

# COMUNE DI SAN PIERO A SIEVE

## DISCIPLINARE DI GARA / CAPITOLATO SPECIALE

### AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, ACCOMPAGNAMENTO SCUOLABUS E SORVEGLIANZA PERIODO 06 SETTEMBRE 2010 – 30 GIUGNO 2013

**Categoria del servizio: 17 – CPV: 55512000-2;**

Allegato II B – art. 20 - D.Lgs. n. 163/2006.;

**CODICE CIG: 05101247A2;**

Determinazione a contrattare n. 207 del 12/07/2010

## SOMMARIO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI.....	3
ARTICOLO 1 – PREMESSA.....	3
ARTICOLO 2 – OGGETTO DEL SERVIZIO.....	3
ARTICOLO 3 – DURATA DELL’ APPALTO .....	5
ARTICOLO 4 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO.....	5
ARTICOLO 5 - PREZZO A BASE D’ASTA - VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO .....	5
ARTICOLO 6 – REVISIONE PREZZO .....	6
ARTICOLO 7 – CRITERI E MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE.....	6
ART. 8 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE.....	8
ARTICOLO 9 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA .....	9
ARTICOLO 10– DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE.....	9
ARTICOLO 11 – MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA.....	11
ARTICOLO 12 - OFFERTE ANOMALE.....	12
ART. 13 – TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA ED APERTURA DEI PLICHI .....	13
ART. 14 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA .....	13
ARTICOLO 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO.....	14
ARTICOLO 16 - DEPOSITO CAUZIONALE.....	14
ARTICOLO 17 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA .....	14
TITOLO II - CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	14
ARTICOLO 18 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA E FASI DELL’ APPALTO.....	14
ARTICOLO 19 – CALENDARIO .....	15
ARTICOLO 20 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI .....	15
ARTICOLO 21 - PRENOTAZIONE PASTI .....	15
ARTICOLO 22 – SERVIZIO VEICOLATO: MODALITA’ DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE .....	15
TITOLO III - RESPONSABILITA’ E ONERI DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	16
ARTICOLO 23 – RESPONSABILITA’ DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA E POLIZZE ASSICURATIVE.....	16
ARTICOLO 24 – ONERI DELL’IMPRESA .....	16
ARTICOLO 25 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	18

TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE .....	18
ARTICOLO 26 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE .....	18
ARTICOLO 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	19
ARTICOLO 28 – VESTIARIO .....	19
ARTICOLO 29 – SICUREZZA IN AMBITO LAVORATIVO .....	19
TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI .....	19
ARTICOLO 30– ALIMENTI .....	19
ARTICOLO 31 – MENU' .....	20
ARTICOLO 32 – DIETE SPECIALI .....	21
TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE .....	21
ARTICOLO 33 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE.....	21
ARTICOLO 34 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA .....	22
TITOLO VII - PIANO PULIZIE E SISTEMA CONTROLLI.....	22
ARTICOLO 35 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI.....	22
ARTICOLO 36 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	22
ARTICOLO 37 – RILIEVI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	23
ARTICOLO 38 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	23
TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE ..	23
ARTICOLO 39 – LOCALI E IMPIANTI CONCESSI IN USO.....	23
ARTICOLO 40 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE STRUTTURE .....	23
ARTICOLO 41 - MANUTENZIONE ORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE .....	23
ARTICOLO 42 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE.....	24
ARTICOLO 43- FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE.....	24
TITOLO IX PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI.....	25
ARTICOLO 42 - PREZZO DEL PASTO .....	25
ARTICOLO 45 - LIQUIDAZIONI.....	25
TITOLO X – SANZIONI E PENALITA' .....	25
ARTICOLO 46 – PENALITA' .....	25
ARTICOLO 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	26
TITOLO XI - NORME FINALI .....	27
ARTICOLO 48 - SPESE CONTRATTUALI.....	27
ARTICOLO 49 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO .....	27
ARTICOLO 50 - DOMICILIO.....	27
ARTICOLO 51 – GIURISDIZIONE ORDINARIA .....	27
ARTICOLO 52 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	27
ARTICOLO 53 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE.....	28
ALLEGATI.....	28
Allegato A - Modello fac-simile di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive; .....	28
Allegato B - Modello fac-simile offerta economica. ....	28
Allegato C - Schema Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza;.....	28
Allegato D - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;.....	28
Allegato E - Menù;.....	28

# TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

## **ARTICOLO 1 – PREMESSA**

Il presente disciplinare di gara/capitolato speciale d'appalto contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica, accompagnamento scuolabus e sorveglianza, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa, alla procedura di aggiudicazione dell'appalto e le condizioni e le clausole che disciplinano l'esecuzione dell'appalto.

Trattandosi di servizio di cui all'allegato II B del D.Lgs. 163/2006, la procedura di selezione si colloca nell'ambito derogatorio definito dall'art. 20 di tale D.Lgs. è espletata secondo i principi previsti dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68 (specifiche tecniche), 65 (pubblicità esito finale) e 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati). Per quanto specificate nel presente disciplinare di gara/capitolato speciale, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006.

## **ARTICOLO 2 – OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente disciplinare di gara/capitolato speciale ha per oggetto l'affidamento del seguente servizio:

**- Refezione scolastica, riservata agli alunni, al personale docente e non docente delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, asilo nido/nido d'infanzia, nonché ad altri utenti autorizzati dal Comune.**

Il servizio sopra indicato consiste nell'approvvigionamento dei generi alimentari, produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti dal Centro Cottura del Comune ai singoli refettori; approntamento e pulizia refettori; pulizia Centro Cottura del Comune e lavaggio stoviglie nei refettori e nel Centro Cottura del Comune.

Il servizio è comprensivo anche della fornitura di pane.

Sono a carico dell'aggiudicatario lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature utilizzate.

Le spese relative alla gestione del servizio, come di seguito dettagliate, sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

- fornitura e reintegro di stoviglie, pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti, per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutto il materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati dal servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e locali utilizzati;
- manutenzioni ordinarie del Centro Cottura e dei refettori.

Oltre al servizio sopra indicato l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire anche i seguenti servizi:

**- Accompagnamento sugli scuolabus degli alunni della scuola dell'Infanzia.**

Il servizio consiste in quanto di seguito specificato.

- a) Adempimenti relativi al viaggio di andata:
  - a. gli utenti dovranno essere prelevati dalle fermate dello scuolabus predefinite e nell'orario stabilito per ogni singolo itinerario e consegnati al personale della scuola.
- b) Adempimenti relativi al viaggio di ritorno:

- a. gli utenti dovranno essere prelevati dai singoli plessi scolastici, previo affidamento all'accompagnatore da parte del personale di ogni singola scuola, e, successivamente, rilasciati alle fermate dello scuolabus solamente ai genitori o a persone opportunamente incaricate dagli stessi.
- c) Il servizio di accompagnamento scuolabus, che dovrà essere coperto da **un accompagnatore per ogni mezzo (n. 2 scuolabus) e per ogni itinerario.**
- d) Il servizio si svolge su cinque giorni la settimana - dal lunedì al venerdì - nelle seguenti fasce orarie indicative (secondo il calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo Scolastico di San Piero a Sieve e Vaglia, in conformità al calendario scolastico regionale):
  - a. **mattino, dalle ore 08:30 alle ore 09:30;**
  - b. **pomeriggio, dalle ore 15:15 alle ore 16:15.**
- e) Gli orari sopra indicati non costituiscono l'orario definitivo ma potranno essere soggetti a variazioni a seguito di nuove iscrizioni e/o eventuale riassetto organizzativo delle scuole interessate.
- f) Eventuali modifiche di orario o di numero di addetti potranno essere effettuate solo se richieste dal Comune.
- g) Prima dell'inizio del servizio l'Ufficio Scuola provvederà a fornire all'impresa aggiudicataria l'elenco degli alunni da prelevare o lasciare alle singole fermate e le scuole di riferimento, sulla base degli itinerari predeterminati e prestabiliti che potranno essere suscettibili di variazioni come sopra precisato.
- h) L'impresa aggiudicataria dovrà, preventivamente all'inizio del servizio, inviare l'elenco nominativo di tutti gli operatori che sono stati incaricati del servizio con nome, cognome, indirizzo e recapito telefonico.
- i) L'impresa aggiudicataria comunicherà altresì e tempestivamente, i nominativi di coloro che saranno incaricati di eventuali sostituzioni dovute a cause di forza maggiore.
- j) Il servizio di accompagnamento a scuola dovrà comunque in ogni caso essere effettuato regolarmente.
- k) Le sostituzioni dovranno essere autonomamente effettuate dando delle stesse immediata comunicazione all'Ufficio Scuola.
- l) La Impresa aggiudicataria si impegna a disporre di un'adeguata organizzazione che consenta, in ogni caso, la disponibilità del personale nei luoghi e nei tempi nei quali deve essere espletato il servizio. Non costituiscono motivo di esclusione di responsabilità eventuali difficoltà di raggiungimento dei predetti luoghi da parte dell'operatore.
- m) Gli alunni devono essere prelevati secondo le modalità stabilite dal successivo art. 4, nei punti e secondo gli orari indicati nei singoli percorsi.
- n) Il fabbisogno è stimato in **15 ore settimanali** per un totale complessivo stimato in **570 ore** per ciascun anno scolastico.
- o) L'impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio dovrà attenersi alle modalità operative di seguito indicate.
  - a. La Impresa aggiudicataria dovrà controllare e vigilare affinché gli accompagnatori, incaricati per ogni singolo itinerario, svolgano il loro compito nell'osservanza delle presenti norme organizzative.
  - b. Gli accompagnatori dovranno porre la massima attenzione che gli alunni trasportati non corrano rischi di qualsiasi natura ed evitare nella maniera più assoluta che, con lo scuolabus in movimento, gli stessi si alzino dal posto a loro assegnato o distraggano e disturbino l'autista.
  - c. Gli accompagnatori dovranno sovrintendere alle operazioni di salita e discesa degli alunni dall'automezzo e all'assegnazione dei posti badando che tutti gli alunni occupino i posti a sedere.
  - d. Al termine del viaggio di andata verso la scuola, gli accompagnatori dovranno accompagnare i minori sino all'ingresso della scuola, durante il viaggio di ritorno

alla abitazioni, dovranno scendere per primi ad ogni fermata, ed affidare gli stessi ai genitori o a persone opportunamente incaricate dagli stessi.

- e. L'accompagnatore dovrà essere presente sopra lo scuolabus antecedentemente alla salita del primo alunno e fino a dopo la discesa dell'ultimo alunno.

**- Sorveglianza degli alunni delle scuole Primaria e Secondarie di primo grado, che usufruiscono del servizio di trasporto scolastico.**

Il servizio consiste in quanto di seguito specificato.

- a) Sorveglianza da parte di **un operatore** degli alunni che arrivano con lo scuolabus durante l'orario **dalle ore 7:30 alle ore 8:30**, su cinque giorni la settimana - dal lunedì al venerdì - (secondo il calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo Scolastico di San Piero a Sieve e Vaglia, in conformità al calendario scolastico regionale), presso l'edificio scolastico, in attesa dell'inizio dell'attività didattica. Il fabbisogno è stimato in **5 ore settimanali** per un totale complessivo stimato in **178 ore** per ciascun anno scolastico.

**ARTICOLO 3 – DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto avrà durata di **anni 3** con decorrenza dal **06 Settembre 2010 e scadenza al 30 giugno 2013**.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a proprio giudizio discrezionale, il diritto di opzione per il rinnovo per i successivi due anni, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.; ovvero saranno consentite eventuali proroghe e/o rinnovi nelle forme, nei termini e secondo le modalità espressamente previste dalla legislazione vigente al momento della scadenza del contratto. In tali ipotesi, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad accordare il rinnovo o la proroga alle condizioni economiche e normative in essere, salvo l'adeguamento del corrispettivo secondo quanto previsto al successivo art. 5.

L'impresa aggiudicataria del servizio sarà comunque vincolata alla continuità dello stesso, alle medesime condizioni economiche e normative correnti, per un periodo massimo di 1 anno, alla scadenza del contratto e nelle more della conclusione della procedura concorsuale per l'individuazione del nuovo contraente.

Alla scadenza del contratto, l'impresa aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato ed in perfetto funzionamento. Lo stovigliame e quant'altro acquistato dalla Impresa aggiudicataria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

Il l'impresa aggiudicataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali, sia dei Centri Cottura, che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

**ARTICOLO 4 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria , in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la definizione "variazione dell'entità dei servizi" si intende la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal disciplinare di gara/capitolato speciale. In caso di estensione dei servizi il costo del pasto resterà invariato.

**ARTICOLO 5 - PREZZO A BASE D'ASTA - VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO**

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'impresa aggiudicataria offerente

e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari ad **€2,90**, al netto di IVA di legge (comprensivo di oneri per sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in **€0,03**).

Non sono ammesse offerte in aumento. I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

Il valore complessivo presunto annuo a base di gara ammonta ad **€145.000,00** (al netto di IVA di legge). L'importo complessivo presunto dell'appalto riferito ai 3 anni posti a base d'asta è pari ad **€435.000,00**. L'importo complessivo presunto dell'appalto comprensivo dell'eventuale rinnovo biennale è pari ad **€725.000,00**.

Per i servizi di **Accompagnamento sugli scuolabus degli alunni della scuola dell'Infanzia e di Sorveglianza degli alunni delle scuole Primaria e Secondarie di primo grado, che usufruiscono del servizio di trasporto scolastico**, di cui al precedente art. 1, all'impresa aggiudicataria verrà corrisposto un ulteriore importo annuo di **€13.000,00** (al netto di IVA di legge).

L'importo complessivo presunto dell'appalto comprensivo dei servizi di cui sopra e dell'eventuale rinnovo biennale è pari ad **€790.000,00**.

L'importo dell'appalto potrà subire variazioni in diminuzione o in aumento nel limite del 20% ai sensi dell'art. 11 R.D. 2240/23 senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare alcuna obiezione.

## **ARTICOLO 6 – REVISIONE PREZZO**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata dell'appalto, salvo l'adeguamento Istat relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal secondo anno scolastico (settembre 2011). La richiesta di revisione dell'impresa aggiudicataria non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Settore comunale competente.

## **ARTICOLO 7 – CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento dei servizi oggetto del presente Disciplinare di gara/capitolato speciale avverrà mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata, in base ai seguenti elementi:

### **1- OFFERTA ECONOMICA punti 30**

*Prezzo relativo al servizio di refezione scolastica e altre utenze - punti 30*

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio da attribuire} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto}}$$

### **2- OFFERTA PROGETTUALE - punti 70**

#### **QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

##### **A – PERSONALE - ( max 20 punti )**

1) Gestione dettagliata delle diverse fasi del servizio - punti 17

inteso come piano organizzativo del personale da impiegare con specifica delle figure dedicate e relativo profilo professionale e monte ore settimanale totale.

2) Curriculum Direttore del servizio - punti 3

##### **B - FORMAZIONE DEL PERSONALE - (max 7 punti)**

- 1) Numero complessivo di ore annue di corsi di formazione/aggiornamento, oltre a quanto previsto dalla vigente normativa, per anno scolastico
- fino a n. 5 ore comprese – punti 3
  - oltre a n. 5 ore – punti 7

**C - MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - (max 8 punti)**

- 1) Indicazione elenco, modalità di selezione e controllo dei fornitori - punti 8

**D - MODALITA' DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI - (max 8 punti)**

- 1) Descrizione delle procedure attuative per il confezionamento di diete speciali dovute a motivi sanitari con particolare riferimento alle diete per soggetti a celiachia - punti 5
- 2) Possesso della Certificazione per i pasti senza glutine, ristorazione collettiva per utenti celiaci - punti 3
- assenza possesso certificazioni - punti 0
  - possesso certificazione - punti 3

**E – CONTROLLI - (max 9 punti)**

- 1) N. analisi/anno chimiche e microbiologiche su materie prime – punti 4
- fino a n. 5 comprese - punti 2
  - oltre a n. 5 - punti 4
- 2) N. analisi microbiologiche/anno su semilavorati e prodotti finiti - punti 3
- fino a n. 5 comprese - punti 1
  - oltre a n. 5 - punti 3
- 3) N. tamponi/anno di superficie-palmari - punti 2
- fino a n. 5 compresi - punti 1
  - oltre a n. 5 - punti 2

**F - INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI - (max 10 punti)**

- 1) N. prodotti e valutazione alimenti, D.O.P. e I.G.P. - punti 2
- 2) Altre proposte migliorative di esclusiva attinenza al servizio oggetto dell'appalto, specificandone i tempi di realizzazione - punti 8

**G – CAPACITA' DELL'AZIENDA - (max 8 punti)**

Tale criterio è motivato dall'esigenza di assicurare elevati livelli di qualità del servizio e di affidabilità dell'appaltatore, in ragione della peculiare natura del presente appalto; esso, infatti, ha ad oggetto i servizi di ristorazione rivolti ad una platea di fruitori soggetta a particolare tutela.

- 1) Fatturato nel triennio - max punti 8
- viene preso in esame il fatturato d'impresa, al netto di IVA, specifico per servizi identici a quelli oggetto di appalto (gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) realizzato nell'ultimo triennio (2007/2008/2009).
- Al maggior fatturato vengono assegnati 8 punti; agli altri concorrenti viene attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:  $A:5=B:X$

A= max fatturato

B= fatturato della società concorrente

X= punteggio attribuito al concorrente

In caso di offerta prodotta da ATI, fermo restando l'obbligo di indicare le percentuali di servizio da ciascuna impresa erogato, ed al solo fine di calcolare il punteggio relativo al Fatturato nel triennio si procederà alla somma (B) dei singoli dati (B1,B2,...) inerenti le aziende associate con il seguente correttivo, spiegato con il seguente esempio:

ATI = Azienda 1 con il 20 % del servizio + Azienda 2 con il 30 % del servizio + Azienda 3 con 50% del servizio

B1= 20% del Fatturato Azienda 1

B2= 30% del Fatturato Azienda 2

B3= 50% del Fatturato Azienda 3

B= B1 + B2 + B3

I punteggi previsti ai precedenti punti 2-A 1), 2-A-2), 2-C-1), 2-D-1), 2-F-1) e 2-F-2) saranno attribuiti dalla Commissione giudicatrice sulla base dei giudizi sintetici, come di seguito indicato, cui corrisponderanno le percentuali di punteggio a fianco di ciascuno indicati.

Giudizio	Percentuale
Ottimo	100%
Adeguito	75%
Parzialmente adeguato	50%
Scarsamente adeguato	25%
Inadeguato	0%

Il punteggio massimo attribuibile sarà suddiviso sulla base del numero dei componenti la commissione, in relazione a ciascun giudizio espresso. Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma arrotondata all'unità superiore, dei punti corrispondenti ai giudizi espressi dai membri della commissione.

*Non saranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le imprese che nella valutazione complessiva del progetto tecnico-gestionale non raggiungano il punteggio minimo di 40 punti.*

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione Comunale solo dopo le approvazioni intervenute a termini di legge, mentre l'impresa aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta per la stessa idonea e conveniente.

Resta salva la facoltà di cui all'art. 81, comma 3 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, per ragioni di pubblico interesse, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa in merito.

### **ART. 8 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE**

1. Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale e societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro consorzi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e che siano in regola con la legge 68/99 (norme per il diritto dei lavoratori disabili), ed iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto (imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva), per le imprese italiane o straniere residenti in Italia; ovvero iscrizione in apposito Registro Professionale dello Stato di residenza, per le imprese straniere;

2. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) e dell'art. 37, comma 8 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

3. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.:

4. L'offerta congiunta dei concorrenti raggruppati o consorziati comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate o consorziate nei confronti dell'Amministrazione concedente.

5. Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario, devono conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. La procura è conferita al rappresentante legale dell'Impresa capogruppo.

6. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

7. Si rinvia, per quanto non previsto dal presente disciplinare di gara/capitolato speciale all'art. 37 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i..

8. L'Impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio, non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi, né singolarmente.

9. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., sono tenuti ad indicare in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi consorziati è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

10. Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., saranno esclusi dalla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro concorrente alla medesima gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la

situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. Tale situazione dovrà essere espressamente dichiarata dai concorrenti, ai sensi e secondo le modalità indicate nell'art. 38, comma 2, secondo capoverso del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. La dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato autonomamente l'offerta, con l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione, dovrà essere corredata da idonea documentazione - inserita in separata busta chiusa - utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta. L'Amministrazione Comunale escluderà i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, dando atto che la verifica e l'eventuale esclusione sarà disposta dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

## **ARTICOLO 9 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Sono ammesse a partecipare alla gara del servizio di ristorazione scolastica i soggetti, in possesso dei seguenti requisiti:

### **a) Capacità economica e finanziaria**

Il concorrente dovrà dimostrare la capacità economica e finanziaria mediante:

1) idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti di valore economico pari almeno a € 1.500.000,00.

*(Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno 1 (una) referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente).*

2) conseguimento di un fatturato d'impresa specifico per servizi identici a quelli oggetto del presente appalto (*gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva*) realizzato nell'ultimo triennio (2007/2008/2009) non inferiore ad €350.000,00, al netto dell'IVA, annui.

*(Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla capogruppo in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 10%; il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100%)*

### **b) Capacità tecnica**

Il concorrente dovrà dimostrare la capacità tecnica mediante:

1) la gestione di almeno n. 3 (tre) servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva) con almeno 60.000 pasti annui.

I requisiti di cui alla lettera a), punto 2, ed alla lettera b), punto 1), possono essere dichiarati mediante dichiarazione sostitutiva di atto notorio, ai sensi del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445; che dovranno essere inserite nella busta della documentazione amministrativa (busta n.1).

*L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato dai concorrenti rispetto ai punti su indicati, ai sensi dell'art 71 del DPR 445/2000.*

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara, ai sensi dell'art. 41, comma 4, e dell'art. 42, comma 4, del D.Lgs. 163/2006.

## **ARTICOLO 10– DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE**

**1. Domanda di partecipazione e dichiarazione** in carta semplice, resa dal Titolare o dal Legale Rappresentante della Società, non autenticata, presentata unitamente ad una fotocopia semplice del documento di identità in corso di validità, da redigersi come da modello fac-simile allegato (**Allegato A**) al presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (**Busta 1**);

**2. Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo a base d'asta, al netto di IVA, del servizio in oggetto (**€8.700,00**), da presentarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, con scadenza minima di giorni **180** decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, oppure tramite versamento in contanti intestato alla Tesoreria Comunale di San Piero a Sieve, specificando la causale, o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate. La cauzione presentata sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, e la sua operatività nel termine di giorni 15 a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale. Nell'ipotesi in cui la cauzione provvisoria sia rilasciata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria in conformità alla scheda tecnica 1.1, allegata al D.M. n. 123 del 12/03/04, in osservanza della clausole di cui allo schema tipo 1.1. allegato al predetto decreto, dovrà essere integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., in conformità all'art. 75 commi 4, 5, 6, 8 del Codice dei Contratti (D.Lgs n.163/06). La garanzia, in qualunque forma prestata (deposito in contanti, titoli debito pubblico, fidejussione bancaria o assicurativa), deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, da una dichiarazione contenente l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113D.Lgs 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La ricevuta di versamento o l'originale della fideiussione o della polizza assicurativa dovranno, a pena di esclusione, essere inseriti nel plico relativo alla documentazione amministrativa (**Busta n. 1**).

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto e sarà svincolata automaticamente all'atto della stipula del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese non formalmente costituito detta garanzia provvisoria deve essere intestata a tutte le imprese costituenti il raggruppamento. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese formalmente costituito detta garanzia provvisoria deve essere intestata all'impresa capogruppo.

Ai sensi dell'art. 75, co. 7 D.Lgs. 163/06, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In tal caso l'Impresa concorrente dovrà produrre copia conforme del certificato di qualità di cui è in possesso (la conformità dovrà essere dichiarata dal legale rappresentante, allegando copia del proprio documento d'identità) La copia del certificato di qualità e la dichiarazione di conformità della stessa all'originale dovranno essere inserite nella busta della documentazione amministrativa (da inserire nella **Busta 1**).

I raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti, potranno beneficiare della predetta riduzione a condizione che l'impresa capogruppo mandataria sia in possesso di tale certificazione.

**3. Idonee dichiarazioni bancarie** (rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti di valore economico pari almeno a € 1.500.000,00, di cui all'art. 9, lett. a), punto 1, del presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (**Busta 1**);

**4. Ricevuta di versamento del contributo di € 40,00 (quaranta/00)**, richiesto per la partecipazione alla gara ai sensi della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti

pubblici del 01/03/2009 (da inserire nella **busta 1**). Il pagamento della contribuzione deve essere effettuato con una delle seguenti modalità:

1. versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

2. versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- o il codice fiscale del partecipante;
- o il CIG che identifica la procedura.

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584).

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- o il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del concorrente;
- o il CIG che identifica la procedura.

Gli estremi del versamento non effettuati online sul Servizio riscossione contributi devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo <http://www.avcp.it>. (In caso di ATI il versamento del suddetto contributo è unico e deve essere effettuato dalla società capogruppo).

**5. Attestazione di avvenuto sopralluogo (in originale)** del Centro Cottura e dei refettori, da effettuarsi previo appuntamento telefonico ai seguenti numeri telefonici:

- 055 84 87 521 (Adriano Santoni);
- 055 84 87 526 (Cristina Baldini);
- 055 84 87 548 (Carlotta Devoti).

**6. Progetto tecnico di gestione del servizio** con particolare riferimento agli elementi di valutazione dettagliatamente descritti nell'art. 7, punto 2, del presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (max 100 pagine in formato A4) (**Busta 2**).

**7. Offerta economica**, redatta sul modello fac-simile allegato (**Allegato B**) al presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (**Busta n. 3**).

#### **ARTICOLO 11 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

A pena di esclusione dalla gara le Imprese concorrenti dovranno attenersi alle seguenti prescrizioni per la presentazione dell'offerta. Il plico sigillato, in modo da garantirne l'integrità e recante l'intestazione

**“GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”**,

firmato sui lembi di chiusura, dovrà recare l'indicazione del mittente e contenere 3 buste, ciascuna sigillata e firmata sui lembi di chiusura:

**Busta 1** - recante all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" - contenente la domanda di partecipazione alla gara, redatta secondo il modello fac-simile specificatamente predisposto ed allegato al presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (**Allegato A**) e tutta la documentazione amministrativa di cui **agli art. 9 e 10 del presente Disciplinare di gara/capitolato speciale;**

**Busta 2** - recante all'esterno la dicitura "OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA" - contenente il Progetto tecnico di gestione del servizio, tenendo conto degli elementi di valutazione descritti nell'art. 7, punto 2, del presente Disciplinare di gara/capitolato speciale, che non dovrà superare complessivamente il numero di n. 100 pagine, in formato A4; in sede di assegnazione del punteggio al progetto tecnico verranno letti e valutati gli elementi descritti fino alla pagina n. 100.

**Busta 3** - recante all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" - contenente l'offerta economica redatta utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto e allegato al presente Disciplinare di gara/capitolato speciale (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme) in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante (**Allegato B**).

L'offerta economica deve esprimere il prezzo netto unitario offerto per singolo pasto e non potrà superare l'importo di €2,90, al netto di IVA di legge, (comprensivo di oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in € 0,03).

In allegato al presente Disciplinare di gara/capitolato speciale si riporta il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) (**Allegato C**).

L'offerta di cui sopra è da intendersi quale corrispettivo e remunerativo di ogni voce ed onere oggetto dell'appalto posto a carico dell'impresa aggiudicataria.

Le offerte presentate da Raggruppamenti Temporanei di Imprese devono essere sottoscritte, a pena di esclusione, da tutte le imprese che formeranno il raggruppamento.

Non sono ammesse offerte in aumento. I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

Tutti gli atti e documenti relativi alla partecipazione alla gara dovranno essere redatti in lingua italiana.

L'offerente potrà ritenersi svincolato dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

**In caso di discordanza tra l'indicazione dell'offerta in cifre e lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.**

**Nella busta 3 non dovranno essere inseriti altri documenti.**

Nell'offerta economica il concorrente deve dichiarare di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché degli obblighi previdenziali e assicurativi e che il prezzo offerto è remunerativo e comprensivo di tutto quanto sia necessario per il regolare e diligente svolgimento del servizio e consente di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal CCNL vigente per il comparto.

Non saranno ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni.

L'offerta non dovrà contenere né riserve, né condizioni, a pena d'invalidità.

## **ARTICOLO 12 - OFFERTE ANOMALE**

L'Amministrazione Comunale valuterà la congruità delle offerte in relazioni alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara/capitolato speciale, ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D. Lgs. n. 163/2006. L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base agli elementi specifici, appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86, comma 3 del D. Lgs. 163/06.

Si specifica che la procedura di verifica della congruità dell'offerta verrà esperita nei confronti del concorrente risultato primo classificato in graduatoria e qualora tale offerta presenti carattere di anomalia, ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D.Lgs. 163/2006, la Commissione giudicatrice attiverà il procedimento di verifica di tale offerta, secondo le modalità di cui agli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni. Qualora dall'esito di tali verifiche la Commissione

giudicatrice ritenga la prima migliore offerta anomala, procede nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta non anomala. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, in alternativa, la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica dell'anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, ai sensi dell'art. 88, comma 7 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. L'Amministrazione Comunale richiederà, per iscritto, assegnando all'offerente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione delle giustificazioni relative alle voci che formano il prezzo complessivo offerto e relative agli altri elementi di valutazione. Ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiederà in forma scritta all'offerente le precisazioni ritenute pertinenti, assegnando un termine non inferiore a cinque giorni per presentare, in forma scritta, le precisazioni richieste. Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, l'Amministrazione Comunale convocherà l'offerente con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi, invitandolo a indicare ogni elemento che ritenga utile. L'Amministrazione Comunale può prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora:

- l'offerente non presenti le giustificazioni entro il termine assegnato;
- l'offerente non presenti le ulteriori giustificazioni entro il termine assegnato;
- l'offerente non si presenti all'ora e al girono della convocazione.

L'Amministrazione Comunale esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

#### **ART. 13 – TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ED APERTURA DEI PLICHI**

L'offerta e tutta la documentazione di gara richiesta dovranno pervenire al Comune di San Piero a Sieve - Piazzetta del Comune n. 1- 50037 San Piero a Sieve (FI), Ufficio Protocollo, **entro e non oltre le ore 13.00 del giorno di sabato 7 agosto 2010, a pena di esclusione.**

L'Ufficio Protocollo è aperto al pubblico dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle ore 13:00.

#### **ART. 14 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

L'inizio delle operazioni di gara, è fissato per le **ore 10:00 del giorno di lunedì 9 agosto 2010** presso il Comune di San Piero a Sieve- Piazzetta del Comune n. 1- 50037 San Piero a Sieve (FI).

La seduta di gara è pubblica, ma soltanto i titolari o i legali rappresentanti dei partecipanti alla gara (o soggetti da questi delegati muniti di delega), hanno diritto di parola e di chiedere che le loro dichiarazioni siano inserite a verbale.

La Commissione giudicatrice, appositamente nominata, procederà alla verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa (busta n. 1), presentata da ciascun concorrente in relazione a quanto previsto dal presente disciplinare.

Al termine di tale procedura verranno dichiarate gli operatori ammessi e quelli non ammessi.

Successivamente, la Commissione procederà in seduta riservata, senza aprire la busta contenente l'offerta economica, all'esame dell'offerta tecnica (busta n. 2) inviata da ciascun concorrente ammesso alla gara. Esaurito l'esame della documentazione, attribuirà i punteggi secondo i parametri e gli elementi di valutazione di cui al precedente art. 7.

Successivamente, in seduta pubblica, alle **ore 10:00 del giorno di mercoledì 11 agosto 2010**, sempre presso il Comune di San Piero a Sieve, detta Commissione renderà nota la graduatoria risultante dall'esame delle offerte tecniche e, sempre rispettando l'ordine cronologico dei rispettivi plichi, aprirà le buste contenenti le offerte economiche (busta n. 3), ne verificherà la completezza del contenuto ed attribuirà i punteggi alle offerte stesse in base alla formula di cui al precedente art. 7.

Sommando il punteggio relativo all'offerta tecnica con quello relativo all'offerta economica, si otterrà il punteggio complessivo attribuito ad ogni concorrente e l'aggiudicazione provvisoria sarà effettuata al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivamente più alto.

Se al termine dell'intero procedimento sopra descritto, vi fossero offerte in pareggio che siano le migliori, si procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio in seduta pubblica.

#### **ARTICOLO 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006. E' altresì ammesso il subappalto sempre nel rispetto del art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

#### **ARTICOLO 16 – CAUZIONE DEFINITIVA**

L'impresa aggiudicataria dovrà versare, preliminarmente alla stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura e secondo le modalità espressamente prescritte dall'art. 113 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

La suddetta cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente disciplinare di gara/capitolato speciale, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa aggiudicataria, o a causa di inadempienza delle obbligazioni contrattuali o negligente esecuzione del servizio.

L'Amministrazione Comunale ha, inoltre, diritto di valersi della cauzione:

- per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento dei servizi, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'impresa aggiudicataria, sino all'individuazione del nuovo contraente;

- per provvedere al pagamento di quanto dovuto dell'impresa aggiudicataria per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito, in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione, da parte del Responsabile del Settore comunale competente.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla reintegrazione della cauzione di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'appalto, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

#### **ARTICOLO 17 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

L'impresa aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente disciplinare di gara/capitolato speciale per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei corrispettivi spettanti all'impresa aggiudicataria, a condizione che l'impresa abbia già costituito cauzione definitiva.

## **TITOLO II - CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ARTICOLO 18 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E FASI DELL'APPALTO**

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale all'aiuto in produzione, alla distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni, nonché al riordino e pulizia dei refettori.

Si precisa che i seguenti riferimenti costituiscono un elemento di base per la formulazione dell'offerta tecnica ed economica.

Il numero di pasti annuo, indicativamente, risulta il seguente;

<b>Scuola dell'Infanzia</b>	<b>pasti giorno n. 100</b>	<b>giorni n. 190</b>	<b>pasti n. 19.000</b>
<b>Scuola Primaria</b>	<b>pasti giorno n. 170</b>	<b>giorni n. 96</b>	<b>pasti n. 16.320</b>
<b>Scuola Secondaria</b>	<b>pasti giorno n. 120</b>	<b>giorni n. 64</b>	<b>pasti n. 7.680</b>
<b>Asilo Nido</b>	<b>pasti giorno n. 15</b>	<b>giorni n. 210</b>	<b>pasti n. 3.150</b>
<b>Cittadini assistiti dal servizio sociale</b>	<b>pasti giorno n. 15</b>	<b>giorni n. 210</b>	<b>pasti n. 3.150</b>
<b>Altri utenti</b>			<b>pasti n. 700</b>
<b>Totale pasti anno n. 50.000</b>			

Le modalità di somministrazione dei pasti avvengono mediante:

- scuola dell'infanzia e classi prime e seconde della scuola primaria: scodellamento e servizio al tavolo);

- classi terze, quarte e quinte della scuola primaria e scuola secondaria (linea self-service).

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino dei locali.

La Ditta dovrà inoltre fornire personale di supporto per il Centro Cottura per le operazioni di lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione dello stesso.

Per quanto riguarda il trasporto pasti si intende a carico della Ditta sia il personale sia i mezzi necessari per lo svolgimento ottimale del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

#### **ARTICOLO 19 – CALENDARIO**

L'impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio come indicato dall'Amministrazione Comunale, secondo il calendario scolastico approvato dall'Istituto Comprensivo Scolastico di San Piero a Sieve e Vaglia, in conformità al calendario scolastico regionale.

#### **ARTICOLO 20 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI**

L'impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni, nei turni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale e di seguito, indicativamente, specificati:

**Scuola dell'Infanzia: dal lunedì al venerdì, I turno alle ore 12:00, II turno alle ore 12:30;**

**Scuola Primaria: lunedì, mercoledì e giovedì, I turno alle ore 12:20, II turno alle ore 12:30;**

**Scuola Secondaria: martedì e venerdì alle ore 13:40;**

**Asilo Nido e Cittadini assistiti dal servizio sociale: inizio trasporto dal centro cottura alle ore 11:00.**

#### **ARTICOLO 21 - PRENOTAZIONE PASTI**

La prenotazione giornaliera dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso viene effettuata da personale autorizzato dalla Amministrazione Comunale. Il numero dei pasti giornalieri è comunicato al Centro Cottura entro le ore 9:30 a.m. Nessun ordinativo dei pasti può essere effettuato, ed accettato dall'Impresa aggiudicataria, da personale diverso da quello autorizzato.

#### **ARTICOLO 22 – SERVIZIO VEICOLATO: MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE**

Per i pasti confezionati presso il centro cottura ubicato a San Piero a Sieve, in Via Trifilò, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo utilizzando mezzi di trasporto propri. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle

vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004)

L'impresa aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, per un tempo **non superiore a 15 minuti** prima dell'inizio del servizio di somministrazione.

## **TITOLO III - RESPONSABILITA' E ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

### **ARTICOLO 23 – RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA E POLIZZE ASSICURATIVE**

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare di gara/capitolato speciale, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico dell'impresa aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

L'impresa aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto, e dovrà prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

R.C.T./O (Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori):

- Euro 1.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
- Euro 1.000.000,00 (tremilioni /00) per persona
- Euro 1.000.000,00 (tremilioni /00) per danni a cose o animali.

Tale polizza RCT dovrà contenere l'estensione per i danni che l'impresa aggiudicataria dovesse causare al patrimonio (beni mobili, attrezzature e immobili) del Comune di San Piero a Sieve.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'impresa aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

### **ARTICOLO 24 – ONERI DELL'IMPRESA**

Oltre a quanto prescritto nei precedenti articoli del presente disciplinare di gara/capitolato speciale, l'impresa si impegna a :

- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del

personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;

- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.);
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente disciplinare di gara/capitolato speciale. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di San Piero a Sieve;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Disciplinare di gara/capitolato speciale e suoi allegati, ai menu concordati e ai particolari regimi dietetici;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete avvalendosi di una unità di personale dedicata alla preparazione delle diete speciali, unità che dovrà essere prevista e mantenuta in organico per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi;
- conservare, per 72 ore, presso il Centro di Cottura un campione rappresentativo del pasto giornaliero (g 150) completo, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta con data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio in caso di controllo;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura e gli altri locali di approntamento/lavaggio etc., nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente articolo;
- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione dal Concedente, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti ai refettori;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- provvedere ad integrare il personale comunale in produzione con numero 1 Aiuto Cuoco a 20 ore settimanali.
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;

- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione (vedi D.U.V.R.I.).

Ai sensi e per gli effetti della L. 123/2007 e D. Lgs. N. 81/2008 c.m. dal D. Lgs. 106/2009 "Attuazione dell'art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", l'Amministrazione Comunale allega al presente disciplinare di gara/capitolato speciale lo schema del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze. L'impresa aggiudicataria si impegna a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico e a coordinarsi con l'Amministrazione Comunale per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.

### **ARTICOLO 25 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**.

L'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare all'impresa aggiudicataria, entro le 24 ore precedenti, eventuali interruzioni dell'attività scolastica, alla quale risulti interessata l'intera utenza.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

## **TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE**

### **ARTICOLO 26 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

La gestione e i costi relativi al personale addetto sia al trasporto ed alla somministrazione dei pasti sia alla preparazione lo sbarazzo, la pulizia ed il lavaggio stoviglie dei refettori nonché la pulizia ed il lavaggio del Centro Cottura saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'impresa aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta la presenza presso gli impianti facenti parte del Servizio di Refezione Scolastica per il Comune di San Piero a Sieve del seguente personale specifico:

- un **Direttore del servizio** per almeno 15 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi:

- scuola dell'infanzia (scodellamento e servizio al tavolo) n. 1 Addetto Servizio Mensa / 40 pasti somministrati;

- scuola primaria e secondaria (linea self-service) 1 Addetto Servizio Mensa / 70 pasti somministrati.

Per ciascun plesso dovrà essere presentato il numero di persone impiegato e relativo monte ore settimanale. Tutto il personale dipendente dell'impresa aggiudicataria dovrà essere dotato di un tesserino di riconoscimento esposto in modo visibile, riportante l'indicazione di appartenenza all'impresa aggiudicataria. Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

L'amministrazione Comunale provvederà con il proprio personale alla produzione ed alla cottura dei pasti per tutta l'utenza del presente appalto, nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso.

L'impresa aggiudicataria provvederà ad integrare il personale comunale in produzione con numero 1 Aiuto Cuoco a 20 ore settimanali.

### **ARTICOLO 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'impresa aggiudicataria.

Tale attività (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione, come stabilito nell'art. 6 del disciplinare di gara/capitolato speciale.

### **ARTICOLO 28 – VESTIARIO**

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di sicurezza e igiene, incluso idoneo copricapo da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere dell'Impresa aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

All'impresa aggiudicataria è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

### **ARTICOLO 29 – SICUREZZA IN AMBITO LAVORATIVO**

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni; dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene per il Centro Cottura, nonché per i terminali di somministrazione del Comune San Piero a Sieve, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004. Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

**Per eventuali violazioni alle norme su menzionate l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento diretto la sanzione comminata dall'autorità competente.**

## **TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI**

### **ARTICOLO 30– ALIMENTI**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'impresa aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono integralmente richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente disciplinare di gara/capitolato speciale l'**Allegato D – Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari**, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante l'erogazione del servizio. Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero;
- non è ammesso l'impiego di prodotti pre-cucinati;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale in corso di esecuzione, le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Potranno essere inseriti ulteriori prodotti non previsti nell'**Allegato D**, nel qual caso tale inserimento dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

### **ARTICOLO 31 – MENU'**

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù in vigore (**Allegato E**).

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'**Allegato D**, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il menù sarà unico per le scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto
- n°1 panino con formaggio (asiago, edammer)
- n°1 frutto/succo di frutta
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl
- n°1 dolce tipo crostatina confezionata
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio Comunale competente.

I menù non potranno essere modificati, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale sulla qualità del servizio.

E' consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore (scioperi, blackout, ecc.);
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso l'impresa aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; che dovranno essere preventivamente autorizzate dal Servizio Comunale preposto.

## **ARTICOLO 32 – DIETE SPECIALI**

L'impresa aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

In particolare per soggetti affetti da celiachia dovranno essere preparati pasti ad essi dedicati, utilizzando materie prime secondo quanto indicato nel prontuario AIC. La fornitura dei suddetti prodotti sarà totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

**La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.**

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dall'impresa aggiudicataria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate, recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito inoltre un sistema di trasporto adeguato **in contenitori monoporzione**, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

## **TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

### **ARTICOLO 33 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE**

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ ) deve avvenire in appositi contenitori.
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di  $+60^{\circ}\text{C}$  in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di  $+10^{\circ}\text{C}$ ;
- per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di  $+14^{\circ}\text{C}$ ;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.

- le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale competente e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo predisposto dall'impresa aggiudicataria.

#### **ARTICOLO 34 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in freezer, a temperatura non superiore a -18°C, presso il Centro di Cottura, per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

**Non sono ammesse altre modalità di campionamento.**

## **TITOLO VII - PIANO PULIZIE E SISTEMA CONTROLLI**

#### **ARTICOLO 35 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino:

- $CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$
- Coliformi totali = assenti

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi presso il Centro Cottura e presso i refettori nei diversi plessi scolastici:

- a. la pulizia dei vetri (parte interna ed esterna) con cadenza mensile;
- b. la pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti con cadenza mensile;
- c. la deragnatura con cadenza mensile;

Le attrezzature per effettuare le suddette pulizie straordinarie saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre predisporre per tutti il Centro Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. Restano a carico dell'impresa aggiudicataria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

#### **ARTICOLO 36 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto nel corso dell'intera durata dell'appalto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare l'osservanza da parte dell'impresa delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Disciplinare di gara/capitolato speciale e nell'offerta progettuale presentata, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione.

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

### **ARTICOLO 37 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, l'impresa aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente disciplinare di gara/capitolato speciale.

### **ARTICOLO 38 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica, da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande. Dovrà altresì far pervenire all'Amministrazione Comunale i risultati delle verifiche effettuate in base al Piano di autocontrollo elaborato dall'impresa aggiudicataria.

## **TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

### **ARTICOLO 39 – LOCALI E IMPIANTI CONCESSI IN USO**

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature esistenti presso ciascuna struttura in cui si svolge il servizio; tutto il materiale preso in consegna dall'impresa aggiudicataria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di funzionamento e conservazione.

L'impresa aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, attrezzature e tutti i materiali; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

L'impresa aggiudicataria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le utenze quali gas, energia elettrica, acqua e tassa per lo smaltimento rifiuti rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale.

### **ARTICOLO 40 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE STRUTTURE**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti, dei mezzi e dei locali utilizzati per l'intera gestione del servizio è a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria quindi dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione di tutte le attrezzature collocate presso il Centro Cottura ed i refettori.

Relativamente alle strutture o locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, l'impresa aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, che dovranno essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati all'impresa aggiudicataria.

### **ARTICOLO 41 - MANUTENZIONE ORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE**

Per manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

L'impresa aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 (sette) giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni o sostituzioni nel termine sopraindicato e a darne tempestiva comunicazione per conoscenza all'Ufficio comunale competente.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, la qualità e l'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.); in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

#### **ARTICOLO 42 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE**

La manutenzione straordinaria dei refettori e del Centro Cottura è a carico dell'Amministrazione Comunale.

Per manutenzione straordinaria s'intende l'esecuzione dei seguenti interventi:

- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie;
- sostituzione dei macchinari non più riparabili con la manutenzione ordinaria.

#### **ARTICOLO 43- FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE**

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante.

L'impresa aggiudicataria all'inizio del servizio è altresì tenuto ad integrare, a propria cura e spese - entro il termine massimo di 15 (quindici) giorni - la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire l'efficiente servizio di refezione scolastica, nonché a fornire materiale monouso, a perdere, quali tovagliette e tovaglioli di carta.

L'impresa aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, materiale monouso (piatti e bicchieri) per eventuali emergenze.

Sarà onere dell'impresa aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'erogazione del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

## **TITOLO IX PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **ARTICOLO 42 - PREZZO DEL PASTO**

Il prezzo unitario del pasto, è quello aggiudicato in sede di gara. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto per lo svolgimento del servizio e ogni altro onere previsto dal presente disciplinare di gara/capitolato speciale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **ARTICOLO 45 - LIQUIDAZIONI**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture e scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa aggiudicataria dei pasti effettivamente consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati giornalmente consegnati alle singole scuole.

Si stabilisce sin d'ora che la Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incartamento della cauzione.

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazione sospenderanno il termine suddetto.

Ai sensi dell'art. 35, comma 32, della legge 4 agosto 2006, n. 248, l'emissione di ogni certificato di pagamento è subordinata all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti l'opera (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore.

## **TITOLO X – SANZIONI E PENALITA'**

### **ARTICOLO 46 – PENALITA'**

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa aggiudicataria, per il primo giorno sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo relativo al servizio stesso; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per inadempienze a seguito dei controlli previsti nel presente disciplinare di gara/capitolato speciale saranno applicate le seguenti penali:

1. qualità delle derrate non conforme a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche (**Allegato D**): penale di €500,00 per ogni derrata non conforme;
2. mancanza delle certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali: penale di €500,00 per ogni fornitore più €150,00 per ogni giorno di ritardo;
3. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di € 500,00 per ogni inadempienza rilevata;
4. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di €1.000,00;

5. veicolazione contorni conditi: penale di €250,00;
6. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di €1.000,00;
7. mancata somministrazione di dieta speciale: penale di €500,00 per ogni dieta; per ogni giorno di ritardo tale penale sarà maggiorata di € 100,00. Nel caso di dieta per celiachia la penale è raddoppiata;
8. mancato approntamento del campione testimone di cui all'art.32 del presente disciplinare di gara/capitolato speciale, penale di €250,00;
9. rinvenimento corpi estranei nelle pietanze somministrate: penale di €500,00 per ogni deficit;
10. utilizzo di contenitori termici deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di €50,00 per ogni contenitore termico deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;
11. consegna dei pasti in orario che pregiudichi il rispetto dell'orario di consumo degli stessi, senza giustificato motivo: penale di € 500,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 1.000,00;
12. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di €1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
13. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali richieste: penale di €1.000,00 per ogni figura professionale mancante più €150,00 per ogni giorno di assenza;
14. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, €250,00 per ogni giorno di inadempienza;
15. mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta: penale di € 50,00 ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i;

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe. In assenza di giustificate motivazioni la sanzione decorre dalla data della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa aggiudicataria al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla S.A. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto con l'impresa aggiudicataria.

#### **ARTICOLO 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fermo restando quanto previsto in caso di inadempienze, l'Amministrazione Comunale a suo insindacabile giudizio, ha facoltà di risolvere immediatamente il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:

- cessione totale o parziale del contratto;
- danni agli utenti, all'Amministrazione Comunale e ai beni di proprietà della stessa, derivanti da colpa grave o da incuria e negligenza;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio;
- frode nell'esecuzione dei servizi;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa aggiudicataria;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
- abbandono del servizio senza giustificato motivo;

- perdita da parte dell'impresa aggiudicataria dei requisiti per l'esecuzione dei servizi appaltati, quali il fallimento o l'erogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;

- utilizzo dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso gratuito per finalità diverse da quelle previste dal disciplinare di gara/capitolato speciale, senza preventiva formale autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, l'Amministrazione Comunale procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare all'impresa aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

## **TITOLO XI - NORME FINALI**

### **ARTICOLO 48 - SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese e tasse inerenti il contratto del servizio, da redigersi in forma pubblica amministrativa, oggetto del presente disciplinare di gara/capitolato speciale.

### **ARTICOLO 49 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, è prescritto sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara, presso il centro cottura e refettori.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'impresa aggiudicataria partecipante, ovvero da soggetto delegato, munito di delega del legale rappresentante/procuratore speciale, previo appuntamento telefonico ai seguenti numeri telefonici:

- 055 84 87 521 (Adriano Santoni);
- 055 84 87 526 (Cristina Baldini);
- 055 84 87 548 (Carlotta Devoti).

**L'Ufficio rilascerà alle Imprese l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere inserita, a pena di esclusione dalla gara, nella busta n. 1 (Documentazione amministrativa).**

### **ARTICOLO 50 - DOMICILIO**

L'impresa aggiudicataria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente il presente appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

### **ARTICOLO 51 – GIURISDIZIONE ORDINARIA**

La parte attrice ha facoltà di escludere la competenza arbitrale, ponendo la causa innanzi al giudice competente per materia e territorio.

La parte convenuta nel giudizio arbitrale ha facoltà di escludere la competenza arbitrale. A questo fine, entro 30 gg. dalla notifica della domanda di arbitrato, deve notificare all'altra parte la sua determinazione e la parte attrice, ove intenda proseguire il giudizio, deve proporre domanda innanzi al giudice ordinario.

### **ARTICOLO 52 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Il Comune, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2006 informa che tratterà i dati personali forniti dall'impresa aggiudicataria esclusivamente per l'espletamento della gara per l'affidamento del servizio e per la gestione del successivo contratto, nonché per l'assolvimento degli obblighi previsti da Leggi e Regolamenti. Tale trattamento sarà effettuato con strumenti manuali, elettronici ed

informatici e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti dell'impresa aggiudicataria.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti comporterà l'impossibilità della prosecuzione del procedimento e del rapporto contrattuale. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati, che ne facciano richiesta per finalità prescritte da leggi e regolamenti.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di San Piero a Sieve.

### **ARTICOLO 53 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente Disciplinare di gara/capitolato speciale, troverà applicazione il Codice Civile e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Ai sensi della Legge n. 241 del 7.8.1990 e come previsto dall'art. 10 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163 il **Responsabile Unico del Procedimento** è il Responsabile del Settore IV "Servizi alla Persona" - **Dott. Adriano Santoni** - (Tel. 055 8487521).

## **ALLEGATI**

**Allegato A** - Modello fac-simile di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive;

**Allegato B** - Modello fac-simile offerta economica.

**Allegato C** - Schema Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza;

**Allegato D** - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

**Allegato E** - Menù;

San Piero a Sieve, lì 12 luglio 2010

IL RESPONSABILE  
Settore IV – Servizi alla Persona  
(Dr. Adriano Santoni)