

DIREZIONE DIDATTICA STATALE "IS MIRRIONIS"
Via Basilicata, 24 - 09127 Cagliari Tel. 070/401891- Fax.070/403334
<http://www.scuoleismirrionis.it> e-mail: CAEE017004@istruzione.it

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO ALLA PROCEDURA
APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ORGANIZZAZIONE E
GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNO 2011/2012 -
2012/2013 - 2013/2014***

CIG N° 2817477F8E

Capo Primo **Disciplinare di gara**

Articolo 1 **Ente appaltante**

1. Direzione Didattica Statale "**IS MIRRIONIS**" – Via Basilicata, 24 – 09127 CAGLIARI (CA).

Articolo 2 **Oggetto dell'appalto**

1. Il presente capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione triennale per gli anni scolastici **2011-2012, 2012-2013, 2013-2014**, del servizio di mensa scolastica (CPV 55523100-3) presso le scuole della Direzione Didattica "**Is Mirrionis**" appartenenti all'Ente appaltante, salva la possibilità di rinnovo triennale secondo quanto indicato nel successivo art. 3 comma 3.
2. L'elenco dei plessi scolastici e le modalità di esecuzione del servizio sono indicate al capo Secondo del presente Capitolato d'Appalto disciplinante le modalità di esecuzione della prestazione.
3. Per una chiara lettura del presente Capitolato si precisa che con l'abbreviazione I.S. ci si riferisce all'Istituzione Scolastica appaltante, e con l'abbreviazione I.A. si fa riferimento all'Impresa Aggiudicataria.

Articolo 3 **Durata dell'appalto**

1. La durata dell'appalto è di tre anni scolastici (2011-2012, 2012-2013, 2013-2014) e precisamente dal 03/10/2011 al 30/06/2014, salvo il rinnovo previsto al comma 3 L'aggiudicatario dovrà comunque garantire, su richiesta dell'I.S., la prosecuzione del servizio anche dopo la scadenza nelle more dell'espletamento della nuova gara, per un periodo massimo di sei mesi.
2. La data effettiva di inizio del servizio è fissata per il **03/10/2011**.
3. L'I.S. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs n. 163/06 per ulteriori tre anni scolastici (dal 01/10/2014 al 30/06/2016) ai medesimi patti e condizioni, previa disponibilità ed accettazione da parte dell'aggiudicatario. La proposta di rinnovo dovrà essere effettuata almeno tre mesi prima rispetto alla scadenza triennale.

Articolo 4 **Importo a base d'asta per pasto unitario**

1. L'importo a base di gara per pasto unitario è pari a Euro **4,850** (IVA esclusa) di cui Euro 4,834 soggetto a ribasso ed Euro 0,016 per oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
2. È prevista la revisione periodica del prezzo ai sensi dell'art 115 del Decreto

Legislativo n. 163/2006. L'aggiornamento del prezzo avverrà secondo l'aumento ISTAT del costo della vita a decorrere dall'anno scolastico 2012-2013.

Articolo 5 **Importo presunto dell'appalto**

1. Il valore del presente appalto per singolo anno scolastico ammonta ad indicativi **Euro 491.086,75** (Euro quattrocentonovantunmilaottantasei/75), di cui **Euro 489.466,67** (Euro quattrocentottantanovemilaquattrocentosessantasei/67) soggetti a ribasso ed Euro **1.620,08** (Euro milleseicentoventi/08) relativi ad oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e al netto dell'IVA, riferito ad un numero presunto di **101.255** pasti annui.
2. L'importo complessivo presunto per il **triennio 03/10/2011 – 30/06/2014** ammonta a Euro **1.473.260,25** (Euro unmilionequattrocentosettantatremiladuecentosessanta/25), di cui Euro 1.468.400,01 (Euro unmilionequattrocentosessantottomilaquattrocento/01) soggetti a ribasso ed Euro 4.860,24 (Euro quattromilaottocentosessanta/24) relativi ad oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso ed al netto dell'IVA e dell'aggiornamento ISTAT a decorrere dal secondo anno.
3. Considerato l'eventuale rinnovo triennale il valore complessivo dell'appalto ammonta a **Euro 2.946.520,50** (Euro Duemilioninovecentoquarantaseimilacinquecentoventi/50), di cui Euro 2.936.800,02 (Euro duemilioninovecentotrentaseimilaottocento/02), soggetti a ribasso ed Euro 9.720,48 (Euro novemilasettecentoventi/48), relativi ad oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso ed al netto dell'IVA e dell'aggiornamento ISTAT a decorrere dal secondo anno.
4. Tali importi sono suscettibili di variazione, in aumento o in diminuzione in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Articolo 6 **Finanziamento del servizio**

1. Il servizio è finanziato con fondi comunali e risorse proprie derivanti dalla contribuzione dell'utenza.

Articolo 7 **Soggetti ammessi alla partecipazione alla gara**

1. Sono ammessi a partecipare alla gara, a norma dell'articolo 34 del D.Lgs. n. 163/2006, i seguenti soggetti:
 - a) Gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
 - b) I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e 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, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36;
 - 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; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del citato D.Lgs n. 163/2006;
 - 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; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del citato D.Lgs. n. 163/2006;
 - f) 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 applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del citato D.Lgs. 163/2006.
 - g) operatori economici, ai sensi dell'art. 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.
2. Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile.
3. Verranno esclusi altresì dalla gara i concorrenti per i quali sia accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
4. Per i requisiti di idoneità tecnica e finanziaria per l'ammissione alle procedure di gara dei soggetti indicati alle precedenti lettere b) e c) del presente articolo, si applica la disciplina dell'articolo 35 del citato D.Lgs. n. 163/2006.
5. Per i Consorzi stabili si applica la disciplina dell'articolo 36 del citato D.Lgs. n. 163/2006.
6. E' consentita la partecipazione alla gara ai soggetti indicati alla precedente lettera d) del presente articolo anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.
7. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui alla precedente lettera b) del punto 1. del presente articolo, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice

penale;

8. E' vietata l'associazione in partecipazione.

9. Salvo quanto disposto dai commi 18 e 19 dell'articolo 37 del citato D.Lgs. n. 163/2006, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. L'inosservanza di tale divieto comporterà l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.

10. Per quanto qui non regolamentato si rimanda alle norme previste dal D.Lgs. 163/2006.

Articolo 8

Requisiti di ordine generale per la partecipazione alla gara

1. Sono esclusi dalla partecipazione alla gara i soggetti:

- a) Che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) Nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;
- c) Nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso

l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;

- d) Che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
 - e) Che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - f) Che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
 - g) Che hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
 - h) Che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - i) Che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
 - l) Che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
 - m) Nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248;
 - m bis) Che, con riferimento alla precedente lettera b), anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art 7 del decreto-legge 13 maggio 1991 n° 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991 n° 203, non risultino aver denunciati i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981 n° 689.
 - m ter) Che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
2. I partecipanti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in

conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, in cui indicano anche le eventuali condanne per le quali abbiano beneficiato della non menzione.

3. Si precisa che le dichiarazioni di cui alle precedenti lettere b) e c) devono essere rilasciate dai seguenti soggetti:

- dal titolare e dall'eventuale Direttore Tecnico se non dovesse coincidere col titolare;
- dai soci e dall'eventuale Direttore Tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
- dai soci accomandatari e dall'eventuale Direttore Tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
- dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza e dall'eventuale direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società.

4. Nel caso di partecipazione alla gara da parte dei soggetti indicati alla lettera b), c), d) ed e) del comma 1. del precedente articolo 7, la dichiarazione prevista dal comma precedente deve essere presentata da tutti i soggetti del gruppo con le precisazione del precedente comma 3.

Articolo 9

Requisiti di idoneità professionale per la partecipazione alla gara

1. I partecipanti alla gara devono possedere i seguenti requisiti di idoneità professionale:

- a) Se si tratta di cittadini italiani o di altro stato membro e residenti in Italia devono possedere regolare iscrizione al registro delle Imprese istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara;
- b) Se si tratta di cittadini di altro stato membro e non residenti in Italia, devono possedere regolare iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs 163/2006, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello stato membro nel quale è stabilito;
- c) I Partecipanti alla gara appartenenti a Stati membri che non figurano nel citato Allegato XI C del D.Lgs 163/2006 attestano, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui sono residenti;
- d) Se i partecipanti devono essere in possesso di una particolare autorizzazione ovvero appartenere ad una particolare organizzazione per poter prestare nel proprio paese d'origine il servizio previsto dalla presente gara, devono provare il possesso di tale autorizzazione ovvero l'appartenenza all'organizzazione di cui trattasi.

2. I partecipanti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato.

3. Nel caso di partecipazione alla gara da parte dei soggetti indicati alla lettera b), c), d) ed e) del comma 1. del precedente articolo 7, la dichiarazione prevista dal comma precedente deve essere presentata da tutti i soggetti.

Articolo 10 ***Capacità economica e finanziaria per la partecipazione alla gara***

1. I partecipanti alla gara devono possedere un fatturato globale, al netto dell'iva, di importo Complessivo pari o superiore a Euro **1.473.260,25** (Euro unmilionequattrocentosettantremiladuecentosessanta/25), realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2008/2009/2010) precedenti alla pubblicazione dei bandi di gara e relativo allo svolgimento di servizi nel settore oggetto della gara (es. servizi di ristorazione per minori, comunità per minori, reparti pediatrici, asili nido).

2. I partecipanti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato.

Articolo 11 ***Capacità tecnica e professionale per la partecipazione alla gara***

1. I partecipanti alla gara devono possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

- a) Aver effettuato, nell'arco temporale intercorrente dal 01/01/2008 al 31/12/2010, servizi oggetto della gara per almeno per almeno 500 pasti giornalieri e della durata minima di tre anni scolastici continuativi. Il servizio dovrà essere unico, ossia non frazionabile. Per la dimostrazione di tale requisito deve essere presentato l'elenco dei principali servizi prestati nel triennio di riferimento con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi resi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, devono essere provate da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;
- b) Essere in possesso della certificazione di qualità UNI-EN-ISO 9001:2000 o serie successive.

2. I partecipanti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato.

Articolo 12 **Dichiarazioni e obblighi**

1. Le imprese concorrenti devono dichiarare, a pena di esclusione:

- a) Le propria posizione nei confronti degli Enti previdenziali, assistenziali e assicurativi;
- b) Di aver acquisito ed esaminato il presente capitolato speciale d'appalto e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni di responsabilità in esso contenute e che i servizi oggetto dell'appalto saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- c) Di aver preso visione dei locali nei quali dovrà essere erogato il servizio con le modalità indicate nel presente Capitolato;
- d) Di aver provveduto al versamento relativo al pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, pari ad € 140,00 in conformità a quanto disposto dalla deliberazione della stessa Autorità del 03/11/2010, secondo le modalità operative pubblicate sul sito www.avcp.it.
- e) Di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- f) Di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e di osservare ed applicare integralmente tutte le norme del D.Lgs 81/2008;
- g) Di essere in regola con l'applicazione (ovvero: di non essere soggetto all'applicazione) delle norme che disciplinano il lavoro dei disabili ai sensi della L.68/99;
- h) Di non avere in corso procedure di emersione del lavoro sommerso ai sensi della Legge 383/2001 Art. 1 bis, comma 14, ovvero di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla citata legge ma il periodo di emersione si è concluso;
- i) Di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e procedure previste dalle leggi e normative vigenti, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni contrattuali;
- j) Che nella gara di cui trattasi non partecipano altre imprese che siano tra loro collegate o controllate ai sensi dell'Art. 2359 del Codice Civile;
- k) Di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi delle norme vigenti in materia di tutela della privacy.

2. Le imprese concorrenti, in caso di aggiudicazione, devono obbligarsi espressamente a pena di esclusione:

- (a) A disporre, alla data prevista come inizio del servizio e per tutta la sua durata, di una sede fisica nel territorio della ASL n°8 di Cagliari;
 - (b) Ad assumere il personale attualmente impiegato nel servizio, in ottemperanza al C.C.N.L. di categoria (articolo 326 e ss.) in merito ai cambi di gestione;
 - (c) Ad indicare, prima dell'avvio del servizio, un Responsabile del Servizio, operante in Cagliari, di esperienza e professionalità adeguate. Lo stesso dovrà essere in possesso di un idoneo diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno biennale nel settore inerente la refezione collettiva e incaricato di:
 - c.1) Dirigere, coordinare e controllare tutte le prestazioni oggetto dell'appalto e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura. In caso di assenza o impedimento, anche momentanei, del R.d.S., l'impresa dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione, o supplenza, con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'I.S. che validerà l'avvenuta sostituzione;
 - c.2) Curare i rapporti con l'I.S., gli utenti, la commissione mensa, le autorità sanitarie e gli addetti al controllo segnalati dall'I.S.;
 - (d) Ad erogare il servizio nel rispetto del Capo Secondo del Capitolato d'Appalto "Modalità di esecuzione della prestazione";
 - (e) Ad espletare il servizio nel rispetto delle norme previste dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP);
 - (f) A non utilizzare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) per l'espletamento del servizio oggetto della gara;
 - (g) Al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'aggiudicatario per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato;
 - (h) Alla tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
 - (i) Al rispetto scrupoloso di tutte le normative vigenti;
 - (j) Alla predisposizione, con riferimento a quanto previsto dall'art. 3 della L. 136/2010 secondo la quale pagamenti potranno essere effettuati solo con bonifico bancario o con altro strumento idoneo a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, di un conto dedicato all'accredito dei corrispettivi delle commesse pubbliche.
3. Nel caso di partecipazione alla gara da parte dei soggetti indicati alla lettera b), c), d) ed e) del comma 1. del precedente Articolo 7, la dichiarazione deve essere presentata da tutti i soggetti del gruppo.

Articolo 13 ***Presenza visione dei luoghi***

1. Come condizione necessaria per la partecipazione alla gara, si richiede obbligatoriamente la presenza visione dei luoghi da parte del titolare o del legale rappresentante, del direttore tecnico o persona munita di apposita procura generale o speciale della concorrente. La presenza visione dovrà essere certificata direttamente dal responsabile del procedimento o dall'incaricato del supporto al responsabile del procedimento indicato dall'Ente.
2. La mancata certificazione dell'avvenuta presenza visione del luogo interessato, è causa di esclusione.
3. Il sopralluogo dei siti interessati dal servizio potrà avvenire, previo appuntamento telefonico da concordare con gli uffici della Direzione scolastica.
4. Nel giorno ed ora concordati, il soggetto indicato dall'impresa si dovrà presentare presso gli uffici scolastici, consegnando copia della documentazione attestante la propria identità ed il titolo di rappresentanza. Terminato il sopralluogo l'incaricato dell'Istituzione Scolastica, rilascerà apposita certificazione attestante l'avvenuta presenza visione dei luoghi in duplice copia di cui una tenuta agli atti della stazione appaltante per le verifiche da effettuare in sede di gara.
5. **Saranno escluse dalla gara le imprese alle quali non sia stata rilasciata la certificazione attestante l'avvenuta presenza visione dei luoghi.**
6. In caso di RTI sarà sufficiente la presenza visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti o loro procuratori muniti di apposita procura generale o speciale. In caso di Consorzio, la presenza visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici.
7. Il titolo di procuratore sarà valido per una sola concorrente. Un medesimo procuratore non potrà pertanto presentarsi quale rappresentante di più di un'impresa.
8. Qualora in sede di gara si verifichi che due o più imprese partecipanti abbiano indicato un unico procuratore, si procederà alla automatica esclusione dalla gara.

Articolo 14 ***Possesso dei requisiti in caso di partecipazione alla gara da parte dei soggetti indicati alla lettera b), c) d) ed e) del comma 1. del precedente Articolo 7***

1. I requisiti di ordine generale, previsti dal precedente articolo 8, devono essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le consorziate;
2. I requisiti di idoneità professionale, previsti dal precedente articolo 9, devono essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le consorziate.
3. In caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE il requisito di capacità economica e finanziaria, di cui al precedente articolo 10, potrà essere dimostrato cumulando i fatturati delle singole imprese facenti parte del RTI o del consorzio o del GEIE. L'impresa indicata come mandataria deve comunque possedere almeno il 50% del fatturato minimo richiesto per la partecipazione alla gara e ciascuna impresa mandante deve possedere

almeno il 25% del fatturato minimo richiesto.

4. In caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE il requisito di capacità tecnica e professionale di cui alla lettera a) del comma 1 del precedente articolo 11, può essere posseduto da una delle imprese del RTI o da almeno una delle consorziate, fermo restando il divieto di frazionalità del servizio.

5. In caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE il requisito di capacità tecnica e professionale di cui alla lettera b) del comma 1 del precedente articolo 11, deve essere posseduto da tutte le imprese del RTI e da tutte le consorziate. La certificazione ISO 9001:2000 di almeno una delle imprese del RTI o consorzio dovrà ricomprendere anche la veicolazione dei pasti.

Articolo 15 **Avvalimento**

1. E' ammesso l'avvalimento nelle forme e nei limiti previsti dall'articolo 49 del D.Lgs. 163/2006. Le imprese partecipanti possono ricorrere all'avvalimento per l'attestazione del possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Articolo 16 **Cause di esclusione dalla gara**

1. Saranno escluse dalla gara tutte quelle imprese per le quali manchi, risulti incompleta o irregolare l'istanza, l'offerta o la documentazione richiesta.

2. Saranno comunque escluse le offerte presentate dalle imprese:

- a) Presentate successivamente al termine perentorio per la presentazione dell'offerta;
- b) Che manchino anche di uno solo dei requisiti di ammissione previsti nel presente capitolato;
- c) Che si trovino in una delle situazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, accertato in qualsiasi momento del procedimento;
- d) Delle quali si è riscontrata la mancata sottoscrizione dell'offerta.

Articolo 17 **Termini di presentazione dell'offerta**

1. L'offerta deve essere redatta secondo le modalità del successivo articolo 24.

2. L'offerta può essere recapitata, a scelta dell'offerente, con raccomandata A/R, a mezzo servizio postale di Stato, tramite agenzia di recapito o direttamente a mano presso il protocollo dell'I.S. al seguente indirizzo:

Direzione Didattica Statale "Direzione Didattica Statale "Is Mirrionis" - Via Basilicata n° 24
09127 CAGLIARI (CA).

3. L'offerta deve pervenire, a pena la non ammissione alla gara, entro le ore **13,00 del 24**

Agosto 2011

4. Non si terrà conto dei plichi pervenuti al protocollo della I.S. dopo tale termine, che è da intendersi perentorio.

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

Articolo 18 Validità dell'offerta

1. I concorrenti sono vincolati alla propria offerta per centottanta giorni dalla data di aggiudicazione.

Articolo 19 Offerte parziali e varianti

1. Non sono ammesse varianti o offerte parziali.

Articolo 20 Subappalto

1. Questa I.S. non ammette, per alcuna ragione, il subappalto o la cessione del contratto di appalto del servizio.

Articolo 21 Procedura di scelta del contraente e criteri di valutazione delle offerte

1. L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 55 del D.Lgs. n. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 81 comma 1 e articolo 83 del medesimo provvedimento normativo.

2. La Commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri di valutazione (votazione espressa in centesimi):

α) Offerta tecnico-qualitativa: max 70 punti;

β) Offerta economica: max 30 punti.

3. Gli elementi di valutazione e il relativo punteggio sono esposti nella seguente tabella:

DESCRIZIONE CRITERI E RELATIVO PUNTEGGIO		PUNT.
A	Impegno all'utilizzo dei prodotti di produzione sarda con certificazione di provenienza di seguito indicati e con attribuzione di punti 2 per ciascun prodotto: <input type="checkbox"/> Pomodori pelati <input type="checkbox"/> Formaggio tipo dolce sardo <input type="checkbox"/> Mozzarelle <input type="checkbox"/> Frutta di stagione (arance, clementine, anguria, pesche) <input type="checkbox"/> Patate <input type="checkbox"/> Uova	Da 0 a 12 punti

B	Impegno all'organizzazione, due volte al mese, della "giornata biologica" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "biologici" certificati	10 punti
C	Impegno all'utilizzo dei bastoncini di pesce di primaria marca costituiti da filetto intero impanato di merluzzo	3 punti
D	<p>Modalità di somministrazione dei pasti e di gestione dei rifiuti</p> <p><input type="checkbox"/> Somministrazione in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica mediante macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata fornita ed installata dalla I.A., nei locali dove sia tecnicamente possibile, come risultante dal sopralluogo effettuato ed impegno ad adottare questo sistema di somministrazione in futuro per i locali che venissero adattati a spese dell' I.S. all'installazione di detta macchina. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico all'I.A. La medesima resta di proprietà dell'I.A. e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. In attesa della soluzione di cui sopra, l'I.A. s'impegna alla somministrazione dei pasti con soluzioni alternative al mono uso (es. posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili) e/o utilizzo di materiali riciclabili/compostabili (es. amido di mais)</p>	15 punti
E	<p>Impegno all'esecuzione di migliorie ai locali adibiti a refezione scolastica, quali:</p> <p><input type="checkbox"/> Tinteggiatura annuale: 5</p> <p><input type="checkbox"/> Insonorizzazione: 10</p> <p><input type="checkbox"/> Installazione pompe di calore: 5</p>	Max 20 punti
F	<p>Progetto di esecuzione del servizio (max 8 pagine A4 carattere Times New Roman corpo 12 interlinea singola, esclusi copertina e indice), comprendente i sottocriteri di seguito riportati</p> <p>1) descrizione delle fasi di svolgimento del servizio, con particolare riferimento all'approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione delle pietanze, alla somministrazione delle medesime agli utenti, alla gestione dei rifiuti e alla pulizia dei locali anche relativamente all'utilizzo di detersivi a basso impatto ambientale. Punteggio: da 0 a 5 punti</p> <p>L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo il seguente schema: Insufficiente: punti 0 Sufficiente: punti 1 Discreto: punti 2 Buono: punti 3 Ottimo: punti 4 Eccellente: punti 5</p> <p>2) Servizi aggiuntivi ulteriori rispetto a quelli già previsti nel presente capitolato, quali quelli che attengano al miglioramento del servizio in relazione alla qualità dei pasti e alla sicurezza e al confort dei locali mensa e comunque rivolti al benessere e all'educazione alimentare degli utenti. Punteggio da 0 a 5 punti</p> <p>L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo il seguente schema: Insufficiente: punti 0 Sufficiente: punti 1 Discreto: punti 2</p>	Da 0 a 10 punti

	Buono: punti 3 Ottimo: punti 4 Eccellente: punti 5	
G	<p>Prezzo</p> <p>Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il punteggio massimo previsto pari a 30 punti sarà attribuito all'offerta con il prezzo più basso e alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio derivante dall'applicazione della seguente formula:</p> <p>X= (Pm/Po) x 30</p> <p>Dove:</p> <p>X: indica il punteggio da attribuirsi alla singola offerta Pm: indica il prezzo più basso offerto Po: indica il prezzo della singola offerta in esame</p> <p>I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.</p>	30 max
TOTALE PUNTEGGIO MAX		100

Articolo 22

Offerte anormalmente basse

1. Per l'individuazione e la verifica delle offerte anormalmente basse, si applicano i criteri e il procedimento previsto dagli articoli 86, 87, 88 e 89 del D.Lgs. n. 163/2006.
2. I concorrenti devono presentare, a corredo dell'offerta, idonee giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto.
3. In caso di identificazione di offerta anormalmente bassa e qualora le giustificazioni presentate a corredo dell'offerta non fossero sufficienti ad escludere l'incongruità, l'I.S. richiede all'offerente ulteriori giustificazioni ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta.

Articolo 23

Garanzie a corredo dell'offerta

1. L'offerta deve essere corredata da una garanzia provvisoria, pari al 2% del prezzo base, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari a euro 29.465,20 intestato a "Direzione Didattica Is Mirrionis", con sede nel Comune di Cagliari, in Via Basilicata n° 24, tel. 070401891 **C.F. 80004540920** e del cc/b **n°000070033981 ABI 01015-CAB 04804 IBAN IT19U0101504804000070033981** presso l'Istituto di **credito BANCO DI SARDEGNA – AGENZIA N. 4 Via Cadello - Cagliari**
2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dalla stato al corso del giorno del deposito, presso una tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'I.S. aggiudicatrice.
3. La fideiussione, a scelta dell'offerente può essere bancaria, assicurativa o rilasciata dagli

intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs.n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia.

4. L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici certificati ai sensi dell'articolo 75, comma 7 del D.Lgs n. 163/2006 sempre che in sede di offerta documentino il possesso dei requisiti nei modi prescritti dalle norme vigenti.

5. La garanzia provvisoria, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, deve avere validità per 180 giorni e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione dell'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione aggiudicataria.

6. La garanzia deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore al rilascio di garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs n. 163/2006, qualora l'offerente risultasse beneficiario.

7. L'I.S. nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni, provvederà contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1.

Articolo 24 **Modalità di presentazione dell'offerta**

1. Le imprese interessate a partecipare alla gara, a pena di esclusione, dovranno far pervenire a questa I.S. un plico chiuso e sigillato, atto a garantirne la riservatezza e l'inviolabilità, controfirmato sui lembi di chiusura.

2. All'esterno del plico deve essere riportato:

a) L'esatta denominazione dell'impresa offerente e l'esatto recapito della stessa (comprensivo di numero di telefono e fax); in caso di costituendo RTI dovrà essere indicata la denominazione di tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

b) La seguente dicitura:

"Offerta per la gara relativa al servizio di organizzazione e gestione della mensa delle scuole dell'infanzia e primarie appartenenti alla direzione didattica statale **"IS MIRRIONIS "** di Cagliari per gli anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 - 2013/2014"

3. Il plico al suo interno, a pena di nullità, deve contenere quattro buste separate, chiuse e sigillate con qualsiasi mezzo atto a garantirne la riservatezza e l'inviolabilità, controfirmate sui lembi di chiusura.

4. La prima busta, oltre ad indicare il nominativo dell'offerente deve indicare la dicitura:

"Busta Numero 1 – Documentazione generale" e all'interno deve contenere:

- ✓ **Domanda** di partecipazione alla gara (**Allegato 1**);
- ✓ **Dichiarazione sostitutiva** ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28.12.2000, unita, a pena di esclusione, da copia fotostatica di valido documento di riconoscimento dello stesso, resa e sottoscritta dai soggetti indicati dalle lettere b) e c) del precedente

articolo 8 (**Allegato 2**);

- ✓ Dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28.12.2000, unita, a pena di esclusione, da copia fotostatica di valido documento di riconoscimento dello stesso, attestante il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara (**Allegato 3**);
- ✓ I Consorzi stabili di cui alla lettera c) dell'articolo 34 del D.Lgs. n. 163/2006 sono tenuti a presentare, a pena l'esclusione, l'elenco dei consorziati facenti parte del consorzio. I consorzi di cui alle lettere b) e c) che non intendono eseguire direttamente il servizio, a pena l'esclusione, devono indicare l'elenco dei singoli consorziati per conto dei quali concorrono e le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli consorziati. I soggetti di cui alle lettere d), e) ed f) dell'articolo 34 del D.Lgs. n. 163/06 costituiti o costituendi, pena l'esclusione, devono fornire una dichiarazione da cui risulti la composizione del raggruppamento, o consorzio, o GEIE, con indicazione dei nominativi e della loro ragione sociale, indicazione delle parti o delle percentuali del servizio che saranno eseguite dai singoli componenti il Raggruppamento;
- ✓ In caso di costituendo raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio ordinario di concorrenti di cui rispettivamente all'articolo 34 comma 1 lett. d) ed e) del D.Lgs. 163/06, pena l'esclusione, dovrà inoltre allegarsi la dichiarazione di impegno a conferire, in caso di aggiudicazione della gara, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. La suddetta dichiarazione dovrà contenere l'oggetto del servizio da appaltare. Tale dichiarazione, deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di ciascuna delle imprese che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;
- ✓ **Certificazione di presa visione dei luoghi;**
- ✓ **In caso di avvalimento** il partecipante deve presentare, pena l'esclusione, la seguente documentazione:
 - 1) Una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
 - 2) Una dichiarazione attestante il possesso da parte del concorrente dei requisiti di capacità generale e di idoneità professionale previsti dal Disciplinare, nonché degli eventuali requisiti di capacità economica e tecnica in proprio possesso;
 - 3) Una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte della stessa dei requisiti di capacità generale e di idoneità professionale previsti dal Capitolato, nonché dei requisiti economici e tecnici previsti dal Capitolato e di cui il concorrente si intende avvalere;
 - 4) Una dichiarazione sottoscritta 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 il concorrente;

- 5) Una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante che l'impresa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs 163/2006, e di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 34, comma 2, del D.Lgs 163/2006 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
 - 6) Contratto, in originale o copia autentica ai sensi dell'articolo 18 del DPR 445/2000, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti dell'offerente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, dettagliatamente indicate, per tutta la durata dell'appalto e del valore economico di ciascuna di esse. In particolare il contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente: a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, b) durata, c) ogni altro utile elemento dell'avvalimento. Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto può essere presentata dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.
- ✓ **Garanzia**, pari al 2% del prezzo base, sotto forma di cauzione o fideiussione, così come indicato dal precedente articolo 23;
 - ✓ **Copia del Capitolato** Speciale d'appalto controfirmato per accettazione dal legale rappresentante dell'impresa partecipante. In caso di costituendo RTI il Capitolato deve essere firmato dai legali rappresentanti di tutte le imprese del gruppo;
 - ✓ **Copia conforme della certificazione** di qualità UNI-EN-ISO 9001/2000;
 - ✓ **Copia dell'attestazione del versamento** relativo al pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici in conformità a quanto disposto dalla deliberazione della stessa Autorità del 03/11/2010, secondo le modalità operative pubblicate sul sito www.avcp.it;
 - ✓ Modello GAP, debitamente compilato e sottoscritto

5. La seconda busta, oltre ad indicare il nominativo dell'offerente deve indicare la dicitura:

"Busta Numero 2 – Offerta Tecnica" e all'interno deve contenere:

a) - Lo schema contenente le prestazioni offerte facenti parte dell'offerta tecnico-qualitativa, (**Allegato 4**) compilato barrando le relative caselle o indicando la risposta "SI" oppure "NO" negli spazi predisposti e sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa (in caso di costituenda RTI la relazione deve essere sottoscritta da ciascun rappresentante legale delle imprese partecipanti).

b) Progetto di esecuzione del servizio.

6. La terza busta, oltre ad indicare il nominativo dell'offerente deve indicare la dicitura:

"Busta Numero 3 – Offerta Economica" e all'interno deve contenere:

a) - Offerta economica, **redatta su carta resa legale** e sottoscritta per esteso, a pena di nullità, dal legale rappresentante dell'impresa offerente. L'offerta, espressa in Euro ed

utilizzando due decimali, dovrà contenere, a pena di nullità:

- a.1) L'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario, per ciascun pasto, a base d'asta;
- a.2) L'indicazione in cifre e in lettere del ribasso percentuale;
- a.3) L'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario offerto, al netto degli oneri per la sicurezza;
- a.4) Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari a Euro 0,016 unitari e non soggetti a ribasso;
- a.5) L'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario complessivo, comprensivo degli oneri unitari per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali.

In caso di discordanza tra l'offerta in cifre e quella in lettere, si riterrà valida quella più conveniente per l'I.S. Tutti gli importi si intendono iva esclusa.

In caso di costituendo R.T.I. o di costituendo consorzio ordinario di concorrenti di cui all'articolo 34 comma 1 lett. e). del D.Lgs. n. 163/2006, l'offerta, costituita come sopra descritto, deve essere sottoscritta per esteso, pena la nullità, dai rappresentanti legali delle singole imprese facenti parte del Raggruppamento o del consorzio.

7. La quarta busta, oltre ad indicare il nominativo dell'offerente deve indicare la dicitura:

"Busta Numero 4 – Documentazione per verifica anomalia". In tale busta saranno

contenuti tutti i documenti a giustificazione dell'offerta presentata che l'Ente si riserva da aprire solo se l'offerta risulterà anomala ai sensi degli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006. In particolare la documentazione dovrà evidenziare le giustificazioni relative all'incidenza delle seguenti voci di costo, che concorrono a formare il costo del pasto offerto in sede di gara:

- a) Incidenza del costo del personale;
- b) Incidenza del costo delle derrate;
- c) Incidenza delle spese generali;
- d) Utile d'impresa;
- e) Costi della sicurezza inerenti l'impresa.

8. E' facoltà dell'offerente aggiungere ulteriori giustificazioni riguardanti, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il metodo di prestazione o le soluzioni tecnico organizzative adottate e le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'impresa.

L'I.S. si riserva la facoltà di richiedere eventuali giustificazioni aggiuntive.

Articolo 25 **Procedura di gara**

1. La commissione di gara sarà nominata con apposito provvedimento del Dirigente Scolastico successivamente alla scadenza del termine indicato nel presente bando per la presentazione delle offerte.

2. La commissione di gara procederà all'apertura dei plichi presso la sede dell'I.S.

3. Il procedimento di gara sarà così articolato:

- a) La Commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa contenuta nella busta N. 1, ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente disciplinare.
- b) Successivamente alle operazioni di cui al precedente punto, la commissione provvederà in seduta riservata all'apertura della busta N. 2, alla valutazione della scheda tecnica contenute nella busta e all'attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri previsti dal presente Capitolato;
- c) In seduta pubblica, di cui data e ora verranno rese note ai partecipanti con comunicazione via fax che verrà trasmessa almeno 3 giorni lavorativi liberi prima dell'espletamento delle operazioni, si procederà, dopo aver comunicato i punteggi attribuiti alle offerte tecniche, all'apertura della busta N. 3 contenente l'offerta economica e all'attribuzione dei relativi punteggi totali.

4. Le date e gli orari delle operazioni di gara potranno in ogni caso essere sempre insindacabilmente modificati dal Presidente della Commissione (previa comunicazione ai concorrenti).

5. Inoltre la Commissione, qualora lo ritenga opportuno, potrà insindacabilmente aggiornare i propri lavori informando per le vie brevi i concorrenti presenti.

6. Alla gara possono assistere i legali rappresentanti delle imprese o loro delegati, ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

7. L'I.S. potrà procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida e si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione nel caso nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno.

Articolo 26 **Aggiudicazione**

1. L'aggiudicazione sarà provvisoriamente disposta nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e quelli attribuiti all'offerta economica.

2. In caso di parità di punteggio complessivo, verrà preferita l'offerta che avrà riportato il maggior punteggio complessivo negli elementi qualitativi.

3. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

4. Il successivo provvedimento di aggiudicazione definitiva diventerà efficace dopo la verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara, ai sensi di quanto stabilito dall'articolo 11, comma 8 del D.Lgs n. 163/2006.

5. La verifica riguarderà il concorrente provvisoriamente aggiudicatario e il secondo in graduatoria che dovranno presentare entro quindici giorni dalla richiesta, tutta la documentazione idonea a comprovare il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

6. La mancata conferma o prova delle dichiarazioni rese in sede di presentazione della domanda determinano l'esclusione dalla procedura di gara e l'escussione della garanzia

provvisoria.

7. L'I.S. si avvarrà dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art 140 del D.lgs 163/2006 in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'I.A.

Articolo 27 ***Adempimenti dell'impresa aggiudicataria***

1. Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare entro quindici giorni dalla richiesta, tutta la documentazione necessaria per la stipula del contratto, così come dettagliato nella richiesta.

2. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale.

3. La garanzia, prevista con le modalità di cui al precedente articolo 23, comma 3, 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 dell'I.S.

4. La mancata costituzione della garanzia di cui al precedente comma 2 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'I.S. che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

6. Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, in casi d'urgenza l'I.S. si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto.

Articolo 28 ***Tutela dei dati personali***

1. Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge.

Articolo 29 ***Ulteriori informazioni***

1. Ai sensi della vigente normativa si informa che il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico pro tempore della Direzione Didattica, il Dott.ssa Graziella Artizzu.

2. Il presente Capitolato e l'intera documentazione di gara è disponibile presso il sito internet dell'I.S. <http://www.scuoleismirrionis.it>

CAPO SECONDO

Modalità di esecuzione della prestazione

Articolo 30

Specifiche dell'oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie appartenenti alla Direzione Didattica "**Is Mirrionis**" – Cagliari. Il servizio sarà articolato fondamentalmente:

- a) Nella produzione e nella fornitura di pasti caldi destinati agli alunni ed al personale avente diritto, utilizzando le cucine localizzate presso ciascun plesso. Le scuole ove viene effettuato il servizio mensa oggetto dell'appalto sono elencate nel successivo articolo 32;
- b) Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c) Nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia delle posate, piatti, bicchieri (compostabili o lavabili a seconda della tipologia di servizio proposto) tovaglie e tovaglioli;
- d) Nella preparazione di pasti per diete speciali;
- e) Nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nello sporzionamento e nella somministrazione dei pasti;
- f) I pasti destinati agli alunni dell'edificio di Via Basilicata a valle saranno cucinati nella cucina in loco sita nell'edificio di Via Basilicata a monte e dovranno essere veicolati tramite apposito furgoncino coibentato fornito dall'I.A. ;
- g) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il trasporto degli stessi presso i punti di raccolta nonché la gestione degli "avanzi" secondo i criteri di seguito indicati:

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo, potranno essere lasciati a disposizione dell'utenza, secondo modalità concordate con la Stazione Appaltante.

Nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003, 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 essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31.07.2002 – art 23 su G.U. n 189 del 13.08.2002 – art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che: l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito Albo presente nella ASL e deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale. Il personale addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa e deve essere individuata la colonia felina o canina interessata; la Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve essere informata e deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

3. Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali dal lunedì al venerdì.

4. L' I.A., sulla base dei dati forniti dall'I.S. nel pieno rispetto delle norme relative alla privacy, s'impegna a gestire la rilevazione delle presenze giornaliere dell'utenza mediante il sistema dei buoni pasto, che dovranno essere predisposti, stampati e

distribuiti dall'I.A. Ogni blocco dovrà essere composto da 20 ticket. L'apertura dello sportello per la distribuzione dei buoni pasto dovrà essere consona alle esigenze dell'utenza e avvenire nell'ultima settimana di ciascun mese che precede quello di erogazione del servizio. L'addetto alla distribuzione provvederà alla consegna dei buoni pasto previo ritiro del bollettino di versamento, su conto corrente postale intestato alla Scuola, della quota dovuta secondo fasce stabilite in base al reddito ISEE. Ciascun buono pasto dovrà prevedere anche la matrice; mensilmente dovrà essere consegnata all'I.S. la tabulazione dei pasti erogati, dei buoni pasto ritirati e degli eventuali utenti insolventi. Sarà cura dell'I.S. predisporre gli adeguati controlli e richiamare eventuali genitori insolventi.

Articolo 31 **Durata ed inizio dell'Appalto**

1. L'appalto è conferito per la durata di tre anni scolastici, precisamente per gli anni scolastici 2011/2012 - 2012/2013 - 2013/2014, salva la possibilità di rinnovo triennale contemplata nell'art 3 comma 3.
2. L'I.A. si impegna, in relazione a ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio con inizio dal 01/10 di ciascun anno scolastico.
3. Sarà cura dell'I.A. prendere utilmente conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

Articolo 32 **Elenco dei plessi scolastici che usufruiscono del servizio mensa.**

1. Elenco e localizzazione delle scuole che usufruiscono del servizio, giornate di refezione e turni e numero massimo di pasti giornalieri

Denominazione Scuola	Indirizzo	Giornate di refezione e turni	N. Max pasti giorno
Scuola Primaria "Collodi" a monte	Via Basilicata 24, Cagliari	5 giorni dal lunedì al venerdì, su due turni	208
Scuola Primaria "Collodi" a valle	Via Basilicata 24, Cagliari	5 giorni dal lunedì al venerdì, su due turni	95
Scuola Primaria Speciale "Mereu" a valle	Via Basilicata 24, Cagliari	5 giorni dal lunedì al venerdì, su un turno	5
Scuola Primaria "Italo Stagno"	Via Is Mirrionis, 80 Cagliari	5 giorni dal lunedì al venerdì, su due turni	207
Scuola dell'Infanzia "Mereu" a valle	Via Basilicata 24, Cagliari	5 giorni dal lunedì al venerdì, su un turno	79

Scuola dell'Infanzia "Gabrio Casati"	V.le San Vincenzo	5 giorni dal lunedì al venerdì, su un turno	77
		TOTALE PASTI	671

Per l'espletamento del Servizio risulta attualmente impiegato il seguente personale:

Denominazione Scuola	Categoria Professionale	N° Unità impiegate	Ore settimanali
Scuola Primaria "Collodi" a monte	Cuoco	1	27,5
	Aiuto cuoco	1	15
	Addetto servizi mensa	2	25
	Addetto servizi mensa	1	20
	Addetto servizi mensa	3	15
Scuola Primaria e Infanzia "Collodi" a valle	Addetto servizi mensa	2	15
	Addetto servizi mensa	1	10
Scuola Primaria "Italo Stagno"	Cuoco	1	27,5
	Aiuto cuoco	1	25
	Addetto servizi mensa	4	20
	Addetto servizi mensa	1	15
	Addetto servizi mensa	1	10
Scuola dell'Infanzia "Gabrio Casati"	Cuoco	1	25
	Addetto servizi mensa	1	15
Tutte le Scuole	Vice responsabile unità	1	35

Articolo 33 **Modalità di esecuzione del servizio**

1. L'I.A. assume l'obbligo di iniziare il servizio presumibilmente il 03/10/2011, pena la risoluzione del contratto e con diritto dell'I.S. ad incamerare la cauzione.
2. L'I.A. dovrà provvedere alla refezione scolastica con "Cucina in loco" .
3. I locali delle Scuole sopra elencate saranno messi a disposizione dell'I.A. a titolo gratuito e di ciò dovrà tenersi conto in sede di offerta.
4. Il numero **presunto** di pasti da somministrare per ciascun anno scolastico è di 101.255 unità.
5. L'I.S. si riserva il diritto di aumentare o diminuire, dandone tempestivo preavviso all'I.A., il numero dei pasti da erogare, nonché di modificare i giorni di erogazione del servizio, sulla base delle esigenze scolastiche.

6. La tabella merceologica e delle grammature è quella indicata nella Tabella Merceologica e delle Grammature predisposta dalla ASL N° 8 di Cagliari (e dalle Linee guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e successive modifiche)

7. L'I.A. dovrà fornire:

- a) Tutto ciò che è necessario per la preparazione, somministrazione, veicolazione e consumazione dei pasti che non sia in dotazione delle scuole (pentole, stoviglie, coltelli, mestoli, passa verdura, freezer, eventuale macchina lavastoviglie, carrelli scaldavivande, tovaglioli, tovaglie ecc.). Detta attrezzatura resterà di proprietà dell'I.A. e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio;
- b) Le attrezzature usa e getta (ovvero lavabili o compostabili sulla base della tipologia di servizio fornito) piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, contenitori, scottex ecc. che saranno necessarie quotidianamente;
- c) I viveri indicati nella Tabella merceologica, allegata al presente Capitolato, la preparazione dei pasti ed il loro sporzionamento nella sala refezione;
- d) Le attrezzature ed i materiali necessari alla perfetta pulizia delle cucine e dei refettori nelle scuole di cui trattasi;
- e) Le attrezzature per il bagno del personale di cucina con sapone liquido e asciugamani a perdere, come richiesto dalle autorità sanitarie.

Inoltre l'I.A. dovrà provvedere:

- f) Alla perfetta pulizia della cucina e del refettorio, sale di appoggio, bagni del personale e di tutto quanto venga usato per la distribuzione dei pasti, seguendo le istruzioni dell'autorità sanitaria competente, alla raccolta dei rifiuti della refezione e al loro deposito negli appositi cassonetti del servizio pubblico;
- g) Alla apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli;
- h) A proprie spese, all'esecuzione di lavori di manutenzione ordinaria dei locali, in modo tale da garantire il rispetto del D.Lgvo 81/2008.;
- i) a rispettare rigorosamente, su specifica segnalazione dell'I.S. e con spese a proprio carico, le prescrizioni per una corretta prestazione del servizio mensa per i bambini con patologie o in condizioni particolari;
- j) All'elaborazione del verbale di presa in carico ed alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti, compresi la sostituzione ed il ripristino del macchinario e la sostituzione di arredi;
- k) Alla fornitura, installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina lavastoviglie e alla fornitura e costante reintegro di piatti, bicchieri, posate vassoi e quant'altro occorra per la somministrazione dei pasti col sistema delle stoviglie lavabili, qualora il medesimo servizio venisse proposto;

8. Peraltro, si precisa che:

- α) L'I.A. sarà responsabile di tutti i danni causati da incuria del proprio personale;
- β) L'I.A. è tenuta a comunicare all'I.S. la necessità di interventi ed a mettere comunque in atto procedure alternative per garantire il servizio mensa, fermo quanto previsto nel

successivo comma 13;

- χ) I menù dovranno essere esposti presso ciascuna scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;
- δ) I menù possono variare periodicamente in tutti i loro componenti, in base alle rilevazioni di gradibilità effettuate o ad esigenze igienico-sanitarie; tali variazioni dovranno essere concordate con l'I.S. e approvate dal competente servizio della ASL n°8;
- ε) La composizione dei pasti da approntare è la seguente:
 - e.1) Primo piatto;
 - e.2) Secondo piatto;
 - e.3) Contorno;
 - e.4) Frutta e pane;
 - e.5) Acqua minerale naturale.
- φ) In caso di necessità potrà essere richiesto, in sostituzione del pasto e al medesimo prezzo, un "cestino viaggio" con le stesse caratteristiche alimentari previste dalla ASL n°8;
- γ) E' consentita la temporanea variazione del menù solo nei seguenti casi d'emergenza:
 - g.1) Guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative, salvo quanto disposto dal successivo comma 13;
 - g.2) Sciopero del personale dell'I.A.;
 - g.3) Interruzione delle fonti energetiche;
 - g.4) Qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma.

8. In caso di cambio di menù l'I.A. dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio, in tutti questi casi si dovrà comunicare tempestivamente all'I.S. l'avvenuto cambio di menù.

9. I pasti dovranno essere distribuiti al tavolo delle mense secondo gli orari che verranno definiti. Tali orari dovranno essere rispettati rigorosamente. Gli orari potranno subire in ogni modo delle variazioni, qualora subentrassero variazioni al programma concordato con l'I.S., nel qual caso si individueranno con l'I.A. le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

10. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere garantito nei giorni e negli orari di effettivo funzionamento delle scuole sulla base del calendario Ministeriale e Regionale;

11. La fornitura del gas nelle cucine in loco sarà a carico dell'I.A.

12. La fornitura dell'energia elettrica sarà garantita dall'I.S., quella dell'acqua ed il ritiro e lo smaltimento dei rifiuti, che l'I.A. depositerà negli appositi cassonetti del servizio pubblico, saranno a carico dell'Amministrazione Comunale di Cagliari e del Ministero della Pubblica Istruzione.

13. In caso di guasti o anomalie nel funzionamento delle cucine situate nei plessi scolastici in cui si svolge il servizio e comunque in tutti i casi di impossibilità a garantire la produzione in loco dei pasti, l'I.A. dovrà, per tutto il periodo di inattività delle medesime, assicurare il corretto svolgimento del servizio mediante la preparazione e la veicolazione, con gli stessi

standard qualitativi e quantitativi, dei pasti necessari prodotti e porzionati in centro cottura debitamente autorizzato dalla ASL di competenza per l'effettuazione del servizio di cui all'oggetto del presente capitolato, di proprietà della medesima I.A. ovvero in regime di convenzione. All'I.A. verrà corrisposto un incremento del corrispettivo previsto per ogni singolo pasto nella misura del 10%.

Articolo 34 **Rifiuto del servizio**

1. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo.

Articolo 35 **Assicurazione per danni**

1. L'I.A. è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'I.S. 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'I.S.

2. L'I.A. è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore Euro 5.000.000,00 (Eurocinquemilioni/00) per qualsiasi sinistro derivante dall'espletamento del servizio come sopra descritto.

3. La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'I.S.

Articolo 36 **Personale necessario per l'erogazione del servizio**

1. Entro 10 giorni dall'avvio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare per iscritto all'I.S. l'elenco nominativo del personale, il relativo contratto di assunzione e la qualifica, indicando il plesso presso il quale svolge il servizio e l'orario di lavoro previsto.

2. Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo effettuate, dovranno essere tempestivamente comunicate all'I.S. con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e sostituito.

3. L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, per ciascun plesso presso il quale si svolge il servizio, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

4. L'I.S. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'I.S. Tale sostituzione dovrà avvenire entro quindici giorni dalla richiesta scritta.

5. L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio (DURC).

6. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano

riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'I.S. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

7. L'I.A. assumerà il personale attualmente in forza all'impresa uscente, in ottemperanza al C.C.N.L. di categoria in merito ai cambi di gestione (articolo 326 e ss.), fermo restando l'obbligo, a carico dell'I.A., della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati.

Articolo 37 ***Mansioni del personale***

1. Il personale, secondo la qualifica di appartenenza dovrà:

- × Preparare, distribuire i pasti nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie;
- × Servire con cortesia, sbucciare e servire la frutta, sistemare il cesto del pane, versare l'acqua nel bicchiere di ciascun bambino e controllare che ne abbiano sempre a sufficienza;
- × Presentare bene, spiegandone il contenuto, i piatti con il cibo, ed incentivarne la consumazione garbatamente spiegandone i positivi effetti alimentari;
- × Segnalare sempre eventuali difficoltà all'insegnante; sorvegliare che non ci siano abusi fra i bimbi e che il comportamento degli stessi sia sereno, vigilare che non vi siano discordie.

Articolo 38 ***Vestiario del personale***

1. L'I.A., in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà, annualmente, a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

2. L'I.A. deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i.

3. Le nuove divise per la distribuzione e per la pulizia devono essere fornite entro il mese di settembre 2012 e 2013.

4. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

5. L'I.A., senza alcun onere aggiuntivo per l'I.S., deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

6. I direttori e gli ispettori dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri refezionali.

7. L'I.A. deve altresì fornire ai rappresentanti dell'I.S. camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso ciascun locale.

8. L'I.A. dovrà fornire tali indumenti, ai sensi del decreto legislativo 155/97, al personale di

vigilanza e ispezione.

Articolo 39 ***Igiene del personale***

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D.Lgs. 155/97, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

2. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale in servizio non deve avere smalti sulle unghie, non deve indossare anelli e braccialetti, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Articolo 40 ***Sicurezza sanitaria degli addetti***

1. L'I.A. deve provvedere a garantire all'I.S. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve predisporre un piano specifico al fine di ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 41 ***Scioperi***

1. In caso di sciopero del personale dell'I.A., l'I.S. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

2. In tale circostanza l'I.A. s'impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti.

Articolo 42 ***Formazione e aggiornamento del personale***

1. Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l'I.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

2. L'I.A. terrà a disposizione dell'I.S. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale.

3. L'I.A. deve garantire, altresì, lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato nel corso della durata dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato.

4. La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento

5. Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare i seguenti temi:

a) Personale addetto alla produzione;

- b) Standards di qualità;
 - c) Modalità di distribuzione e sporzionamento;
 - d) Norme relazionali e comportamentali con l'utenza.
6. La durata della formazione e aggiornamento del personale addetto alla distribuzione dei pasti non deve essere inferiore alle 12 ore annuali.
7. Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008 la Stazione Appaltante procede all'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), allegato al presente capitolato speciale d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare, ovvero, qualora ciò non fosse possibile, per ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa, nonché i relativi costi, quantificati in € 4.860,24 per il triennio.

Articolo 43 ***Regimi alimentari particolari***

1. L'I.A. dovrà approntare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.
2. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante.
3. In particolare, nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio.
4. Le diete speciali sono predisposte per tutti gli utenti del servizio mensa.
5. In caso di indisposizione temporanea dell'utenza deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere un menù speciale così composto:
 - a) Primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio di oliva extravergine, o minestra in brodo vegetale;
 - b) Secondo piatto: porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.

Articolo 44 ***Diete differenziate per esigenze etnico-religiose***

1. L'I.A. è tenuta, su richiesta dell'utenza a predisporre menù conformi a particolari esigenze etnico-religiose.
2. Le variazioni vanno concordate con l'I.S. e sono previamente autorizzate della competente ASL.

Articolo 45 ***Introduzione di nuovi pasti***

1. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all'I.S. la grammatura di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nella Tabella merceologica elaborata dalla ASL n° 8 di Cagliari.

Articolo 46
Quantità degli ingredienti

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste nella Tabella merceologica e delle grammature elaborata dalla ASL n° 8 di Cagliari, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione di pasto. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. L'I.A. deve predisporre, entro 15 gg. dall'inizio del servizio, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù.
3. Le tabelle dei pesi a cotto devono essere approvate dall'I.S. previo parere del Servizio Igiene e degli Alimenti e della Nutrizione della ASL competente ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento, che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Articolo 47
Caratteristiche delle derrate

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità.
2. L'I.A. deve inviare agli uffici preposti dell'I.S l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.
3. L'I.A. deve avere la certificazione attestante il non utilizzo di prodotti e loro derivati provenienti da colture geneticamente modificate (OGM), né carni di animali allevati con mangimi prodotti da tali colture.

Articolo 48
Etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Articolo 49
Garanzie di qualità

1. L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'I.S., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Articolo 50
Conservazione delle derrate

1. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità

dell'impianto frigorifero.

3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

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

5. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

6. 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.

7. 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.

8. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

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

10. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

12. Durante la veicolazione dei pasti devono essere assicurate tutte le procedure igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente.

Articolo 51 **Riciclo**

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Articolo 52 **Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- a) 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 vengono cotti tal quali;
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) La carne trita deve essere macinata in giornata;
- d) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- e) Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- f) Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

- g) Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione, (frittate, cotolette, polpette ecc.) ;
- h) Tutte le vivande devono essere cotte in giornata, ai sensi di quanto indicato al precedente articolo 51;
- i) Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- j) I legumi secchi devono essere sottoposti ad adeguato ammollo con almeno due ricambi di acqua.

Articolo 53 **Forme di monitoraggio e di controllo**

1. L'I.A. deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. L'I.A. è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'I.S., i certificati analitici e i documenti di trasporto in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.
3. La vigilanza sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato compete all'I.S., 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°8 di Cagliari, Servizio Igiene, degli Alimenti e della Nutrizione.
4. L'I.S. 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 di ciascuna scuola allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
5. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'I.A. coinvolto a diverso titolo nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.
6. In particolare, si prevedono 3 tipi di controllo:
 - a) Controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. N. 8 di Cagliari;
 - b) Controllo tecnico-ispettivo svolto dall'I.A. e dalla Commissione Mensa secondo quanto disposto dal D.Lgs. n. 155/1997.
 - c) Controllo sul funzionamento del servizio da parte dell'I.S e della Commissione Mensa;
7. 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.
8. Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dal successivo articolo 57, l'I.S. potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

9. L'I.A. è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Articolo 54 ***Campionatura dei cibi somministrati***

1. L'I.A. 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.
2. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

Articolo 55 ***Decadenza e risoluzione del contratto***

1. L'I.S. 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:
 - a) Abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
 - b) Ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
 - c) Assenza e irreperibilità del Responsabile del Servizio per più di cinque volte in un mese;
 - d) Fallimento, fatto salvo il disposto dei commi 18 e 19 dell'articolo 37 del D. Lgs. 163/2006;
 - e) Frode;
 - f) Intossicazione alimentare per colpa accertata dell'I.A.;
 - g) Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile;
 - h) Cessione dell'attività ad altri;
 - i) Non osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
 - j) Applicazione di penali in misura superiore al 10 % dell'importo contrattuale annuo.

Articolo 56 ***Vicende soggettive dell'I.A***

1. In base all'articolo 116 del D.Lgs. n. 163/2006, le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'I.A. non hanno effetto nei confronti dell'I.S. fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti dell'I.S. 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.Lgs. n. 163/2006.

2. Nei sessanta giorni successivi l'I.S. 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).

Articolo 57 **Penalità**

1. L'I.S., previa contestazione in contraddittorio, applicherà la penale variabile da un minimo di Euro 50,00 (EuroCinquanta/00) a un massimo di Euro 500,00 (EuroCinquecento/00) nei seguenti casi:

a) Qualora i cibi non fossero corrispondenti alle qualità ed alle caratteristiche dei generi alimentari individuate nelle tabelle elaborate dalla ASL n° 8 di Cagliari, oppure in caso di fornitura non corrispondente alle grammature previste nelle tabelle elaborate dalla ASL n° 8 di Cagliari, da verificarsi, in presenza del Responsabile dell'I.A. o di un suo incaricato, con il presente sistema:

a.1) Peso di quindici porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 3% e nel rispetto di tutte le condizioni igienico-sanitarie, al fine di mantenere commestibili tali porzioni;

b) Grave e duratura mancanza di igiene nei locali adibiti alla conservazione, preparazione, cottura e distribuzione dei cibi;

c) Cariche microbiche eccessive;

d) Mancanza di igiene o cattiva manutenzione di locali arredi o attrezzature;

e) Alimenti non conformi alla Tabella merceologica elaborata dalla ASL n° 8 di Cagliari;

f) Diete differenziate e cibi non appetibili;

g) Esecuzione menù diversi senza preavviso;

h) Mancato rispetto di numero addetti mensa;

i) Non esposizione della tabella dietetica o altre forme di non rispetto delle procedure di legge;

j) Comportamento scorretto, o sgarbato, o non professionale del personale;

k) Mancata effettuazione di verifiche da parte del Personale Ispettivo, come previsto dal Capitolato;

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

3. Ogni applicazione delle succitate penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura dell'I.S., alla quale l'I.A. 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'I.S. adotterà le penalità con provvedimento formale del Dirigente Scolastico e lo trasmetterà all'I.A.

4. Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Istituzione Scolastica mediante

ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

Articolo 58 ***Corrispettivi***

1. 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'I.S.
2. 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'I.S.
3. Le fatture dovranno essere viste, prima della liquidazione, dal responsabile amministrativo dell'I.S. per congruità e fornitura effettuata.
4. Con riferimento a quanto previsto dall'art. 3 della L. 136/2010 i pagamenti potranno essere effettuati con bonifico bancario o con altro strumento idoneo a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, su conto dedicato all'accredito dei corrispettivi delle commesse pubbliche
5. Nel caso il numero dei pasti dovesse risultare superiore al numero massimo di pasti erogabili indicati nel presente Capitolato gli eccedenti saranno pagati sulla base del prezzo contrattualmente definito.

Articolo 59 ***Spese inerenti al contratto***

1. Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del presente contratto sarà a carico dell'I.A.

Articolo 60 ***Osservanza di leggi e regolamenti***

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'I.A. 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; D.P.R. 327/1980; D.Lgs. n. 155/97; Regolamento (CE) n. 852/2004) e la sicurezza sul lavoro (D.Lgs. n. 81/2008) e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

Articolo 61 ***Controversie***

1. Per eventuali controversie giudiziarie il Foro competente è quello di Cagliari.
2. Per quant'altro non prescritto si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia di appalti e da quanto previsto dal diritto vigente al momento del fatto.

Articolo 62

Privacy

Riservatezza delle informazioni da parte dell'I.S.

Per la presentazione dell'offerta, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione della legge 31 dicembre 1996, n. 675 .

Ai sensi e per gli effetti della citata normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

Finalità del trattamento.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

i dati richiesti per la partecipazione alla gara vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini della effettuazione della verifica delle capacità amministrative e tecnico economiche del concorrente all'esecuzione della fornitura nonché dell'aggiudicazione e, comunque in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;

i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione e dell'esecuzione del contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Dati sensibili.

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'art. 22 della L. n. 675/1996.

Modalità del trattamento dei dati.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati.

I dati potranno essere comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i.

Diritti del concorrente interessato

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 13 della citata L. n. 675/1996.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi dell'art. 10 della citata legge n. 675/1996, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, l'I.A. acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

Riservatezza delle informazioni da parte della I.A.

L'appaltatore è obbligato a mantenere riservate le informazioni relative alle attività dell'Amministrazione di cui verrà a conoscenza in relazione al presente appalto e si obbliga altresì a impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni.

L'appaltatore deve impegnarsi, per quanto di sua competenza, affinché i dati oggetto di trattamento nelle diverse fasi della fornitura non vengano impiegati per finalità diverse da quelle stabilite dall'Amministrazione e senza la formale autorizzazione della stessa.

L'appaltatore deve impegnarsi a osservare le disposizioni interne all'Amministrazione e ad usare le cautele necessarie perché, durante l'esecuzione dell'appalto, nel trattamento di dati siano garantiti e le libertà fondamentali delle persone fisiche e particolarmente il diritto alla vita privata, in conformità a quanto disposto dal D. Lgs 196/2003.

Art. 63
Allegati

Formano parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato 1)

Domanda di Ammissione alla gara;

Allegato 2)

Dichiarazione sostitutiva unica;

Allegato 3)

Dichiarazione sostitutiva attestante il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara;

Allegato 4)

Scheda offerta tecnica;

Allegato 5)

Tabella merceologica delle materie prime, redatta dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 6)

Tipologia delle pietanze consigliate per le mense scolastiche, redatta dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 7)

Grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche, redatta dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 8)

Esempio di menu, estivo ed invernale, elaborato dalla ASL 8 - Cagliari;

Allegato 9)

Linee guida nazionali per la Ristorazione Scolastica.

Allegato 9)

Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenziali.

Allegato 10)

Modello GAP