUB CRITERI	ATTRIBUZIONE PUNTI	NOTE
1) Qualità degli alimenti (MAX 34 PT)	1.1) Ulteriore fornitura di prodotti biologici o da lotta integrata in percentuale maggiore al minimo richiesto.	<ul style="list-style-type: none"> • Da 0% a 2% = 0.5 pt • Da 2.1% a 5% = 2.5 pt • Da 5.1% a 7% = 3.5 pt • Da 7.1% a 10% = 6.5 pt • Da 10.1% a 30% = 10 pt • Oltre 30.1% = 15.0 pt 	Dichiarazione attestante la quantità (espressa in %) di prodotto che s'intende somministrare. NB: l'incremento percentuale dovrà essere dettagliato per ogni singola categoria di prodotto. Nel caso in cui l'offerente applica diverse percentuali, il punteggio verrà calcolato effettuando prima la media matematica tra le singole percentuali offerte. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX PT.15)
	1.2) somministrazione di pesce biologico ³	Ogni 5% di prodotto offerto sarà attribuito 1pt premiante (le frazioni non verranno considerate).	Dichiarazione attestante la quantità (espressa in %) di prodotto che s'intende somministrare. NB: la percentuale dovrà essere dettagliata per ogni singolo prodotto. Nel caso in cui l'offerente applichi diverse percentuali, il punteggio verrà calcolato effettuando prima la media matematica tra le singole percentuali offerte. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX 2 PT)
	1.3) piano di educazione alimentare	Presentazione di un piano di educazione alimentare migliorativo rispetto a quanto previsto dal punto 10 del capitolato e destinato al coinvolgimento delle classi	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 3 PT)
	1.4) Somministrazione di prodotti esotici (banane, cacao, ananas, zucchero, caffè) provenienti da commercio equo-solidale ⁴	Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1pt premiante (le frazioni non verranno considerate).	Dichiarazione attestante la quantità (espressa in %) di prodotto che s'intende somministrare. NB: la percentuale dovrà essere dettagliata per ogni singolo prodotto. Nel caso in cui l'offerente applichi diverse percentuali, il punteggio verrà calcolato effettuando prima la media matematica tra le singole percentuali offerte. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX 4 PT)
	1.5) somministrazione di 1 pasto interamente biologico al mese	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno a somministrare il pasto biologico mensile, con specificate le modalità di pubblicizzazione dell'attività.	L'IO in sede di esecuzione del servizio dovrà presentare documentazione specifica attestante l'acquisto e la somministrazione del pasto biologico. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX 6 PT)
	1.6) utilizzo esclusivo di Olio EVO Sardegna DOP	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno ad utilizzare in tutte le preparazioni previste l'olio Extra Vergine di Oliva Sardegna DOP	L'IO in sede di esecuzione del servizio dovrà presentare documentazione specifica attestante l'acquisto e la somministrazione dell'Olio EVO. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX 4 PT)

³ Pesce deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

⁴ Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).

TABELLA 4 ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO QUANTITA' E QUALITA'			
MACRO CRITERI	SUB CRITERI	ATTRIBUZIONE PUNTI	NOTE
2) Organizzazione del servizio (Max 26 Punti)	2.1) tempi di consegna dal luogo di produzione al luogo di somministrazione	30 minuti = 0.0 pt 28 minuti = 0.5 pt 26 minuti = 1.0 pt 24 minuti = 1.5 pt 22 minuti = 2.0 pt 20 minuti = 2.5 pt 18 minuti = 3.0 pt 16 minuti = 3.5 pt 14 minuti = 4.0 pt 12 minuti = 4.5 pt 10 minuti = 5.0 pt < 10 minuti = 7.0 pt	NB: per ogni due minuti in diminuzione saranno attribuiti 4.5 punti fino a un massimo di 5 punti ovvero 10 minuti. In caso di tempi < 10 minuti verranno attribuiti 7 punti. (PUNTEGGIO QUANTITA' MAX 7 PT)
	2.2) piano di trasporto e mezzi utilizzati.	Presentazione di un piano dettagliato contenente le modalità e i mezzi utilizzati per il trasporto.	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 10 PT)
	2.3) n° di addetti proposto per ciascun processo.	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno a assumere o impiegare un n° maggiore di addetti rispetto a quanto proposto e dettaglio della mansione affidata	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 3 PT)
	2.4) n° di lavoratori che s'intende reimpiegare.	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno a reimpiegare addetti e la mansione prevista.	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 6 PT)
3) informazione/ educazione agli utenti (MAX 10 PT)	3.1) presentazione di un piano di formazione e informazione alle parti interessate come previsto dal punto 19 del capitolato.	Materiali e supporti utilizzati = max 2 pt Temi e contenuti del piano = max 3 pt Coinvolgimento delle parti interessate max 2 pt Periodicità dell'informazione = max 3pt	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 6 PT)
	3.2) impegno all'attivazione del servizio di raccolta delle derrate non sporzionate da consegnare ad associazioni ONLUS come previsto dal punto 45 del capitolato.	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno a pubblicizzare l'azione attraverso idonei mezzi e a comunicare al comune le Associazioni che risultino interessate al fine di avviare la consegna dei cibi non somministrati.	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 2 PT)
	3.2) impegno all'attivazione del servizio di raccolta e smistamento delle derrate sporzionate da consegnare agattili e/o canili come previsto dal punto 45 del capitolato.	Dichiarazione del legale rappresentante con l'impegno a provvedere a pubblicizzare l'azione attraverso idonei mezzi e a comunicare al comune i gattili o i canili che risultino interessati al fine di avviare e regolamentare la consegna dei cibi avanzati.	(PUNTEGGIO QUALITA' MAX 2 PT)

I singoli coefficienti V(a)_i sono determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
SCARSO	0
SUFFICIENTE	0,38
BUONO	0,75
OTTIMO	1
Sono ammessi punteggi intermedi motivati.	

25. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA – CONTENUTO DELLA BUSTA C

Nella medesima seduta pubblica in cui saranno comunicati i punteggi relativi all'offerta tecnica, la Commissione procede all'apertura delle buste "C-Offerta economica", dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

La Commissione provvede poi, in seduta riservata, ad attribuire i punteggi relativi all'offerta economica in base alla formula di seguito indicata nella tabella 6.

Tabella 6 – Formula per l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo

FORMULA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO
$C_i = R_a / R_{max}$ dove C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo; R_a = valore dell'offerta del concorrente i-esimo; R_{max} = valore dell'offerta più conveniente.

26. RESPONSABILITÀ

L'Amministrazione è esonerata da qualunque responsabilità derivante da rapporti di lavoro che venissero instaurati dall'aggiudicatario, nonché dai danni prodotti dallo stesso o da terzi in dipendenza delle attività espletate nell'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario riconosce a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione del proprio personale occupato nell'esecuzione del servizio e ne assume in proprio ogni responsabilità, in caso di infortuni e di danni eventualmente arrecati a terzi, per colpa o negligenza nell'esecuzione della prestazione.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare e ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di tutela dei lavoratori, in particolare a quelli previdenziali ed a quelli sulle assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi agli obblighi che hanno origine in contratti collettivi o norme di legge.

Al personale facente parte dei gruppi di lavoro deve essere assicurato un trattamento economico non inferiore a quello previsto da contratti collettivi nazionali di lavoro relativi a servizi analoghi.

La ditta aggiudicataria, inoltre, assume ogni responsabilità ed onere derivante da diritti di proprietà intellettuale da parte di terzi. Si applica inoltre quanto previsto dalle norme vigenti in materia di intervento sostitutivo della Stazione Appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'esecutore e del subappaltatore.

27. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.



COMUNE DI LANUSEI
Provincia dell'Ogliastra

PATTO DI INTEGRITÀ DEL COMUNE DI LANUSEI

Art. 1

Ambito di applicazione

1. Il Patto di integrità è lo strumento che il Comune di Lanusei 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 il Comune di Lanusei 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 di cui all'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016.
6. Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale del Comune di Lanusei e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del D.Lgs. 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 del Comune di Lanusei

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 all'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 all'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 e) ed f) 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 del Comune di Lanusei**

1. L'Amministrazione aggiudicataria nella persona del Responsabile dell'Area degli Affari Generali (*denominazione della struttura responsabile del procedimento*):

- a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice di comportamento del personale del Comune di Lanusei 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 di cui al D. Lgs. n. 39/2013;
- 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. L'Amministrazione Aggiudicatrice Area degli Affari Generali (indicare l'esatta denominazione della struttura responsabile del procedimento) 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 ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
- d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un periodo di tempo da un minimo di sei mesi ad un massimo di tre anni, decorrenti dalla comunicazione del provvedimento di applicazione della sanzione.

2. L'applicazione delle sanzioni conseguenti alle violazioni, di cui al presente Patto di integrità, avviene con garanzia di adeguato contraddittorio dall'Amministrazione Aggiudicatrice, secondo le regole generali degli appalti pubblici.

3. Le sanzioni da applicare in concreto saranno determinate secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.

4. 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 ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento, l'esclusione dalla gara o la risoluzione *ipso iure* del contratto, salvo che la Stazione Appaltante, con apposito atto, decida di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritenga che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. 104/2010.

5. 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).

6. Il Comune di Lanusei 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

1. 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.

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

Luogo e data

Operatore economico

Comune di Lanusei
