



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

AREA 2 _ ECONOMICO_ FINANZIARIA - TRIBUTI - ATTIVITA' PRODUTTIVE - AA.GG -
PERSONALE_ CULTURA E BENI CULTURALI_ PUBBLICA ISTRUZIONE
UFFICIO ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 874 / 2025

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO, DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE- ANNO SCOLASTICO 2025-2026. AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1, LETTERA B) DEL) DLS 36/2023 ATTRAVERSO IL PORTALE SARDEGNACAT CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSO. APPROVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DELLA RDO RFQ_475412, DEL VERBALE DI VALUTAZIONE, AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA CONVIVIAM S.R.L. P.IVA 03557200759. IMPEGNO DI SPESA DELLE SOMME CONSEGUENTI. CIG B89836436E

**IL RESPONSABILE DELL'AREA E.Q.
ROBUSCHI ROSARIA**

Premesso che:

- con deliberazione di Giunta comunale n. 50 del 25.03.2025, regolarmente esecutiva, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'esercizio finanziario 2025, nonché per il triennio 2025_2027 e contestualmente i Dirigenti sono stati autorizzati ad adottare gli atti di gestione finanziaria relativi alle spese connesse alla realizzazione degli obiettivi dello stesso;

VISTI:

- Il Decreto Legislativo 18/08/2000 n.267, con il quale è stato approvato il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento delle Autonomie Locali.
- L'articolo 107 del citato Testo Unico che disciplina le funzioni e i compiti dei dirigenti, attribuendo agli stessi la competenza ad adottare i provvedimenti gestionali ivi compresa l'assunzione degli impegni di spesa.
- L'articolo 183 del citato Testo Unico che disciplina le procedure di assunzione degli impegni di spesa.
- L'articolo 184 del citato Testo Unico che disciplina le procedure di liquidazione della spesa.
- Il Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche, e in particolare gli articoli 4 e 13.

- La legge 8 agosto 1990 n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e diritto accesso ai documenti amministrativi.
- La legge 27 dicembre 2006, n. 206 recante “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007); La Legge 21 aprile 2023 n. 49 recante “Disposizioni in materia di equo compenso delle prestazioni professionali”;
- Il Decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 concernente il “Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”.
- Il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 recante “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”;
- La Legge 13 agosto 2010 n. 136 recante “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”;
- Il Decreto Legge 24 aprile 2014 n. 66 recante “Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale” convertito, con modificazioni, dalla Legge 23 giugno 2014 n. 89 e successive modifiche ed integrazioni;
- La Delibera ANAC n. 58 del 22 luglio 2015;
- La Delibera ANAC n. 582/2023 recante “Adozione comunicato relativo avvio processo digitalizzazione”;
- Il Decreto Sindacale n. 03 del 16/04/2025 con il quale sono state attribuite al firmatario del presente provvedimento le funzioni di Responsabile dell'Area.
- Lo Statuto Comunale.
- Il vigente Regolamento di Contabilità.
- Il Decreto Legislativo 23 gennaio 2011 n. 118 come modificato dal Decreto Legislativo 10 agosto 2014 n. 126.
- La Legge di Stabilità 2016, commi 501 e 502;
- La Deliberazione del Consiglio Comunale n. 3 del 21/02/2025 con la quale è stato approvato il DUP periodo 2025/2027.
- La Deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 11/03/2025 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'esercizio finanziario 2024 – 2026.

Premesso che con Deliberazione n.158 del 02/09/2025 è stato dato indirizzo alla sottoscritta Rag. Rosaria Robuschi Responsabile dell'Area 2 Pubblica Istruzione, di predisporre gli atti per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e in conformità al progetto MENSARDA in favore degli alunni frequentanti, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria per l'anno scolastico 2025 - 2026.

Che con la stessa Deliberazione di Giunta Comunale è stato approvato il progetto e la bozza di capitolato del servizio ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a Km zero delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Carloforte- Anno scolastico 2025-2026;

Ritenuto necessario avviare la procedura di scelta del contraente per il nuovo affidamento del servizio;

Dato atto:

-che, poiché l'importo stimato del servizio è superiore a 5.000,00 € trova applicazione l'obbligo per l'Amministrazione di utilizzare il MEPA o altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'articolo 328 del D.P.R. 207/2010 sancito dall'articolo 1, comma 450 della Legge n. 296/2006;

-che l'articolo 62 comma 1 del D. lgs. 36/2023 prevede che “tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti e all'affidamento di lavori d'importo pari o inferiore a 500.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori”; centrali di

committenza qualificate e dai soggetti aggregatori”;

-che, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del Decreto Legislativo 36/2023, trattandosi di servizi di importo inferiore ai 140.000 € è possibile procedere con affidamento diretto del servizio, anche senza consultazione di due o più operatori economici;

-che l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come “l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale , anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice”;

-che la piattaforma SardegnaCAT è stata riconosciuta dall'articolo 9 del Decreto Legge 66/2014 quale soggetto aggregatore della Regione Sardegna e che Sardegna CAT è stato individuato come soggetto aggregatore anche dalla Delibera dell'ANAC n. 58/2015;

Precisato che, dato l'ammontare del servizio non vi è l'obbligo del preventivo inserimento nel programma triennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art. 37, comma 1 lettera a), del D.lgs. 36/2023 poiché di importo stimato inferiore ad € 140.000,00 per servizi e forniture;

Esaminata la documentazione costituente la busta di qualifica e la busta economica sul portale Sardegna CAT, costituita dai documenti seguenti:

- Lettera d'invito-disciplinare
- Allegato A. DGUE;
- Allegato B. Dichiarazione assolvimento imposta di bollo;
- Allegato C. Patto di integrità;
- Allegato D. Dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi finanziari
- Capitolato Speciale d'Appalto;
- DUVRI;
- Allegato G. Offerta economica;

Ritenuto opportuno approvare in questa sede la documentazione su riportata, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

Preso atto che è stata indetta in data 07/10/2025 sul Portale SARDEGNACAT la RdO RFQ_475412 con le seguenti caratteristiche:

- documentazione di affidamento: quella approvanda con la presente determinazione;
- scadenza RdO: 10/10/2025 ore 09:00;
- criterio scelta del contraente: offerta economicamente più vantaggiosa;
- Operatori economici invitati: n. 1 iscritti alla categoria AG26;

Richiamata la determina n. 859 del 08/10/2025 con la quale si nominava la commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 93 del DLGS 36/2023, composta da:

Presidente: RUP Rag. Rosaria Robuschi dipendente presso il Settore Economico Finanziario, Tributi, Attività produttive, Affari generali, Personale, Cultura e Beni Culturali, Pubblica Istruzione, con la qualifica di Responsabile E.Q. di Area del Comune di Carloforte (SU);

Componente esperto: Ing. Nicola Fois dipendente presso il Settore – Lavori Pubblici, Edilizia Pubblica e Patrimonio, con la qualifica di Responsabile E.Q. di Area del Comune di Carloforte (SU);

Componente esperto: – Ing. Nicola Uras, dipendente presso il Settore – Manutenzione, Servizi Pubblici, Ambiente e Informatica – con la qualifica di Responsabile E.Q. di Area del Comune di Carloforte (SU);

Dott.ssa Chiara Maria Masnata, dipendente presso il settore Economico Finanziario, Tributi, Attività produttive, Affari generali, Personale, Cultura e Beni Culturali, Pubblica Istruzione, con la qualifica di istruttore amministrativo;

Preso atto che nei termini indicati nella lettera di invito-disciplinare la commissione giudicatrice ha provveduto alla fase di valutazione, come risulta dal “VERBALE DELLE OPERAZIONI DI VALUTAZIONE DELLA R.D.O. Rfq 475412”;

Esaminato il suddetto verbale della fase di valutazione, allegato alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

Ritenuto opportuno approvare il verbale di valutazione;

Dato atto che gli adempimenti effettuati e risultanti dal verbale sono i seguenti:

Avvio delle operazioni alle ore 09:00 del 10/10/2025;

Verifica delle offerte pervenute, dalle quali emerge che nessun operatore ha rifiutato l'invito e che n. 1 ha presentato offerta, ovvero;

Ammissione alla fase di valutazione delle offerte pervenute alle ore 09:02;

Apertura delle buste di qualifica, risultata conforme e ammissione alla valutazione della busta tecnica ore 09:30;

Apertura busta tecnica alle ore 09:45;

Valutazione con punteggio di 84,7/95 secondo le modalità riportate nel verbale

Apertura delle buste economiche dalla quale si evince quanto segue:

- Apertura ore 11:00. Ribasso percentuale unico del 0,06 % sull'importo soggetto a ribasso, corrispondente ad un costo a pasto di € 6,55 che, applicato al numero previsto dei pasti reca un importo 138.660,00 €, di cui € 1.060,00 per sicurezza interna ed € 82.063,80 per manodopera. Risposta accettata alle ore 11:42;
- alle ore 12:05 è stato proposto di affidare all'operatore economico CONVIVIM S.R.L. P.IVA 03557200759 Via Ferruccio n. 5 09036 Guspini (VS).

Dato atto che attraverso la compilazione della documentazione di affidamento l'operatore economico ha autodichiarato l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 94-95 del D.Lgs. 36/2023, la sussistenza dei requisiti professionali e della capacità economica di cui all'art. 100 del D.Lgs. 50/2016, nonché l'accettazione del patto di integrità e la dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi finanziari;

Visto l'articolo 99 del D.Lgs. 36/2023 rubricato “Verifica del possesso dei requisiti”;

Dato atto che, in applicazione del citato art. 99, la verifica dei requisiti è stata condotta attraverso il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico – attraverso il portale messo a disposizione dall'ANAC – e che tale verifica ha avuto esito positivo in data 10/10/2025 e che pertanto è possibile procedere all'affidamento;

Dato atto che di conseguenza la R.d.O. Rfq 475412 è stata aggiudicata a sistema all'operatore economico CONVIVIM S.R.L. P.IVA 03557200759 Via Ferruccio n. 5 09036 Guspini (VS);

Dato atto che ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 “*La stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:*

a) il fine che con il contratto si intende perseguire;

b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;

c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base.”

Visto l'articolo 17, commi 1 e 2, del Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 che prevedono: “1. *Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte*” e “2. *In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma*

1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.”;

Dato atto ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 267/2000 che:

- a. il fine del contratto è l'esecuzione del servizio in epigrafe;
- b. l'oggetto del contratto è l'esecuzione dei servizi di cui al punto a., la forma è il contratto di appalto stipulato sotto forma di scrittura privata e le clausole essenziali sono quelle deducibili dalla presente determinazione;
- c. affidamento diretto ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

Valutato:

- di essere legittimato a emanare l'atto;
- di non incorrere in cause di incompatibilità o in conflitti di interesse previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al codice di comportamento e alla normativa anticorruzione;
- di non essere al corrente di cause di incompatibilità o conflitti di interesse relative ai destinatari dell'atto;
- di non essere al corrente di eventuali rapporti di parentela o frequentazione abituale che possano avere interferito con la decisione oggetto dell'atto;
- di impegnarsi ad assolvere gli obblighi relativi alla trasparenza e alla pubblicazione dell'atto e delle informazioni in esso contenute, nel rispetto della normativa vigente;

Ritenuto opportuno affidare il servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a Km zero delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Carloforte- anno scolastico 2024-2025, all'operatore economico CONVIVIAM S.R.L. P.IVA 03557200759 Via Ferruccio n. 5 09036 Guspini (VS), per l'importo di € 138.660,00 oltre € 1.060,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed oltre l'IVA al 4%;

Ritenuto altresì opportuno impegnare la somma complessiva di € 144.206,40 IVA compresa, sui fondi del bilancio di previsione annualità 2025-2026, in favore dell'affidatario CONVIVIAM S.R.L. P.IVA 03557200759 Via Ferruccio n. 5 09036 Guspini (VS), secondo il seguente schema:

- € 49.965,00 sui fondi dell'annualità 2025, capitolo 136400;
- € 94.241,40 sui fondi dell'annualità 2026, capitolo 136400;

Dato atto che per il presente affidamento è stato acquisito il CIG attraverso l'applicativo collegato alla piattaforma certificata SardegnaCAT: B89836436E;

Dato atto che il CPV (Common Procurement Vocabulary) relativo è: 55524000-9;

Considerato che l'importo dei servizi in oggetto è compreso tra € 40.000,00 ed € 150.000,00 ed è dunque necessario provvedere al pagamento del contributo di gara in favore dell'ANAC (delibera ANAC n. 610/2023) nella misura di € 35,00;

Ritenuto necessario provvedere all'impegno della somma di € 35,00 in favore dell'ANAC come contributo di gara sui fondi del capitolo 136400 annualità 2025;

DETERMINA

1. DI APPROVARE la premessa e la narrativa come parte integrante e sostanziale della presente determinazione, della quale costituiscono motivazione ai sensi dell'articolo 3, comma 1 della Legge n. 241/1990;
2. DI DARE ATTO che il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi della Legge n. 241/1990 è lo scrivente;
3. DI DARE ATTO che il Responsabile Unico del Progetto ai sensi del Decreto Legislativo n. 36/2023 è lo scrivente;
4. DI APPROVARE la documentazione della RdO rfq_475412" del portale SardegnaCAT, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale e costituita dai seguenti documenti:
 - Lettera di invito-disciplinare;
 - Allegato A. DGUE;
 - Allegato B. Dichiarazione assolvimento imposta di bollo;
 - Allegato C. Patto di integrità;
 - Allegato D. Dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
 - Allegato F. Dichiarazione offerta economica;
 - Capitolato Speciale d'Appalto;
 - DUVRI;
 - Progetto Mensa;
 - Allegato G. Offerta economica;

DI APPROVARE il "VERBALE DELLE OPERAZIONI DI VALUTAZIONE DELLA R.D.O. Rfq 475412" e relativo allegato, redatto dal RUP, sottoscritto dal RUP e dai testimoni e protocollato con il n. 17695 del 10/10/2025 allegato alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

DI DARE ATTO che il presente provvedimento assume la valenza della decisione di contrarre di cui all'art. 17, comma 1, d.lgs. 36/2023, ai sensi del comma 2 del medesimo articolo;

DI AFFIDARE mediante affidamento diretto ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) il servizio di ristorazione scolastica e collettiva di qualità a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a Km zero delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Carloforte, anno scolastico 2025/2026, all'operatore economico CONVIVIUM S.R.L. P.IVA 03557200759 Via Ferruccio n. 5 09036 Guspini (VS) per l'importo di € 138.660,00 di cui € 1.060,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed oltre l'IVA al 4%;

DI IMPEGNARE la somma complessiva di € 144.206,40 IVA compresa, sui fondi del bilancio di previsione annualità 2025-2026, in favore dell'affidatario secondo il seguente schema:

- € 49.965,00 sui fondi dell'annualità 2025, capitolo 136400;
 - € 94.241,40 sui fondi dell'annualità 2026, capitolo 136400;
5. DI IMPEGNARE la somma di € 35,00 in favore dell'ANAC come contributo di gara sui fondi del capitolo 136400 annualità 2025;
 6. DI ACCERTARE, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui

parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

7. DI ACCERTARE, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 183, c. 8, D.Lgs. n. 267/2000, che il seguente programma dei pagamenti è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;
8. DI DARE ATTO che il responsabile del procedimento ha provveduto ad accertare preventivamente la compatibilità della spesa con lo stanziamento di bilancio, con la disponibilità finanziaria e con le regole di finanza pubblica, così come previsto dall'art. 9, comma 2 del D.L. 78/2009.
9. DI DARE ATTO che il presente provvedimento è rilevante ai fini della pubblicazione su Amministrazione trasparente ai sensi del d. Lgs. n. 33/2013;
10. DI DARE ATTO che ai sensi del D.Lgs 267/2000 art. 151 comma 4 la presente determinazione é esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.

Li, 13/10/2025

IL RESPONSABILE DI AREA E.Q.
ROBUSCHI ROSARIA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA
PROP - 2542 / 2025

Esercizio 2025

Pagina 1 di 1

E-S	Capitolo/Art.	Imp. / Acc.	Sub-Impegno	Liquidazione	Mandato	Tipo	Importo	Descrizione
S	136400 / 0	888 / 2025				Prenotazione	35,00	contributo gara ANAC
S	136400 / 0	53 / 2026				Prenotazione	94.241,40	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2025-20256. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA CONVIVIVUM S.R.L. P.IVA 03557200759. IMPEGNO DI SPESA DELLE SOMME CONSEGUENTI. CIG B89836436E
S	136400 / 0	887 / 2025				Prenotazione	49.965,00	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2025-20256. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA CONVIVIVUM S.R.L. P.IVA 03557200759. IMPEGNO DI SPESA DELLE SOMME CONSEGUENTI. CIG B89836436E



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

Prot. n.17498 del 07/10/2025

Comunicazione caricata sul portale SardegnaCAT

Spett.le

CONVIVIAM S.R.L.

Oggetto: **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE, ANNO SCOLASTICO 2025/2026.**

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del Dlgs. 36/2023 attraverso la piattaforma digitale di approvvigionamento SardegnaCAT con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

CIG: <acquisito dinamicamente sulla P.D.A. SardegnaCAT.

Lettera di invito e Disciplinare

Si comunica che si è stabilito di procedere all'affidamento diretto- ai sensi dell'art. 50 comma 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023. - del servizio in oggetto mediante "Richiesta di Offerta" (RdO) sulla piattaforma "SardegnaCAT";

Si richiede pertanto a Codesta Società di voler formulare la propria miglior offerta e dichiarare e/o dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di seguito indicati.

A tal fine si precisa:

1 - STAZIONE APPALTANTE

Stazione appaltante: Comune di Carloforte -; Tel. 0781 8589220; Sito internet: www.comune.carloforte.su.it;
PEC protocollo@pec.comune.carloforte.ca.it.

Servizio interessato all'appalto: Area 2 –Pubblica Istruzione-Via Garibaldi, 72 - 09014 Carloforte (SU); Tel. 0781 8589220 0781-8589227-229; PEC uff.culturaistruzione@pec.comune.carloforte.ca.it;
e-mail: r.robusti@comune.carloforte.ca.it e-mail: c.masnata@comune.carloforte.ca.it ; e.pinna@comune.carloforte.ca.it

Responsabile Unico del Procedimento: Rag. Rosaria Robusti - Responsabile dell'Area

Informazioni e documentazione: disponibili presso i punti di contatto sopra indicati.

Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Ente locale.

2 - PROCEDURA E CRITERIO DI AFFIDAMENTO

Procedura di affidamento: procedura di affidamento diretto c.d. puro, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del D. Lgs. 36/2023, da espletarsi attraverso il portale telematico di SardegnaCAT, per la seguente categoria merceologica: **AG26- SERVIZI RISTORAZIONE**

Criterio di affidamento: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs. 36/2023, secondo i criteri stabiliti all'articolo 13 del C.S.A. ed al punto xx della presente lettera di invito-disciplinare



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

L'affidamento sarà disciplinato da specifico contratto sottoscritto da questo Ente e Codesta Società. Il contratto sarà stipulato in ordine al D. Lgs. 36/2023. Eventuali spese per bolli e registrazione, saranno completamente a carico di Codesta Società.

3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è meglio generalizzato nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto al quale si rimanda integralmente.

4 - IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto è desumibile dal quadro economico sotto riportato:

COMUNE DI CARLOFORTE			
GESTIONE MENSA SCOLASTICA (SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA) ANNO SCOLASTICO 2025/2026			
Responsabile Unico del Progetto: Rag. Rosaria Robuschi			
QUADRO ECONOMICO DEL SERVIZIO (art. 5 , Allegato I.7, D.Lgs. 36/2023)			
A. Importo servizi	A Importo dei Servizi		
	A1	Importo dei servizi	€ 138.500,00
	A2	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.000,00
	A Totale importo dei servizi compresa sicurezza e manodopera		€ 139.500,00
B. Somme a disposizione	B Somme a disposizione		
	Spese Generali		
	B1	Impresiti e arrotondamenti	€ 945,00
	B2	Accantonamenti (art. 5, comma.1, All.I7 D.Lgs. 36/2023)	€ 500,00
	B3	Contributo A.N.AC. (Deliberazione 610 del 19.12.2023)	€ 35,00
	IVA di legge		
	B4	IVA su (A1)	4% € 5.540,00
	B5	IVA su (A2)	4% € 40,00
	B Totale Somme a disposizione dell'Amministrazione		€ 7.060,00
C. Complessivo (A+B)	C TOTALE Intervento (A+B)		€ 146.560,00

Il contratto d'appalto sarà stipulato "a misura".

5 - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La procedura si svolgerà interamente tramite il portale telematico di negoziazione e di e-procurement SardegnaCAT della RAS e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 82/2005 (Codice



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

dell'Amministrazione Digitale) e sulla base della procedura informatizzata regolata dallo stesso sistema di negoziazione telematico.

6 – CONTRATTO D'APPALTO

Il contratto d'appalto, ai sensi dell'articolo 18, comma 1 del D. Lgs n. 36/2023, sarà stipulato in forma scritta e a misura secondo l'allegato I.7 del medesimo decreto.

7 - PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato pro-quota mensile, a seguito di emissione di regolare fattura in formato elettronico, come meglio specificato nel seguito e nel C.S.A. e nel contratto.

In ottemperanza a quanto disposto dalla Legge 136/2010 e ss.mm.ii., i pagamenti, saranno disposti esclusivamente mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Codesta Società ha l'obbligo dell'osservanza delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art 3 della Legge 136/2010; tale obbligo è esteso ad eventuali subappaltatori e anche ad ogni altro eventuale operatore economico interessato direttamente o indirettamente alla realizzazione dei lavori oggetto dell'appalto.

I presenti pagamenti, avverranno esclusivamente previa presentazione di fatture in formato elettronico da parte dell'operatore aggiudicatario, ai sensi degli artt. 21 del DPR 633/1972 e ss.mm.ii. e 184, commi 1 e 4, del D.Lgs. 267/2000 e ss.mm.ii.; conseguentemente non saranno dovuti eventuali interessi a seguito di ritardata presentazione delle fatture medesime.

Dette fatture dovranno riportare l'importo dell'imponibile e dell'imposta IVA, e contenere la seguente dicitura: "Imposta IVA versata dal committente ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972 e ss.mm.ii. (split payment)"; le medesime fatture inoltre dovranno riportare il codice CIG della presente procedura di affidamento, nonché gli estremi identificativi di contratto o della determinazione di affidamento dei lavori.

8 - TERMINE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E PENALI

Si rimanda integralmente a quanto disposto nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto

9 - GARANZIE

Garanzia provvisoria: non è richiesta la garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 53 del D. Lgs. 36/2023.

Garanzia definitiva: l'operatore affidatario a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, dovrà prestare la garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dagli articoli 53, 106 e 117 del D. Lgs 36/2023 (5% dell'importo contrattuale)

Polizza assicurativa CAR/RCT: l'operatore affidatario dovrà inoltre, ai sensi dell'art. 117, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, costituire e trasmettere a questo Ente, con specifico riferimento ai lavori appaltati, una polizza di assicurazione che copra i danni che questo stesso Ente possa subire a causa del danneggiamento o della distruzione totale e parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori. L'importo della somma da assicurare è individuato da quello di contratto.

L'anzidetta polizza deve inoltre assicurare questo Ente contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori, per un massimale minimo di € 500.000,00.

10 - NORME E DISPOSIZIONI DISCIPLINANTI LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

Le modalità di svolgimento dei lavori dovranno rispettare le normative e disposizioni di cui:

- a) al D.Lgs. 36/2023, al D. Lgs. 81/2008
- b) alle leggi e regolamenti in materia di appalti pubblici;
- c) agli indirizzi generali o specifici impartiti con propri atti dal RUP.

11 - OPERATORI ECONOMICI AMMESSI ALLA GARA

Trattandosi di procedura di affidamento diretto la presente procedura è posta in essere solo nei confronti della Vs. Società.

L'ammissione alla procedura di Codesta Società - è subordinata al non incorrere in alcuno dei motivi di esclusione indicati all'art. 94-95 del D. Lgs. 36/2023 ed al possesso dei requisiti di cui all'art. 100, del medesimo D. Lgs.

L'appalto non ha carattere di interesse transfrontaliero.

11 – VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta tecnica e l'offerta economica saranno valutate da apposita commissione nominata con determinazione del RUP e costituita dal RUP medesimo che ne assume la presidenza, da due funzionari dipendenti del Comune di Carloforte come componenti e da un dipendente del Comune di Carloforte con la funzione di segretario verbalizzante senza diritto di voto.

I criteri di valutazione sono indicati nell'articolo 13 del C.S.A. – che fa fede – e vengono sotto riportati:

OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 95/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti criteri e subcriteri:

- a.1)** schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 30**
- a.2)** Modalità di acquisto degli alimenti: **max punti 55**
- a.3)** interventi innovativi e migliorativi del servizio: **max punti 10**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

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

- 1. Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. **punti 10.**
- 2. Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 18 del C.S.A., da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza **punti 3**
- 3. Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura **punti 5.**
- 4. Metodo di trasporto e categorie ECO dei mezzi a ridotto impatto. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici,



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, **punti 2**

5. Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e degli sprechi alimentari: **punti 10**

2. Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 55 punti) di cui:

1. Piano di acquisti e di approvvigionamento degli alimenti a Km zero della Sardegna **punti 15**
2. Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna nell'ambito dei CAM **punti 15**
3. Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna oltre la quota CAM **punti 15**
4. Numero di alimenti a Km zero nell'ambito della quota dei CAM > 30% - **punti 5**
5. Numero di alimenti a Km zero oltre la quota dei CAM > 40% - **punti 5**

Saranno presi in considerazione prodotti relativi all'elenco materie prime di cui all'allegato A, pertinenti il menù adottato e per i quali sia stata riportata la provenienza.

3. Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 10 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, o anche prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 3**
- Qualità del progetto di educazione alimentare; **punti 5**
- Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato; **punti 2**

OFFERTA ECONOMICA

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione lineare.

Formula con interpolazione
lineare $C_{pi} = R_i / R_{max}$

dove:



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

Cpi = coefficiente attribuito al concorrente

Ri = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente Rmax
= ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

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

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

Si ribadisce che non procede all'affidamento in presenza di offerte di qualità non appropriata, considerando come offerte inappropriate quelle che conseguono un punteggio inferiore a 30 punti su 100.

12 – DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione relativa alla presente procedura è disponibile sulla piattaforma "SardegnaCAT".

13 – DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA

La documentazione costituente l'offerta è costituita da plico digitale composto da tre distinte cartelle digitali:

- **Cartella digitale "A – Busta di qualifica";**
- **Cartella digitale "B – Busta tecnica"**
- **Cartella digitale "C - Busta economica".**

Nella Cartella digitale "A – Busta di qualifica" devono essere contenuti i seguenti documenti:

- A) Allegato A. DGUE
- B) Allegato B. Dichiarazione assolvimento imposta di bollo;
- C) Allegato C. Patto di integrità
- D) Allegato D. Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari.
- E) Allegato E. Capitolato Speciale d'Appalto controfirmato
- F) Allegato F. Informativa privacy
- G) Ogni altro documento indicato nella modulistica

In merito alla compilazione del DGUE si specifica che dovranno essere compilate anche le parti "facoltative" rubricate come: Parte IV, sezioni B e C.

La suddetta documentazione può essere sottoscritta digitalmente anche da un Procuratore di Codesta Società ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

In riferimento alle dichiarazioni sostitutive presentate circa il possesso dei requisiti di partecipazione, così come previsto ai precedenti punti, sarà compito di questo Ente verificarne la sussistenza secondo le disposizioni vigenti in materia.

Nella Cartella digitale "B – Busta tecnica" devono essere contenuti i seguenti documenti:

Dovranno essere contenuti uno o più documenti che riportino:

- A) Schema organizzativo, utilizzando il riferimento di cui all'articolo 16 del C.S.A. e con particolare riferimento alle modalità di sostituzione del personale assente;
- B) Modalità temporali e operative di attuazione del piano di aggiornamento dei dipendenti (articolo 18 C.S.A.);
- C) Descrizione e quantità di altre ulteriori attrezzature che l'operatore economico intende utilizzare oltre a quelle fornite dalla stazione appaltante (non obbligatorie);



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

- D) Azioni da intraprendere per ridurre gli sprechi alimentari;
- E) Piano degli acquisti degli alimenti con indicazione delle quantità percentuali indicative e del numero di alimenti a km 0 della Sardegna.

Nella “Cartella digitale C - Offerta economica” devono essere contenuti i seguenti documenti:

- A) **DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA**, sottoscritta digitalmente dal Titolare/Rappresentante Legale di Codesta Società - resa legale in base alle vigenti disposizioni sul bollo e redatta in conformità all'**Allegato “I” alla presente “RdO”** - contenente l'indicazione del ribasso percentuale unico offerto da applicare sull'importo dei servizi “a misura”.

L'offerta può essere sottoscritta digitalmente anche da un Procuratore di Codesta Società ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

15 - TERMINE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELL'OFFERTA

Termine di presentazione dell'offerta sul portale di SardegnaCAT: **ore 09:00 del giorno 10.10.2025**

Termine di presentazione richiesta di chiarimenti: **ore 23:59 del giorno 08.10.2025**

Apertura offerta: **ore 10:00 del giorno 11.10.2025** (fatta salva differente e successiva comunicazione);

16 - PATTO DI INTEGRITÀ

Codesta Società è obbligata ad assumere l'impegno di rispettare il Patto di Integrità, redatto ai sensi della Legge 190/2012 e costituente **Allegato “C” alla presente RdO**, mediante sua sottoscrizione per accettazione ed allegazione alla documentazione di gara.

La sottoscrizione del Patto di Integrità:

- a) è una condizione di partecipazione al presente affidamento e può essere oggetto di soccorso istruttorio;
- b) comporta per l'operatore concorrente l'assunzione di doveri sanzionati con responsabilità aggiuntiva rispetto all'esclusione dalla gara;
- c) conferma l'impegno di questo Ente appaltante a garantire la trasparenza, la parità di trattamento e l'individuazione di operatori concorrenti affidabili sia sotto il professionale che morale.

17 - DICHIARAZIONE “ANTI PANTOUFLAGE”

Codesta Società assolve agli obblighi previsti dalla vigente normativa anti corruzione, dichiarando, nel D.G.U.E., di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti di questo Ente appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di questo stesso Ente nei confronti del medesimo operatore.

18 - CONDIZIONI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti minimi di partecipazione:

- Quelli indicati nella documentazione di affidamento

19 - AVVALIMENTO

Si applica quanto disposto dall'art. 104 del D. Lgs. n. 36/2023.

20 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Secondo il disposto di cui all'articolo 101 del D. Lgs. 36/2023, verrà assegnato un termine di giorni cinque.

21 - MODALITA' DI VERIFICA REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziari e idoneità avverrà attraverso il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico, strumento messo a disposizione da ANAC.



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

22 - TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Codesta Società dovrà impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine di sua presentazione.

23 - NORME DI INCOMPATIBILITÀ ED APPLICAZIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

Alla presente procedura si applicano le disposizioni dettate dall'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm.ii. (Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche).

Si informa inoltre che, ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del DPR. 62/2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici), le norme del Codice stesso costituiscono principi generali nei confronti dei consulenti nonché dei collaboratori a qualsiasi titolo di soggetti affidatari di lavori, servizi e forniture in favore o per conto di questo Ente.

L'operatore aggiudicatario, e per suo tramite eventuali suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, dovrà rispettare gli obblighi di condotta previsti dai sopracitati Codici, per quanto compatibili, pena la risoluzione del contratto.

24 - MESSAGGISTICA

È facoltà di questo Ente inviare comunicazioni a Codesta Società ed è Vs. facoltà inviare comunicazioni a questo Ente tramite le funzionalità della piattaforma (Messaggistica), accessibile ai soli concorrenti che abbiano effettuato l'accesso alla sezione dedicata alla gara. Detta funzione è attiva durante il periodo di svolgimento della procedura. La presenza di un Messaggio nella cartella di Codesta Società verrà notificata via e-mail. Codesta Società può visualizzare i messaggi ricevuti nella sezione "Messaggi". È onere e cura di Codesta Società prendere visione dei messaggi presenti. La funzione "Messaggi" sarà utilizzata da questo Ente per tutte le comunicazioni e le richieste in corso di gara.

Tutte le richieste di chiarimento, quesiti, specifiche ecc., dovranno essere formulate in forma scritta e inviate/caricate sul portale telematico "SardegnaCAT" secondo le indicazioni di cui al periodo che precede. Le stesse saranno evase entro 24 ore dal ricevimento e saranno pubblicate, in forma anonima, nel portale "SardegnaCAT".

25 - TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI

Questo Ente, nella sua qualità di Titolare del trattamento dei dati, tratterà i dati personali, esclusivamente al fine di espletare le attività di cui alla presente procedura, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento (Ue) 2016/679 del 27.04.2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - RGPD).

Il trattamento dei dati personali avverrà secondo modalità idonee a garantire sicurezza e riservatezza e sarà effettuato utilizzando supporti cartacei, informatici e/o telematici per lo svolgimento delle attività di questo Ente.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di cd. "minimizzazione dei dati", i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati. I dati raccolti potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32 della Legge 69/2009 e ss.mm.ii.) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii.). Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e seguenti della Legge 241/1990 e ss.mm.ii., ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5-bis, del citato D.Lgs. 33/2013. I dati conferiti saranno trattati da questo Ente per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Via Garibaldi, 72 (SU)

AREA 2 PUBBLICA ISTRUZIONE

amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e/o da collaboratori di questo Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare. Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e seguenti del RGDP.

26 - ORGANISMI RESPONSABILI DI PROCEDURE DI RICORSO

Ricorso giurisdizionale: entro 30 giorni dalla conoscenza dell'atto (Legge 1034/1971) al T.A.R. Sardegna - Via Sassari, 17 - 09123 Cagliari;

Resta chiarito ed inteso che:

- a) tutti gli importi citati nella presente RdO e suoi allegati si intendono IVA esclusa;
- b) in caso di incongruenze nella modulistica allegata, farà fede quanto riportato nella presente RdO;
- c) questo Ente si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i presupposti o l'interesse specifico, di non effettuare l'aggiudicazione senza che l'operatore aggiudicatario possa nulla pretendere o contestare;
- d) questo Ente si riserva la facoltà di inviare a Codesta Società le comunicazioni relative alla presente procedura mediante la funzionalità "Messaggistica" della piattaforma di SardegnaCAT ovvero tramite l'indirizzo PEC dalla stessa comunicato;
- e) Codesta Società avrà la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta, in caso di mancata o ritardata aggiudicazione, decorso il periodo di 90 giorni dalla data di esperimento della gara;
- f) Codesta Società, ai fini della tutela della salute e sicurezza, dovrà rispettare il disposto di cui al D.Lgs. 81/2008;
- g) Codesta Società è obbligato ad applicare o far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti, impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto; l'operatore aggiudicatario è inoltre obbligato a far osservare l'anzidetta normativa da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito dell'appalto in oggetto, questo Ente verificherà, anche durante l'esecuzione dei lavori, il rispetto di tali norme da parte dell'operatore aggiudicatario; in caso di inottemperanza agli appena indicati obblighi, accertata direttamente da questo Ente ovvero ad esso segnalata da altri Enti competenti in materia e/o dalle Casse Edili, questo Ente stesso comunicherà all'operatore aggiudicatario, e se del caso anche ai predetti Enti, l'inadempienza accertata e procederà ai sensi della normativa vigente;

Per l'ordinato svolgimento della presente procedura, si richiede l'uso dei modelli allegati.

Per quanto non sia specificatamente previsto nella presente RdO" si fa riferimento alle norme in materia di lavori pubblici vigenti alla data odierna.

La Responsabile di Area/RUP
Rag. Rosaria Robuschi
(documento informatico firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.)

AI COMUNE DI CARLOFORTE
Via Garibaldi, 72
09014 CARLOFORTE

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE, ANNO SCOLASTICO 2025/2026.

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del Dlgs. 36/2023 attraverso la piattaforma digitale di approvvigionamento SardegnaCAT con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

CIG: <acquisito dinamicamente sulla P.D.A. SardegnaCAT.

Dichiarazione assolvimento imposta di bollo.

Il sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____, residente a _____, CAP _____,
in Via/Piazza _____, n. _____, C.F. _____,
in _____, qualità di _____
(indicare carica/qualifica)
Della società _____ P.IVA _____

che partecipa alla presente procedura per l'affidamento dei servizi in argomento:

(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione alla procedura):

- ☐ in forma singola;
- ☐ quale capogruppo mandatario del raggruppamento temporaneo di imprese già costituito come da documentazione amministrativa presentata a corredo dell'offerta;
- ☐ quale capogruppo mandatario del raggruppamento temporaneo di imprese che si andrà a costituire in caso di affidamento, in forza dell'impegno a conferire mandato, sottoscritto da tutti gli operatori e risultante dalle dichiarazioni presentate a corredo dell'offerta, ai sensi dell'art. 48, commi 8 e 12, del D.Lgs. 50/2016;

ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

A) di aver assolto al pagamento dell'imposta di bollo relativa alla "Dichiarazione di offerta economica" della presente

procedura mediante **(barrare la casella dell'ipotesi ricorrente)**:

- ☐ applicazione della marca da bollo di € 16,00 sulla presente Dichiarazione, **suo annullamento** tramite apposizione sulla stessa e su parte del foglio della data della presente dichiarazione stessa, scansione di quest'ultima e sua firma digitale e successivo caricamento;

oppure

- ☐ acquisto e annullamento del seguente contrassegno telematico:

a n. 1 marca da bollo da € 16,00: codice identificativo n. _____ emessa il
) _____;

I **La suindicata marca viene allegata in copia alla presente dichiarazione e conservata in originale** _____ presso

I **La suindicata marca non sarà utilizzata per nessun altro fine o adempimento diverso dalla partecipazione alla presente procedura di gara;**

oppure

- ☐ pagamento mediante F24 (o F23) che si allega in copia;

oppure

- ☐ Di essere esente dall'assolvimento dell'imposta di bollo ai sensi della vigente normativa (indicare di seguito le motivazioni ed il riferimento normativo)

B) di impegnarsi a rendere disponibile la suddetta documentazione in originale a semplice richiesta di questo Comune;

C) **di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27.04.2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.**

Letto, confermato e sottoscritto.

Lì, _____

(firma del dichiarante)
(Firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005)

SI PRECISA:

- che le marche da bollo possono essere applicate anche sulla presente dichiarazione e devono essere “annullate” mediante apposizione sulle stesse e su parte del foglio della data della presente dichiarazione;
 - che sul modello F24 (o F23) deve essere indicato l'oggetto della presente procedura.
- ➔ *La dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa, la relativa procura in originale o in copia autentica resa ai sensi dell'art. 18, comma 2, del DPR 445/2000 e ss.mm.ii..*
- ➔ Non modificare il testo del presente modulo.

PATTO DI INTEGRITÀ

Tra il Comune di Carloforte e la ditta _____

Art. 1

Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che il Comune di Carloforte adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale sia interno che esterno al Comune di Carloforte di cui alla L.R. 24 /2014 nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D. Lgs. 36/2023.
- 2) Il patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra le Amministrazioni aggiudicatrici e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità.
- 3) Il Patto di integrità deve costituire parte integrante della documentazione di gara e del successivo contratto.
- 4) La partecipazione alle procedure di gara e l'iscrizione al Mercato elettronico regionale "SardegnaCAT" e ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità.
- 5) Il Patto di integrità si applica con le medesime modalità anche ai contratti di subappalto di cui all'articolo 119 del D. Lgs. 36/2023.
- 6) Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate al rispetto del quale sono tenuti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'Amministrazione.

Art. 2

Obblighi degli operatori economici nei confronti della stazione appaltante

- 1) L'operatore economico:
 - a) dichiara di non aver fatto ricorso e si obbliga a non ricorrere ad alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
 - b) dichiara di non avere condizionato, e si impegna a non condizionare, il procedimento amministrativo con azioni dirette a influenzare il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
 - c) dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere, e si impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o tramite terzi, ivi

compresi soggetti collegati o controllati, somme di danaro o altre utilità finalizzate all'aggiudicazione o a facilitare la gestione del contratto;

- d) dichiara con riferimento alla specifica procedura di affidamento di non aver preso parte né di aver praticato intese o adottato azioni, e si impegna a non prendere parte e a non praticare intese o adottare azioni, tese a restringere la concorrenza o il mercato, vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e successivi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt.2 e successivi della L. 287/1990; dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;
 - e) si impegna a segnalare all'Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi tentativo illecito da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;
 - f) si impegna a segnalare all'Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi richiesta illecita o pretesa da parte di dipendenti dell'Amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dalla Regione Autonoma della Sardegna;
 - g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria.
- 2) L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto.

Art. 3

Obblighi dell'Amministrazione aggiudicatrice

1) Il Comune di Carloforte, nella persona del Responsabile dell'Area 2 – Pubblica Istruzione – Rag. Rosaria Robuschi:

- a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice di comportamento del personale del Comune di Carloforte nonché le misure di prevenzione della corruzione inserite nel Piano triennale di prevenzione vigente;
- b) si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a definire il contenuto del bando o altro atto equipollente, al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
- c) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a favorire la scelta di un determinato operatore economico;
- d) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a influenzare in maniera distorsiva la corretta gestione del contratto;

- e) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi tentativo illecito da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento delle procedure di affidamento e/o l'esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dalla Regione Autonoma della Sardegna.
 - f) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi richiesta illecita o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dalla Regione Autonoma della Sardegna.
 - g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria.
 - h) si impegna all'atto della nomina dei componenti della commissione di gara a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconferibilità di incarichi di cui al D. Lgs. n. 39/2013;
 - i) si impegna a far sottoscrivere ai componenti della predetta Commissione la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e inconferibilità di incarichi e quella con cui ciascuno dei componenti assume l'obbligo di dichiarare il verificarsi di qualsiasi situazione di conflitto di interesse e in particolare di astenersi in tutte le situazioni in cui possano essere coinvolti, oltre che interessi propri e dei suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, interessi di:
 - persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - soggetti ed organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente;
 - enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore, o gerente, o nelle quali ricopra cariche sociali e/o di rappresentanza;
 - in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di opportunità e convenienza.
- 2) L'Amministrazione aggiudicatrice si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto e a verificare nel contempo la corretta esecuzione delle controprestazioni.

Art. 4

Violazione del Patto di integrità

- 1) La violazione da parte dell'operatore economico, sia in veste di concorrente che di aggiudicatario, di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2, può comportare, secondo la gravità della violazione rilevata e la fase in cui la violazione è accertata, le seguenti sanzioni:
- a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
 - b) la risoluzione di diritto del contratto;

- c) escussione totale o parziale, dal 10% al 50%, dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
 - d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un periodo di tempo compreso tra sei mesi e tre anni.
- 2) L'applicazione delle sanzioni conseguenti alle violazioni di cui al presente Patto avviene con garanzia di adeguato contraddittorio dall'amministrazione aggiudicatrice, secondo le regole generali degli appalti pubblici.
 - 3) Le stazioni appaltanti debbono individuare le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.
 - 4) In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 comma 1, lett. a), b), c), d) del presente Patto, è sempre disposta l'escussione del deposito cauzionale o altra garanzia depositata ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento, l'esclusione dalla gara o la risoluzione *ipso iure* del contratto, salvo che le stazioni appaltanti, con apposito atto, decidano di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritengano che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. 104/2010, nonché l'interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per sei mesi decorrenti dalla comunicazione del provvedimento di applicazione della sanzione. Nei casi di recidiva nelle violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d), e per le medesime violazioni, si applica l'interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per tre anni decorrenti dalla comunicazione del provvedimento di applicazione della sanzione.
 - 5) L'Amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 1382 c.c., si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno effettivamente subito, ove lo ritenga superiore all'ammontare delle cauzioni o delle altre garanzie di cui al precedente comma 2, lett. c) del presente articolo.
 - 6) Qualora le violazioni attengano a comportamenti che implicano il coinvolgimento anche dell'ufficio appaltante le stesse saranno accertate dalla commissione di cui alle linee guida sul whistleblowing di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. del e le sanzioni saranno applicate dall'organismo ad esso direttamente superiore.

Art. 5

Efficacia del patto di integrità

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

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

contenute nell'art. 2 e nell'art. 4 c. 3 della presente scrittura.

L'Operatore economico dichiara di aver letto, e di accettare espressamente, le disposizioni

_____, __/__/2025

Il Responsabile dell'Area 2

(Rag. Rosaria Robuschi)

L'Operatore Economico:

(Timbro e firma)

Dichiarazione sostitutiva
“Tracciabilità dei flussi finanziari”

(ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 ss.mm.ii. e della Legge 13/08/2010, n. 136 ss.mm.ii.)

Il/La sottoscritto/a _____ (Cod. Fiscale _____),
nato/a _____ il _____ a _____ (Prov. _____),
in qualità di titolare della ditta _____ con sede _____ (Prov. _____), in
via _____ N. _____; Codice Fiscale _____, Partita IVA _____
consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, per le ipotesi di
falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, al fine di poter assolvere agli obblighi sulla tracciabilità dei
movimenti finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, relativi ai pagamenti di lavori, servizi e forniture,
effettuati a favore del Comune di Carloforte,

DICHIARA

gli estremi identificativi dei conti correnti “dedicati” ai pagamenti nell'ambito delle commesse pubbliche sono i
seguenti:

conto corrente n. _____ aperto presso Banca _____ Filiale di
_____ IBAN _____;

la ditta evidenzia che le persone delegate ad operare su tale conto corrente oltre al sottoscritto, sono:

1.(Cod. Fiscale.....);
2.(Cod. Fiscale.....);
3.(Cod. Fiscale.....);

X La Ditta si obbliga a comunicare ogni eventuale variazione dei dati di cui alla presente dichiarazione;

X La Ditta autorizza l'uso del conto corrente di cui al presente atto anche nei casi in cui sia difforme da
quello indicato in fattura;

X La Ditta dichiara che la presente dichiarazione è da ritenersi valida per tutte le procedure di
affidamento disposte dal Comune di Carloforte – Provincia del Sud Sardegna

Luogo e Data

Timbro Ditta/Il Dichiarante



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Area 2 Finanziaria, Tributi, Commercio, AA.GG., Personale, Cultura e Beni Culturali, Pubblica Istruzione

**Al Responsabile dell'Area 2
del Comune di Carloforte**
Via Garibaldi n. 72
Carloforte (SU)

ALLEGATO F – OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE, ANNO SCOLASTICO 2025/2026.

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del Dlgs. 36/2023 attraverso la piattaforma digitale di approvvigionamento SardegnaCAT con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Con riferimento alla RdO in oggetto Il sottoscritto _____
nato a _____ prov. (____) il _____, C.F. _____
_____ residente nel Comune di _____ prov
(____) Via/Piazza _____ n. _____
legale rappresentante/titolare della ditta _____
con sede nel Comune di _____ prov. (____)
Via/Piazza _____ n. _____
Sede operativa (indirizzo completo) _____
Codice fiscale _____ partita I.V.A. _____
Tel. _____ fax _____
e-mail _____
pec _____

con espresso riferimento alla Impresa che rappresenta, in merito alla procedura per l'affidamento del servizio in oggetto, attraverso portale SARDEGNA CAT con la presente, FORMULA la propria offerta tenendo conto della seguente tabella:



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

Area 2 Finanziaria, Tributi, Commercio, AA.GG., Personale, Cultura e Beni Culturali, Pubblica Istruzione

Ribasso percentuale unico sull'importo unitario per pasto a base di affidamento, pari ad € 6,59 oltre € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	
---	--

Ai sensi dell'art. 108 co.9 del Dlgs 36/2023 si specifica, **A PENA DI ESCLUSIONE**, che i costi relativi alla sicurezza interna o aziendale sono pari ad € _____ e i costi della manodopera sono pari ad € 82.063,80

Luogo e data _____

Firma del titolare/legale rappresentante

(Firmato digitalmente ai sensi
dell'art. 21 del D.Lgs.82/2005)



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sud Sardegna

**Area 2 -
Finanziaria, Tributi, Commerci,
AA.GG., Personale,
Cultura e Beni
Culturali, Pubblica
Istruzione.**

INFORMATIVA

EFFETTUATA AI SENSI DELL'ART.13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (RGDP)

Il Comune di Carloforte, con sede in Carloforte, nella via G. Garibaldi, n. 72, pec: protocollo@pec.comune.carloforte.ca.it, nella sua qualità di **Titolare del trattamento dei dati**, tratterà i dati personali conferiti con la presente modulistica, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, **esclusivamente al fine di espletare la procedura di gara e l'eventuale conseguente esecuzione del contratto, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente**, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE2016/679.

La informiamo che il trattamento dei Suoi dati personali avverrà secondo modalità idonee a garantire sicurezza e riservatezza e sarà effettuato utilizzando supporti cartacei, informatici e/o telematici per lo svolgimento delle attività dell'Amministrazione.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, in conformità al principio di cd "minimizzazione dei dati", i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati.

In particolare, i dati sono raccolti e registrati unicamente per gli scopi sopraindicati e saranno tutelate la Sua dignità e la Sua riservatezza.

Il conferimento dei dati di cui alla presente modulistica è obbligatorio e un eventuale rifiuto di fornirli comporterà l'impossibilità per l'Amministrazione di utilizzare i dati per le finalità indicate.

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

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

I dati conferiti, saranno trattati dall'Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

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

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

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguardano di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt.15 e ss. RGDP.

Apposita istanza è presentata al Responsabile della Protezione dei dati dell'Ente (ex art. 38, paragrafo 4, RGDP), Segretario Comunale del Comune di Carloforte, Dott. Marco Marcello.

L'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma _ t. (+39)06 696771 _ fax (+39)06 69677 3785 _ PEC protocollo@pec.gdpd.it _ Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gdpd.it .



COMUNE DI CARLOFORTE
Provincia del Sud Sardegna
AREA 2 - ECONOMICO-FINANZIARIA, TRIBUTI, ATTIVITÀ PRODUTTIVE, AFFARI GENERALI,
PERSONALE, CULTURA, BENI CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

PROGETTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM. ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE– ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Premessa

Il presente atto è redatto dal RUP, in adempimento alle disposizioni del D.Lgs 36/2023 ai sensi del combinato disposto degli articoli 41, comma 12 e allegato I.7, articolo 1, del d.lgs 36/2023.

L'art. 41 del Codice, "Livelli e contenuti della progettazione", al comma 12, prevede che la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del quadro esigenziale, che tiene conto di quanto previsto negli strumenti di programmazione del committente.

Obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento

Il Comune di Carloforte con delibera della G.C. n. 88 del 26/07/2022 ha aderito al Progetto "MENSArda — Mense Sarde a Km 0", adottato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna che hanno portato avanti la realizzazione l'obiettivo di realizzare mense a chilometro zero anche nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda — mense a km 0".

In considerazione di quanto sopra e delle collaborazioni positive realizzate nell'arco dei precedenti anni si ritiene importante promuovere il consumo di prodotti locali, nel rispetto della normativa di settore nelle mense scolastiche delle scuole del nostro Comune.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti, associazioni culturale e delle biodiversità.

L'evoluzione di tali attività è in fase di continuo sviluppo con la costituenda "Comunità di tutela e del cibo della Sardegna sudoccidentale" di cui alla Legge Regionale n. 16/2014 e Legge 194/2015.

L'attività del Tavolo nella stesura del capitolato d'appalto tipo era finalizzata a raggiungere i seguenti obiettivi:

Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi);

Impiego nella ristorazione scolastica nel rispetto della percentuale di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero);

Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;

Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;

Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;

Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;

Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;

Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Il presente progetto racchiude i principi del lavoro svolto nel corso del 2023 nel territorio, partendo dal prototipo del capitolato di Mensarda e dalle risultanze emerse negli incontri del tavolo partecipato di Mensarda svoltisi nel 2023;

Fabbisogni, esigenze qualitative e quantitative delle scuole del territorio

Il servizio in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole dell'infanzia e scuola primaria statale, ubicate nel territorio comunale.

Conformemente nell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica l'affidatario sarà tenuto a:

- somministrare menù che tengano conto dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti raccomandati per la popolazione italiana dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (CREA) e dai requisiti di sicurezza concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Ogni pasto è costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, il pane, la frutta. Il menù settimanale deve essere costituito da:

- primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti (legumi, pesce, carne, uova, formaggi);
- contorno di verdure/ortaggi di stagione;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale,
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

- fornire derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 130 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero/Sardegna (Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;

- osservare le Tabelle Dietetiche adottate dal Comune e valutate dalla A.S.L. competente.

Le suddette tabelle dietetiche devono essere suddivise per ciascun mese in quattro settimane e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, suddivise in menù invernale e estivo.

DIETE SPECIALI

Il Capitolato prevede la preparazione di menù speciali per le seguenti esigenze:

- Diete speciali per motivi di salute (es. celiachia, diabete, allergie alimentari);
- Diete speciali a carattere etico-religioso (es. diete vegetariane, diete per religione islamica);

ECOSOSTENIBILITÀ E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.

In linea con le indicazioni della normativa nazionale e regionale, il Capitolato prevede iniziative per la riduzione dell'impatto ambientale attraverso soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici legati al trasporto e allo smaltimento di materie plastiche. Se non disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'affidataria possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.

Per quando riguarda la riduzione auspicabile degli sprechi alimentari, si intende favorire la destinazione delle eccedenze alimentari promuovendo il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Costo e disposizioni inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008.

L'importo complessivo presunto dell'intervento è di € 145.56,000 (€ centoquarantacinquemilacinquecentosessanta/00) IVA misura di legge compresa, comprensivo di tutte le obbligazioni e costi per oneri per la sicurezza e per la manodopera posti a carico dell'affidatario, rispettivamente pari a € 1.000,00 (mille/00);

La base d'asta è costituita dal prezzo del singolo pasto pari a € 6,59 oltre Iva e oltre € 0,05 per oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;

La somma complessiva richiesta per l'appalto è di euro € 139.500,00 (centotrentanovevmilacinquecento/00) come da tabella:

COMUNE DI CARLOFORTE		
GESTIONE MENSA SCOLASTICA (SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA) ANNO SCOLASTICO 2025/2026		
Responsabile Unico del Progetto: Rag. Rosaria Robuschi		
QUADRO ECONOMICO DEL SERVIZIO (art. 5 , Allegato I.7, D.Lgs. 36/2023)		
A. Importo servizi	A Importo dei Servizi	
	A1 Importo dei servizi	€ 138.500,00
	A2 Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.000,00
	A Totale importo dei servizi compresa sicurezza e manodopera	€ 139.500,00
B. Somme a disposizione	B Somme a disposizione	
	Spese Generali	
	B1 Impresiti e arrotondamenti	€ 945,00
	B2 Accantonamenti (art. 5, comma.1, All.I7 D.Lgs. 36/2023)	€ 500,00
	B3 Contributo A.N.AC. (Deliberazione 610 del 19.12.2023)	€ 35,00
	IVA di legge	
	B4 IVA su (A1)	4% € 5.540,00
	B5 IVA su (A2)	4% € 40,00
	B Totale Somme a disposizione dell'Amministrazione	€ 7.060,00
C. Complessivo (A+B)	C TOTALE Intervento (A+B)	€ 146.560,00

L'importo è stato determinato tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2024/2025, e dallo storico relativo alla percentuale di presenze dei precedenti anni scolastici, oltre al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio, e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Per il presente affidamento:

- sono stati rilevati rischi da interferenza di cui all'art. 26, terzo comma, del d.lgs. n. 81/2008, per cui è stato predisposto il D.U.V.R.I. : l'importo per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, riferiti a rischi interferenziali, è pari ad euro 1.000,00 (mille/00).

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base dei seguenti elementi: figure professionali necessarie, numero di ore di lavoro giornaliere, costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Decreto direttoriale n. 56 del 12 settembre 2019 Ministero del Lavoro e politiche sociali), non soggetti a ribasso, come sotto specificato.

QUALIFICA	CLASS.	ORE- GIORNO	ORE TOTALI	COSTO ORARIO	COSTO TOTALE
CUOCO	III	5	715	21,71 €	15.522,65 €
AIUTO CUOCO	V	5	715	19,21 €	13.735,15 €
LAVAPIATTI	VI	2	286	18,17 €	5.196,62 €
INSERVIENTE INFANZIA 1	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE INFANZIA 2	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 1	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 2	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 3	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
TRASPORTATORE	VI	4	572	18,17 €	10.393,24 €
TOTALE					83.822,31 €

Per quanto non specificatamente previsto nel presente documento si rinvia al capitolato speciale d'appalto e alla normativa di settore.



COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

**AREA 2 – ECONOMICO-FINANZIARIA, TRIBUTI, ATTIVITÀ PRODUTTIVE, AFFARI
GENERALI, PERSONALE, CULTURA, BENI CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA DI
QUALITA', A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE
E A KM. ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DEL COMUNE DI CARLOFORTE –
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

Basato sul Capitolato tipo

COMUNI DEL SULCIS, IGLESIENTE, LINAS e ZONA CAPOTERRA

PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

SERVIZIO SIAN ASL SULCIS

AGENZIA LAORE SARDEGNA - ATO 7

TAVOLO TECNICO PARTECIPATO SULLE

MENSE SCOLASTICHE E COLLETTIVE

MARZO-LUGLIO 2023

Premessa

Il Comune di Carloforte con delibera della G.C. n. 88 del 26/07/2022 ha aderito al Progetto “MENSArda – Mense Sarde a Km 0”, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall’Assessorato dell’Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall’ANCI Sardegna e dall’Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l’istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all’individuazione di comuni interessati ad aderire al network “amici di MENSArda – mense a km 0”.

MENSArda – Mense Sarde a Km 0” nasce sulla spinta di alcune buone pratiche portate avanti nel territorio del Medio Campidano e Sulcis Iglesiente nel decennio 2007-2018.

Con i progetti “Satu po imparai” e “Campu maistu” su sollecitazione del mondo della scuola, è nata e si è sviluppata un’azione integrata con quella educativa atta a sensibilizzare i ragazzi delle scuole e le famiglie sui temi della ruralità, del consumo consapevole e della qualità della ristorazione scolastica.

Tale azione è avvenuta creando un tavolo partecipato, aperto a tutti gli attori coinvolti nella filiera delle mense scolastiche, che ha consentito di realizzare in vari comuni dei servizi di ristorazione scolastica di qualità, sostenibili e a Km zero, con evidenti e positive ricadute sociali, economiche e ambientali.

Il Comune di Carloforte si riconosce nei valori espressi dal Manifesto dei Comuni amici di MENSArda.

In tale ambito si è usufruito del Supporto tecnico e delle attività del tavolo partecipato finalizzate alla definizione di capitolati orientati a valorizzare l’ambito territoriale e i suoi prodotti.

La stesura condivisa e partecipata del capitolato d’appalto tipo per la mensa scolastica, riveste fondamentale importanza, al fine di perseguire l’obiettivo di una sana alimentazione nelle mense e di una adeguata educazione alimentare ed ecologica.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il presente documento è il risultato del lavoro del tavolo tecnico per le mense di qualità e sostenibili, che intende proporre un “capitolato tipo”, innovativo.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti.

L’attività del Tavolo nella stesura del capitolato d’appalto tipo era finalizzata a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).
- Impiego nella ristorazione scolastica, nel rispetto delle percentuali, di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero).
- Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

- Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;
- Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;
- Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;
- Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;
- La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi
- Esempio: Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, utilizzo corretto delle posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell'ambito dell'educazione sensoriale, conoscere il territorio attraverso il cibo;
- Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;
- Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Il presente capitolato tipo nasce partendo dal prototipo del capitolato di Mensarda e dalle risultanze emerse negli incontri del tavolo partecipato di Mensarda svoltisi nel 2023.

Il presente lavoro vuole essere un format guida da adattare alle diverse situazioni delle stazioni appaltanti che vogliano utilizzarlo nella consapevolezza che va accompagnato nella sua realizzazione dall'impegno concreto di tutti i soggetti che a vario titolo partecipano alla realizzazione dell'importante servizio di ristorazione scolastica.

Riferimenti normativi e di indirizzo

1. Normativa comunitaria

- 1.1. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);
- 1.2. Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
- 1.3. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- 1.4. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- 1.5. Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- 1.6. Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).
- 1.7. Regolamento UE n. 1151/2012- Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- 1.8. Regolamento UE n. 665/2014 – Condizioni d'Uso dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna".

2. Normativa Nazionale

- 2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- 2.2. Nuovo codice degli appalti. Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023.
- 2.3. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- 2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;
- 2.5. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

3. Normativa Regionale

- 3.1. Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 19982.
- 3.2. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- 3.3. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti.
- 3.4 DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

4. Documenti di indirizzo

- 4.1. La carta di Milano

- 4.2. Agenda 2030
- 4.3. La Strategia Farm to fork
- 4.4. La Strategia sulla biodiversità per il 2030
- 4.5. Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR
- 4.6. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);
- 4.7. Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica
- 4.8. DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- 4.9. Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- 4.10. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- 4.11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- 4.12. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- 4.13. Dichiarazioni programmatiche del presidente della Giunta Regionale della Sardegna (8 maggio 2019)

5. Buone pratiche

- Progetto Bampè;
- Progetto Campu Maistu e Satu po imparai;
- 5.3 Premio Mensa verde (comuni di Samassi-Pabillonis- Giba- Sant'Anna Arresi)
- 5.4 Associazione Footinsider- Osservatorio mense scolastiche;

Sommario

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA', A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E a KM ZERO della Scuola dell'Infanzia, Primaria del Comune di Carloforte ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di un anno scolastico. Il servizio, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, avrà decorrenza dal mese di ottobre.

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

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, per il periodo previsto complessivamente in un anno scolastico, in totale € 138.500,00 escluso iva, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2025/2026, del numero di personale insegnante ed ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola, e dallo storico relativo alla percentuale di presenze dei precedenti anni scolastici, per un numero minimo di pasti garantiti pari a 21.000/anno, considerando il quinto d'obbligo.

I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso parte integrante del presente capitolato in €. 1.000,00 per la durata del contratto.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 6,59+ € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ripartiti sul singolo pasto + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola Infanzia e Primaria, agli insegnanti e personale ausiliario.

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

A norma dell'art. 60 D.Lgs.36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

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

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

la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta affidataria alle stesse condizioni.

L'appalto pertanto si intende a misura sui pasti effettivamente forniti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate tramite la piattaforma dedicata alla ditta affidataria, entro le ore 10:00 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il Comune corrisponderà pertanto all'affidatario del servizio l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogato.

Ai sensi dell'art. 120 e dell'art. 5, comma 6 dell'allegato II.14 del Codice dei Contratti, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 3 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

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

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

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

- L'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio, in linea con le indicazioni della normativa nazionale e regionale, che prevede iniziative per la riduzione dell'impatto ambientale attraverso soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica.
- I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.

- In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Se non disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'affidatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi.
- L'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando ai soli fini educativi il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in sintonia con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori).
- La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti.
- Lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
- La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in via Portopaglia e presso la Scuola Primaria in Salita Santa Cristina.
- Il Servizio di trasporto, con mezzi di proprietà della Stazione Appaltante idonei al trasporto pasti e distribuzione presso il refettorio distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- Abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra gestore, istituzione scolastica e stazione appaltante, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi.
- Pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore).
- Prevedere di dedicare un congruo numero di pasti con l'utilizzo di prodotti iscritti nell'elenco delle agrobiodiversità locali.

INOLTRE

- La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di affidamento. Con l'**obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

ART. 4 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- Alunni della Scuola dell'infanzia.
- Alunni della scuola Primaria.
- Da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART. 5 LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- locali Cucina siti in Scuola dell'Infanzia – Via Portopaglia;
- n. 1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- n. 4 refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- veicolo per il trasporto pasti;

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 6 SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Come condizione necessaria per l'affidamento del servizio, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa affidataria dal presente capitolato, si richiede obbligatoriamente la presa visione dei luoghi da parte del titolare o del legale rappresentante, del direttore tecnico o persona munita di apposita procura generale/speciale della Ditta concorrente. La presa visione dovrà essere attestata direttamente dal Funzionario Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione o da un suo apposito delegato. Il sopralluogo dei siti interessati dal servizio potrà avvenire, previo appuntamento telefonico o appuntamento da richiedere a mezzo pec all'indirizzo r.robusti@pec.comune.carloforte.ca.it. Nel giorno ed ora concordati, il soggetto indicato dall'impresa si dovrà presentare presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, consegnando copia della documentazione attestante la propria identità ed il titolo di rappresentanza. Terminato il sopralluogo il funzionario Responsabile o la persona da lui incaricata, apporrà timbro e firma sull'attestazione di avvenuta presa visione dei luoghi; una copia verrà consegnata all'incaricato della Ditta e l'altra verrà trattenuta agli atti del Comune. In caso di RTI sarà sufficiente la presa visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti purché in questo caso munita di delega da parte degli altri componenti la RTI. In caso di Consorzio, la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici. Il titolo di procuratore sarà valido per una sola concorrente. Un medesimo procuratore non potrà pertanto presentarsi quale rappresentante di più di un'impresa. Gli operatori economici dovranno dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

ART. 7 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio avverrà su cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) *con somministrazione dei pasti orientativamente alle ore 12:30, unico turno.*

ART. 8 ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato tramite piattaforma dedicata agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 10:00 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 9 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 130 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero/Sardegna (Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;

la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

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

Il Comune richiede e promuove anche per gli operatori delle filiere alimentari unitamente ai confezionatori l'adozione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati nonché l'applicazione di standard volontari di certificazione (NORME ISO) che rafforzino il sistema di rintracciabilità e sicurezza alimentare dell'intera filiera.

E' comunque obbligo dell'Impresa affidataria fornire oltre i quantitativi in peso previsti dai CAM, almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) devono essere Biologiche e a Km zero della Sardegna di Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

I suddetti prodotti devono essere così ripartiti:

- 40% **del numero** di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche.
- 30% **del numero** di materie prime alimentari impiegate a KM zero/Sardegna (Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

Per le seguenti definizioni si rimanda al Glossario allegato al presente capitolato:

Tracciabilità, sostenibilità, prodotto biologico, prodotti DOP; IGP; STG. Prodotto a filiera corta, Prodotto a Km zero, prodotto da agricoltura integrata SNQPI, prodotto fresco, prodotto tradizionale, prodotto di montagna, agro-biodiversità riconosciute, prodotti da agricoltura sociale.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato.

La ditta, deve riportare nell'offerta tecnica, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari a km zero proposte, comprensivo dei pre-accordi (contratti) sottoscritti con le aziende fornitrici.

La ditta affidataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati di conformità dei prodotti biologici e impegnarsi a mantenere durante la fornitura l'intera tracciabilità dalla quale dedurre la coerenza di quanto su descritto.

La ditta affidataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena la risoluzione del contratto.

La ditta affidataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori unitamente al menù adottato.

ART. 10 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa affidataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 14:00.

ART. 12 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 13 CRITERI E MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Il Servizio, verrà affidato, conformemente a quanto previsto dagli artt. 50, 127 e 130 del Codice dei Contratti D.Lgs 36/2023.

L'affidamento è effettuato mediante affidamento diretto ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del Codice dei Contratti Pubblici e secondo quanto è previsto dall'art. 130 del medesimo Codice — Servizi di ristorazione è affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 95 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 5 punti su 100 come riportato e descritto nel Disciplinare di gara.

La Stazione appaltante non procede all'affidamento in presenza di offerte di qualità non appropriata, considerando come offerte inappropriate quelle che conseguono un punteggio inferiore a 30 punti su 100.

OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 95/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti criteri e subcriteri:

- a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: max punti 30**
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti 55**
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti 10**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

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

Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect... **punti 10.**

- 1. Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art.**

18, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza **punti 3.**

2. Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura **punti 5.**
3. Metodo di trasporto e categorie ECO dei mezzi a ridotto impatto. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, **punti 2.**
4. Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e degli sprechi alimentari: **punti 10.**

2. Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 55 punti) di cui:

1. Piano di acquisti e di approvvigionamento degli alimenti a Km zero della Sardegna **punti 15**
2. Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna nell'ambito dei CAM **punti 15**
3. Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna oltre la quota CAM **punti 15**
4. Numero di alimenti a Km zero nell'ambito della quota dei CAM > 30% **punti 5**
5. Numero di alimenti a Km zero oltre la quota dei CAM > 40% **punti 5**

Saranno presi in considerazione prodotti relativi all'elenco materie prime di cui all'allegato A, pertinenti il menù adottato e per i quali sia stata riportata la provenienza.

3. Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 10 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, o anche prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 3**
- Qualità del progetto di educazione alimentare; **punti 5**
- Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato; **punti 2**

OFFERTA ECONOMICA

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione lineare.

Formula con interpolazione

$$\text{lineare Cpi} = \text{Ri/Rmax}$$

dove:

Cpi = coefficiente attribuito al concorrente

Ri = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente

Rmax = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

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

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

ART. 14 GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAMENTO PRESENZE E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA.

La stazione appaltante, al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti, metterà a disposizione un programma applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni. L'utente genitore potrà accedere al sistema informativo web, messo a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di visualizzare la propria anagrafica.

La rilevazione quotidiana delle presenze sarà effettuata direttamente presso ogni plesso scolastico con l'ausilio di adeguato sistema informatico in grado di trasmettere tutti i dati rilevati al sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative. Le persone che avranno in dotazione questo dispositivo saranno dotate di username e password individuali per garantire la sicurezza e la rintracciabilità dei dati trasmessi oltre a proteggere il sistema da accessi indiscriminati e non autorizzati. I genitori (o tutori), con specifiche credenziali di accesso accederanno esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito

o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate.

Il sistema informativo assicurerà le seguenti funzionalità:

- Garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- Associare ad ogni utente un codice badge, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;

ART 15 PERSONALE

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

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

Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Carloforte.

Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera secondo quanto previsto dal comma 13, dell'art 41 del D.Lgs 36/2023. I costi della manodopera e della sicurezza sono incorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale (art. 41, comma 14 D.Lgs 36/2023).

ART. 16 ORGANICO ADDETTI

L'organico degli addetti è riportato nella tabella sottostante:

QUALIFICA	CLASS.	ORE-GIOR- NO	ORE TO- TALI
CUOCO	III	5	700
AIUTO CUOCO	V	5	700

LAVAPIATTI	VI	2	280
INSERVIENTE INFANZIA 1	VI	3	420
INSERVIENTE INFANZIA 2	VI	3	420
INSERVIENTE PRIMARIA 1	VI	3	420
INSERVIENTE PRIMARIA 2	VI	3	420
INSERVIENTE PRIMARIA 3	VI	3	420
TRASPORTATORE	VI	4	560

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

ART. 17 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

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

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il costo del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici

definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione (art. 14, comma 13 D.Lgs. 36/2023)

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

In ottemperanza all'articolo 11 del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs 36/2023) "Principio di applicazione dei contratti collettivi nazionali di settore. Inadempienze contributive e ritardo nei pagamenti"

1. Al personale impiegato nei lavori, servizi e forniture oggetto di appalti pubblici e concessioni è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

2. Il contratto collettivo nazionale di riferimento è: Turismo, pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e alberghi (Decreto direttoriale n. 56 del 12 settembre 2019 Ministero del Lavoro e politiche sociali).

3. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante, in tal caso sarà acquisita la dichiarazione con la quale l'operatore economico individuato si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele. In quest'ultimo caso, la dichiarazione è anche verificata con le modalità di cui all'articolo 110 del Codice.

4. Nell'eventualità del subappalto, in tutti i casi, le medesime tutele normative ed economiche sono garantite ai lavoratori in subappalto.

5. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal

certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al primo periodo, il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi 15 quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di cui al terzo periodo, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

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

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

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

ART. 18 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

- **Ai sensi del reg. ce 852/2004:**
 - autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del

pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- **Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:**

- salute e sicurezza sul lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre si chiede alla ditta di prevedere nel piano della formazione l'inserimento delle seguenti tematiche:

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale , provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

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

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

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

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

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

successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

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

ART. 19 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

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

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

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

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

L'affidatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire

la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 20 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" Allegato, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

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

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

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

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:

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

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

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

solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

È assolutamente vietato:

- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni

- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 21 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

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

ART. 22 CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

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

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

Le spese di funzionamento (a titolo esemplificativo: conducente, carburanti, oli e lubrificanti) sono a carico dell'I.A che deve utilizzare il mezzo fornito dalla Stazione Appaltante con la normale diligenza e verificando sempre prima di ogni uso lo stato generale di manutenzione. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

In caso si verifichino problemi meccanici di qualsiasi natura, anche qualora non portino al fermo del mezzo, l'I.A. deve comunicarli immediatamente e con qualsiasi modalità di comunicazione alla Stazione Appaltante. La responsabilità della mancata comunicazione è in capo all'I.A.

La manutenzione ordinaria e straordinaria nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Stazione Appaltante.

ART. 23 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

Per le derrate fresche l'affidatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 24 PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

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

ART. 25 TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 19 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a

disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.10 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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

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

ART. 26 DIVIETI

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

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

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

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

ART. 27 COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Carbonia.

ART. 28 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

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

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

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

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

ART. 29 GARANZIE

Ai sensi dell'articolo 53, comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 non è richiesta la garanzia definitiva

L'appaltatore, ai sensi dell'articolo 53, comma 4 del D.Lgs. n. 36/2023 per la sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sottoforma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, in misura pari al 5% dell'importo contrattuale.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto affidatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART.30 CONTRATTO

Il contratto, a misura, disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato, a pena di nullità, mediante scrittura privata, da registrarsi solo in caso d'uso ai sensi dell'articolo 18, comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023.

E' espressamente stabilito che l'intervenuto affidamento non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta affidataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 31 SUBAPPALTO

Ai sensi e per effetto dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 è fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte l'esecuzione del servizio, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena la nullità del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti. Ai sensi del medesimo articolo l'operatore economico dichiara in sede di offerta i servizi che intende subappaltare.

Si rimanda al testo dell'articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023 per quanto non disciplinato nel presente articolo.

ART. 32 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'affidatario.

ART. 33 PENALI

Ai sensi dell'articolo 126 del D.Lgs. n. 36/2023 la Stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00

- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'affidatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 34 VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 35 PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dalla Ditta per il servizio fornito. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia e scuola primaria). La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato negli artt. 7 e 13 del presente capitolato, relativamente alla prenotazione informatica dei pasti.

L'Istituzione Comunale effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità

contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Affidataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 11, comma 6, del decreto legislativo 36/2023. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

ART. 37 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'affidatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'affidatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'affidatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 37 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

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

ART. 38 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 39 NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 40 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI, Tabelle dietetiche, Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù, Elenco e descrizione delle materie prime.

Altri allegati

- 1) Pre-contratti di fornitura degli alimenti a Km. Zero;**
- 2) Glossario;**
- 3) Schede Monitoraggio alimenti impiegati;**
- 4) Scheda presentazione Offerta alimenti (CAM e KM zero);**
- 5) Scheda valutazione offerta riguardo l'origine degli alimenti e premialità (CAM e Km zero).**

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(F.to _____)

ALLEGATO A (DGUE)**MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)****Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

Identità del committente:

OGGETTO GARA:

CIG:

CUP:

Parte II: Informazioni sull'operatore economico e sui soggetti di cui all'art. 94, comma 3, D. Lgs. n. 36/2023**A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO**

Dati identificativi	Risposta:
Nome, cognome, Codice Fiscale, data e luogo di nascita, comune e via di residenza:	
Partita IVA, se applicabile: Codice Fiscale	
Indirizzo postale:	
Persone di contatto: Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente): ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.	
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media?	☐ microimpresa: sono microimprese le imprese che hanno meno di 10 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro; (come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1) ☐ piccola impresa: imprese le imprese che hanno meno di 50 occupati e un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di euro; (come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1) ☐ media impresa: imprese che hanno meno di 250 occupati e un fatturato annuo non superiore a 50 milioni di euro, oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 43 milioni di euro; (come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1)
Solo se l'appalto è riservato: Si tratta di operatore economico, di cooperativa sociale o di un loro consorzio, il cui scopo principale è l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate, o l'esecuzione è stata riservata nel contesto di programmi di lavoro protetti quando almeno il 30 per cento dei lavoratori dei suddetti operatori economici è composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati (art. 61 del Codice)?	☐ SI ☐ NO

In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione o una attestazione rilasciata da organismi accreditati ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato o dell'attestato e, se pertinente, il numero di iscrizione o della certificazione o dell'attestazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione o l'attestazione è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione o l'attestazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale: d) L'iscrizione o la certificazione o l'attestazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? In caso di risposta negativa alla lettera d): le informazioni da fornire in ordine ai criteri di selezione non soddisfatti nella suddetta documentazione dovranno essere inserite nella Parte IV, Sezioni A, B o C SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara: e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano alla stazione appaltante o all'ente concedente di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	☐ SI ☐ NO ☐ NON APPLICABILE d) ☐ SI ☐ NO e) ☐ SI ☐ NO

Se pertinente: ATTESTAZIONE SOA: l'operatore economico, anche in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 100 del Codice (settori ordinari)? Ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 162 del Codice (settori speciali)? In caso affermativo: a) Fornire il nome dell'elenco o del certificato e il numero di registrazione o certificazione pertinente, se applicabile (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) b) Se il certificato di registrazione o certificazione è disponibile per via elettronica, si prega di indicare dove (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): c) Indicare i riferimenti su cui si basa la registrazione o la certificazione e, se del caso, la classificazione ottenuta nell'elenco ufficiale (categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione): d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO a) b) c) d) ☐ SI ☐ NO
VERIFICARE SE RICADE NEL CASO IL RIGO SOTTOSTANTE	
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo INFERIORE a 150.000 euro, è in possesso dei requisiti prescritti all'art. 90 c.1 lett. a), b) e c) del DPR 207/10, relativamente alle lavorazioni previste nell'appalto? In caso affermativo: INDICARE I LAVORI ANALOGHI, I RELATIVI IMPORTI E L'ENTE O SOGGETTO PRIVATO PRESSO IL QUALE SONO STATI ESEGUITI direttamente nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando NON INFERIORE all'importo dei lavori nella categoria OG od OS:	☐ SI ☐ NO

Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 100 del Codice o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 162 del Codice, non compilano le Sezioni A, B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	Risposta:
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri? Se pertinente specificare se raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro.	☐ SI ☐ NO
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 65, comma 2, lett. e), f), g), h), ed all'art. 66, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.): b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante: d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c), d), del Codice o di una Società di professionisti di cui all'art. 66, comma 1, lett. g), del Codice, che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	a) b) c) d)
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	
B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO <i>Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.</i> <u>Si specifica che la dichiarazione da inserire in tale sezione deve riferirsi a tutti i soggetti elencati all'articolo 94, comma 3, del Codice e che, nel caso in cui il socio sia una persona giuridica, occorre indicare gli amministratori della stessa.</u>	
Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo, indicare altresì data e luogo di nascita:	
Posizione/Titolo ad agire:	
Indirizzo postale:	
Telefono:	

E-mail:	
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	
C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (ARTICOLO 104 DEL CODICE - AVVALIMENTO)	
Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	☐ SI ☐ NO
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per migliorare l'offerta?	☐ SI ☐ NO
In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	
In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera. <u>Si specifica, inoltre, che l'avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta va indicato con una formulazione generica in modo da non anticipare alcun elemento dell'offerta, a cui può essere collegato l'incremento premiale.</u>	
D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 119 DEL CODICE - SUBAPPALTO) (Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dalla stazione appaltante o dall'ente concedente).	
Il Bando di Gara prevede la possibilità di subappaltare le opere a terzi?	☐ SI ☐ NO
In caso affermativo, Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	☐ SI ☐ NO
In caso affermativo, elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	
(Facoltativo) in caso affermativo di sub appalto indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	

Se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una parte del contratto, ciascun subappaltatore, a seguito dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante o ente concedente, dovrà compilare il DGUE.

Parte III: Motivi di esclusione (ARTICOLI DA 94 A 98 DEL CODICE)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 94, comma 1, del Codice):
 1. Partecipazione a un'organizzazione criminale; 2. Corruzione; 3. Frode; 4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; 5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; 6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani;
 CODICE: 7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lett. h, art. 94, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 94, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 94, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per uno dei motivi indicati sopra con sentenza con effetto escludente ai sensi dei commi 8 e 9 dell'art. 96 del Codice o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ai sensi dell'art. 96, comma 7, del Codice? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	☐ SI ☐ NO
In caso affermativo, indicare: a) la data della condanna, del decreto penale di condanna, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 94, comma 1, lettera da a) a h), del Codice e i motivi di condanna (indicare: Data: [], durata: [], lettera comma 1, articolo 94 [], motivi: [], tipologia del reato commesso [], dati inerenti all'eventuale avvenuta comminazione della pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione e la relativa durata []) b) dati identificativi delle persone condannate: c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 94 []:	a) b) c)
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ¹⁹ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)? In caso affermativo, descrive tali misure: 1) L'operatore economico ha risarcito o si è	☐ SI ☐ NO

impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito 2) L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative 3) L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti 4) Altro	☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO				
Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?					
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	☐ SI ☐ NO				
Documentazione presente nel FVOE?	☐ SI ☐ NO				
B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI					
Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 94, comma 6, Articolo 95, comma 2 del Codice):	Risposta:				
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al PAGAMENTO DI IMPOSTE O TASSE emesse e notificate dal Comune di Carloforte	☐ SI ☐ NO ☐ OPERATORE NON AVENTE SEDE/ATTIVITA' NEL COMUNE DI CARLOFORTE				
IN CASO NEGATIVO, indicare: a) tipologia di IMPOSTA/TASSA (ICI, IMU, TASI, TARI etc.) b) Di quale importo si tratta c) Come è stata stabilita tale inottemperanza (sentenza, accertamento etc.):					
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro della stazione appaltante o dell'ente concedente, se diverso dal paese di stabilimento?	☐ SI ☐ NO				
In caso negativo, indicare: a) Paese o Stato membro interessato	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Imposte/tasse</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Contributi previdenziali</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Imposte/tasse	Contributi previdenziali		
Imposte/tasse	Contributi previdenziali				

b) Di quale importo si tratta c) Come è stata stabilita tale inottemperanza: 1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa: - Tale decisione è definitiva e vincolante? - Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione. - Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione: 2) In altro modo? Specificare: d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 94, comma 6, del Codice) oppure ha compensato il debito tributario con crediti certificati vantati nei confronti della pubblica amministrazione (art. 95, comma 2, ult. periodo, del Codice)?	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>										
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)	<table border="1"> <tr> <td></td> </tr> </table>										
C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI											
Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.											
Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, di cui all'articolo 95, comma 1, lett. a), del Codice? In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	Risposta: ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO										

L'operatore economico sarà comunque in grado di eseguire il contratto? (N.B. Il punto dev'essere compilato dal curatore autorizzato all'esercizio provvisorio che è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici ai sensi dell'articolo 124, comma 4 del Codice, indicando gli estremi del provvedimento).	☐ SI ☐ NO In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 98 del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito tra le seguenti: - l'operatore economico ha subito l'irrogazione di una sanzione esecutiva dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato o da altra autorità di settore, rilevante in relazione all'oggetto specifico dell'appalto (art. 98, comma 3, lett. a, del Codice)? - l'operatore economico ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a proprio vantaggio oppure ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione (art. 98, comma 3, lett. b, del Codice)? - l'operatore economico ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento oppure la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili, derivanti da inadempienze particolarmente gravi o la cui ripetizione sia indice di una persistente carenza professionale (art. 98, comma 3, lett. c, del Codice)? - l'operatore economico ha commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori (art. 98, comma 3, lett. d, del Codice)? - l'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55, (art. 98, comma 3, lett. e, del Codice)? La violazione è stata rimossa?	☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

possibili distorsioni della concorrenza:	
L'operatore economico può confermare di: a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) non avere occultato tali informazioni? c) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti? (art. 94, comma 5, lett. e, del Codice)? d) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione? (art. 94, comma 5, lett. f, del Codice)? e) non aver reso false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile (art. 94, comma 1, lett. c, del Codice)?	☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO ☐ SI ☐ NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): ☐ SI ☐ NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):
D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE	
MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI ESCLUSIVAMENTE DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE (art. 94, comma 1, lett. c) ed h), comma 2, comma 5, lett. a) e lett. b), e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001)	Risposta:
Sussistono a carico dei soggetti indicati al comma 3 dell'art. 94 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 94, comma 2, del Codice)?	☐ SI ☐ NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?	☐ SI ☐ NO

1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 94, comma 5, lettera a), del Codice); 2. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 94, comma 5, lett. b, del Codice);	Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione: ☐ SI ☐ NO ☐ NON è TENUTO ALLA DISCIPLINA DELLA LEGGE 68/1999 Numero dipendenti interessati dalla Legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione: Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:
3. si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione tale da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi tra loro intercorsi (articolo 95, comma 1, lett. d, del Codice)?	☐ SI ☐ NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:
4. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante o dell'ente concedente che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante o ente concedente nei confronti del medesimo operatore economico?	☐ SI ☐ NO

Parte IV: Criteri di selezione (ARTT. 100 E 103 DEL CODICE)

In merito ai criteri di selezione (sezione Q o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

Q: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione Q della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

A: IDONEITÀ (ARTICOLO 100, COMMA 1 , LETTERA A) DEL CODICE)

Idoneità	Risposta
-----------------	-----------------

1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	
2) Per gli appalti di servizi, forniture e lavori: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	☐ SI ☐ NO

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (ARTICOLO 100, COMMA 1 , LETTERA B) DEL CODICE)	
Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.	
Capacità economico finanziaria	Risposta
1a) Il fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura è il seguente (art. 100, comma 11, del Codice): e (per gli appalti di lavori di importo pari o superiore ai 20 milioni di Euro): 1) l'operatore economico fornisce i parametri economico-finanziari significativi richiesti, certificati da società di revisione ovvero da altri soggetti preposti che si affianchino alle valutazioni tecniche proprie dell'organismo di certificazione, da cui emerga in modo inequivoco l'esposizione finanziaria dell'operatore economico al momento in cui partecipa a una gara di appalto (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice) in alternativa 2) l'operatore economico possiede un volume d'affari in lavori pari a due volte l'importo a base di gara, che l'operatore economico deve aver realizzato nei migliori cinque dei dieci anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando (art. 103, comma 1, lett. A, del Codice)	Fatturato globale ☐ SI ☐ NO Indicare i parametri ☐ SI ☐ NO Indicare il volume di affari
Se le informazioni relative al fatturato globale non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	

1b) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (ARTICOLO 100, COMMA 1, LETTERA C) DEL CODICE)																
Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.																
Capacità tecniche e professionali		Risposta														
1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): Lavori:															
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:																
e (per gli appalti di lavori di importo pari o superiore a 100 milioni di euro): l'operatore economico fornisce prova di aver eseguito lavori per entità e tipologia compresi nella categoria individuata come prevalente a quelli posti in appalto opportunamente certificati dalle rispettive stazioni appaltanti, tramite presentazione del certificato di esecuzione lavori (art. 103, comma 1, lett. b, del Codice)	☐ SÌ ☐ NO Indicare i lavori															
1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: di aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati (art. 100, comma 11, del Codice):	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Descrizione</th> <th style="width: 15%;">Importi</th> <th style="width: 15%;">Date</th> <th style="width: 30%;">Destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Descrizione	Importi	Date	Destinatari								
Descrizione	Importi	Date	Destinatari													

2) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE	
L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.	
Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?	☐ SI ☐ NO
In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:	
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?	☐ SI ☐ NO
In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:	
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 70, COMMA 6, DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.
Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	☐ SI ☐ NO
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente, indicare per ciascun documento indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione:	

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se la stazione appaltante o l'ente concedente hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, la stazione appaltante o l'ente concedente sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente la stazione appaltante o l'ente concedente di cui alla parte I, sezione A, ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, dichiarate nel presente documento di gara unico europeo, ai fini della di cui all'oggetto.

Data		Firma
Luogo		



COMUNE DI CARLOFORTE
Provincia del Sulcis Iglesiente
AREA 2

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE, ANNO SCOLASTICO 2025/2026.

Affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del Dlgs. 36/2023 attraverso la piattaforma digitale di approvvigionamento SardegnaCAT con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

**VERBALE DELLE OPERAZIONI DI VALUTAZIONE
DELLA R.D.O. rfq 475412**

1. PREMESSE

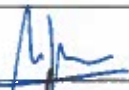
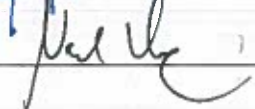
Premesso:

- Che, con Deliberazione di Giunta Comunale n. 158/2025 è stato dato mandato al Responsabile dell'Area 2 di procedere al nuovo affidamento del servizio in oggetto per l'anno scolastico 2025/2026, nel rispetto della normativa in materia di contratti pubblici;
- Che, con stessa Deliberazione di Giunta Comunale è stato approvato il progetto, il capitolato speciale di appalto ed il quadro economico di riferimento del servizio;
- Che, pertanto con lettera di invito-disciplinare è stata indetta su SardegnaCAT la rdo rfq475412;
- che i tempi della procedura sono: richiesta di chiarimenti alle ore 23:59 del 08.10.2025; la scadenza per presentare offerta alle 09:00 del 10.10.2025 e l'apertura delle offerte alle ore 09:00 del 10.10.2025;
- che è stato stabilito di inoltrare la R.d.O. all'operatore economico "Conivium S.r.L." iscritto sulla categoria AG26;
- che, con determinazione della Responsabile dell'Area 2 n. 859/2025 è stata nominata la commissione giudicatrice ai sensi dell'articolo 93 del D. Lgs. N. 36/2023.

Presidente:

Componente:

Componente:

2. FASE DI PRE-VALUTAZIONE

L'anno 2025, il giorno 10 del mese di Ottobre, alle ore 09:00, nel Comune di Carloforte in via Garibaldi n. 72, piano secondo sono state avviate le operazioni di valutazione della R.d.O. rfq 475412.

Per la valutazione si costituisce la commissione, nominata con determinazione n. 859/2025 nelle seguenti persone:

- Rag. Rosaria Robuschi, responsabile dell'Area 2 del Comune di Carloforte, RUP con funzioni di presidente;
- Ing. Nicola Fois, responsabile dell'Area 6 del Comune di Carloforte con funzione di componente;
- Ing. Nicola Uras, responsabile dell'Area 7 del Comune di Carloforte con funzione di componente, che segue la seduta in modalità di videoconferenza;
- Dott.ssa Chiara Maria Masnata dipendente dell'Area 2 del Comune di Carloforte con funzione di segretario verbalizzante non votante;

Il R.U.P. da preliminarmente atto che non sono presenti rappresentanti degli operatori economici invitati.

Il R.U.P. tratta brevemente dell'appalto in oggetto e delle operazioni di valutazione che deve svolgere la Commissione.

Alle ore 09:02 si iniziano le operazioni di pre-valutazione.

Anzi tutto il RUP rammenta che ai sensi dell'articolo 6 del C.S.A. per poter presentare offerta era obbligatorio il sopralluogo sugli impianti, il sopralluogo doveva essere effettuato congiuntamente al RUP che ne avrebbe rilasciato attestazione. Tale attestazione è l'unico mezzo idoneo ad accertare l'adempimento dell'obbligo di sopralluogo.

Il R.U.P. esibisce le attestazioni rilasciate agli operatori economici, ovvero:

- Convivium S.r.L. P.IVA 03557200759;

-

La Commissione verifica dunque le offerte pervenute e da atto che:

- Nessun operatore economico invitato ha rifiutato l'invito;
- N.1 operatore economico ha presentato offerta, ovvero: Convivium S.r.L.

Presidente:



Componente:



Componente:



La Commissione ammette tutte le offerte alla fase di valutazione della busta di qualifica.
La presente fase viene chiusa alle 09:30.

3. FASE DI VALUTAZIONE DELLA BUSTA DI QUALIFICA

Alle ore 09:32 la Commissione procede all'apertura delle buste di qualifica.

La Commissione accerta dunque la completezza e la ricevibilità della busta di qualifica dell'operatore economico Convivium S.r.L..

La Commissione dichiara dunque alle ore 09:45 ammessi alla fase di valutazione della busta tecnica tutti gli operatori economici che hanno presentato offerta.

4. FASE DI VALUTAZIONE DELLA BUSTA TECNICA

La Presidente, sentita la Commissione stabilisce le modalità della valutazione, sotto indicate

- La Presidente rammenta gli elementi oggetto di valutazione attraverso la lettura del disciplinare;
- Viene consegnata a ciascun componente della Commissione una scheda personale per la valutazione;
- Un commissario da lettura ad alta voce della documentazione presentata;
- I membri della commissione esprimono il proprio giudizio, indipendentemente l'uno dall'altro. Il giudizio viene espresso in punteggio attribuito / punteggio massimo
- I membri riconsegnano le schede di valutazione, debitamente sottoscritte, al Presidente;
- La Presidente da lettura delle valutazioni espresse;
- Viene calcolata la media algebrica dei voti espressi da ciascun commissario per ciascun elemento di valutazione;
- Vengono sommati i punteggi mediati.

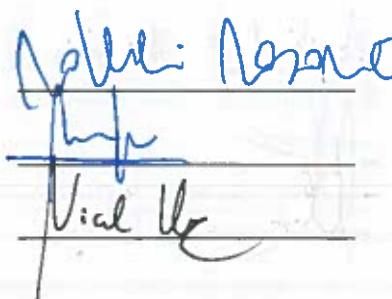
Terminata l'illustrazione delle modalità sopra indicate si procede alle ore 10:00 alla fase di valutazione.

La Presidente, considerato che l'offerta tecnica presentata era organizzata in paragrafi corrispondenti ai punti oggetto della valutazione da lettura del documento presentato per paragrafi ed i commissari compilano le corrispondenti sezioni della scheda di valutazione.

Presidente:

Componente:

Componente:


The block contains three handwritten signatures in blue ink, each written over a horizontal line. The top signature is the most legible and appears to read 'Roberto Rosone'. The middle signature is more stylized and difficult to decipher. The bottom signature is also stylized and appears to read 'Vialle'.

Terminata la votazione viene calcolata la media algebrica dei punteggi conseguiti, riportata nel seguente schema di riepilogo:

Offerta valutata	Oggetto della valutazione	Punteggio medio commissione
	Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti)	
De Gustibus CONVIVUM 	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. punti 10.	7,3/10
	Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 18 del C.S.A., da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza punti 3	3/3
	Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura punti 5.	04/05/25
	Metodo di trasporto e categorie ECO dei mezzi a ridotto impatto. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, punti 2	2/2
	Modalità e tempi di verifica della	7,6/10

Presidente:

Componente:

Componente:




	qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e degli sprechi alimentari: punti 10	
	Subtotale	23,90/30
	Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 55 punti) di cui:	
	Piano di acquisti e di approvvigionamento degli alimenti a Km zero della Sardegna punti 15	12,6/15
	Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna nell'ambito dei CAM punti 15	15/15
	Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna oltre la quota CAM punti 15	15/15
	Numero di alimenti a Km zero nell'ambito della quota dei CAM > 30% - punti 5	5/5
	Numero di alimenti a Km zero oltre la quota dei CAM > 40% - punti 5	5/5
	Subtotale	52,6/55
	Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 10 punti)	
	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; punti 3	2,6/3
	Qualità del progetto di educazione alimentare; punti 5	3,6/5
	Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato; punti 2	2/2
	Subtotale	8,2/10
	TOTALE	84,7/95

La Commissione accerta che il punteggio conseguito dall'operatore economico è maggiore della soglia minima di 30 punti e pertanto dichiara l'offerta appropriata e la ammette alla fase di valutazione della busta economica.

La presente fase viene chiusa alle ore 10:45.

5. FASE DI VALUTAZIONE DELLA BUSTA ECONOMICA

Presidente:

Componente:

Componente:





Alle ore la Commissione procede all'apertura delle buste economiche, come sotto riportato:

- Convivium S.r.L.. Apertura ore 11:00. Ribasso percentuale unico del 0,06 % sull'importo soggetto a ribasso, corrispondente ad un costo a pasto di € 6,55 che, applicato al numero previsto dei pasti reca un importo 138.660,00 €, di cui € 1.060,00 per sicurezza interna . Risposta accettata alle ore 11:20;

Alle ore 11:42 viene dunque chiusa la fase di valutazione della busta economica.

6. DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione somma i due punteggi ottenuti come nella seguente tabella:

	Punteggio
Offerta tecnica	84,7
TOTALE	84,7

7. PROPOSTA DI AFFIDAMENTO

La Commissione. accertato che l'offerta presentata dall'operatore economico "Convivium S.r.L.", recante un punteggio di 84,7 è quella economicamente più vantaggiosa propone di **affidare il servizio all'operatore economico Convivium S.r.L.** a seguito della positiva verifica dei requisiti da effettuarsi ai sensi dell'articolo 99 del D.Lgs. n. 36/2023.

8. CHIUSURA E FIRMA DEL VERBALE

Il presente verbale, viene letto, approvato e sottoscritto dalla Commissione.

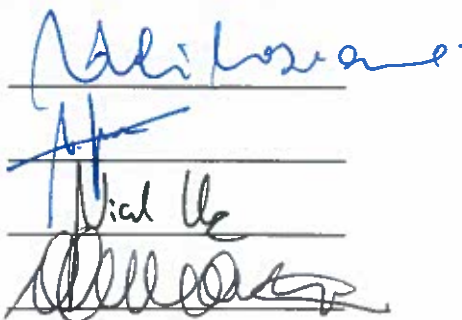
Il presente verbale è chiuso alle ore 12:05 del 10/10/2025

Presidente:

Componente:

Componente:

Segretario verbalizzante:



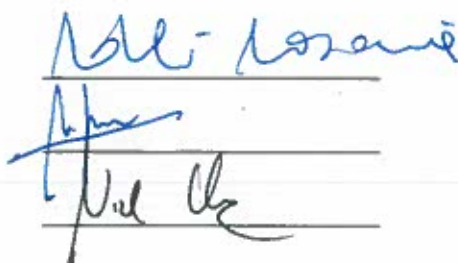
9. PROTOCOLLAZIONE DEL VERBALE

Il Presente Verbale, viene protocollato con il numero 17695 del 10/10/2025.

Presidente:

Componente:

Componente:





COMUNE DI CARLOFORTE

Provincia del Sulcis Iglesiente

UFFICIO ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 874 / 2025

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO, DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE- ANNO SCOLASTICO 2025-2026. AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1, LETTERA B) DEL) DLS 36/2023 ATTRAVERSO IL PORTALE SARDEGNACAT CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSO. APPROVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DELLA RDO RFQ_475412, DEL VERBALE DI VALUTAZIONE, AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA CONVIVIVUM S.R.L. P.IVA 03557200759. IMPEGNO DI SPESA DELLE SOMME CONSEGUENTI. CIG B89836436E

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 183, 7° comma del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000

Si esprime parere *FAVOREVOLE*

Lì, 13/10/2025

IL RESPONSABILE DELL'AREA FINANZIARIA
ROBUSCHI ROSARIA

(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)