

CITTA' DI SETTINGIANO



**CITTA' DI SETTINGIANO
PROVINCIA DI CATANZARO**

Via J. F. Kennedy, 2 – 88040 – Settingiano (CZ) Tel 0961 – 997031 fax 0961 - 997422
Sito www.comune.settingiano.cz.it e-mail: comune.settingiano@comune.settingiano.cz.it

DISCIPLINARE DI GARA

“Affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell’infanzia e Primaria di via Roma e infanzia di via Gioacchino Da Fiore del comune di Settingiano” – CIG [A00177E3BB]

1. PREMESSE

Con Determinazione a contrarre del Responsabile dell'area amministrativa n. 380 del 02/08/2023 è stata avviata nuova procedura, a seguito di procedura aperta andata deserta, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e Primaria di via Roma e infanzia di via Gioacchino Da Fiore del comune di Settingiano

L'appalto verrà affidato mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, c°1, lett. b) del codice dei contratti approvato con D.Lgs. n. 36/2023 con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo per come stabilito dall'art. 95 e 130 del nuovo codice dei contratti.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Settingiano.

Responsabile Unico del Procedimento della stazione appaltante: Marcello PETITTO - tel.0961.997031
email: comune.settingiano@comune.settingiano.cz.it; pec: protocollo.settingiano@asmepec.it

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Lettera di invito
- 2) Capitolato speciale d'appalto;
- 3) Disciplinare di gara;
- 4) DUVRI – schemi vari

2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti direttamente alla seguente pec amministrativo.settingiano@asmepec.it fino a tre giorni prima dalla data stabilita per la presentazione dell'offerta

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA	55523100-3	P	€ 139.431,00
Importo presunto dell'appalto al netto di iva e compreso oneri di sicurezza				€ 139.431,00

L'importo è calcolato considerando: un numero presunto di pasti necessari per 16 mesi di **30.800**, da erogare a studenti, docenti e personale ATA autorizzato, al prezzo posto a base di gara pari a € **4.52** (prezzo per singolo pasto erogato).

L'importo per gli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € **215,00** iva compresa - **non soggetto a ribasso.**

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA:

L'appalto ha la durata di 16 mesi per gli aa.ss. 2023/2024 e 2024/2025.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente indispensabile alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

A conclusione dell'appalto, nell'ipotesi in cui la conclusione della procedura di gara per la scelta del nuovo contraente si protragga oltre la data di inizio del nuovo anno scolastico, al fine di non creare disservizi sulle attività scolastiche, il servizio potrà rimanere in capo all'attuale ditta appaltatrice, in regime di proroga tecnica. In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà accettare le prestazioni oggetto del contratto agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni.

5 REQUISITI GENERALI

Per il soggetto partecipante alla negoziazione non devono sussistere le cause di esclusione di cui all'art. 94 del Codice dei Contratti.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici rientranti nelle fattispecie di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

6 REQUISITI DI IDONEITÀ

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

7 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

b) Fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari disponibili di € **50.000,00** IVA esclusa; tale requisito è richiesto in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale.

8. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi/forniture analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli del settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva non commerciale) di importo complessivo minimo pari all'importo a base di gara di cui all'art.2.

Per la comprova del requisito si chiede un elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione degli importi, periodo di esecuzione e specificazione delle amministrazioni pubbliche/enti privati committenti.

d) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001: pertinente e proporzionata al seguente oggetto: "servizio di ristorazione".

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato in corso di validità di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 e/o UNI EN ISO 9001:2015; e gestioni HACCP.

I documenti dovranno essere rilasciati da un organismo di certificazione accreditato per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto.

9. AVVALIMENTO

L'Avvalimento è ammesso nelle modalità di cui all'art. 104 del nuovo Codice. L'operatore economico può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

10. SUBAPPALTO.

Ai sensi dell'art. 23 del CSA non è consentito affidare in subappalto le prestazioni oggetto del contratto.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

Il pagamento del contributo a favore dell'ANAC resta determinato dall'ANAC giusta delibera 621/2022 (Operatori Economici esenti per procedure di importo inferiore a € 150.000).

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta dovrà pervenire tramite piattaforma GAT-IT raggiungibile al link <https://caraffadicatanzaro.gat.it/> entro il termine perentorio delle ore **12:00 del giorno 30/08/2023**. Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico, anche se sostitutivo o aggiuntivo rispetto a quello precedente.

Nell'oggetto del plico informatico occorre specificare la seguente dicitura: "Affidamento servizio di refezione scolastica". L'offerta dovrà essere costituita da tre file formato .zip contenenti i documenti debitamente compilati e firmati digitalmente. I file dovranno avere i nomi di seguito indicati:

- Documentazione amministrativa: BustaA.zip
- Offerta tecnica: BustaB.zip
- Offerta economica: BustaC.zip

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni al plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r.445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del nuovo Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un termine di 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

14. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa è costituita da: la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo da € 16,00 (bollo elettronico (*)) secondo l'allegato modello e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

() Bollo elettronico: Il bollo elettronico dovrà essere pagato mediante modello F23 dell'Agenzia delle Entrate. Le informazioni da inserire sono le seguenti:*

- *Ufficio Ente: Ufficio Territoriale di Catanzaro, codice TDE;*
- *Estremi atto: inserire l'anno corrente 2023*
- *codice tributo: 456T*
- *Descrizione: Imposta di bollo per gara mensa*

La domanda è sottoscritta con firma digitale:

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura, oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione dalla S.A.

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

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 104, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 104, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 104 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità di cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato e sottoscritto digitalmente:

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVEE DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.3.1 Dichiarazioni integrative

L'offerente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 94 e 95 del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 94, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
- b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara compreso l'impegno a svolgere il servizio con le modalità previste nel CSA anche nelle more della formale stipula del contratto;
 5. dichiara di conoscere lo stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione per avervi già svolto servizio;
 6. indica i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, partita IVA, le posizioni INPS, INAIL, e l'Agenzia delle Entrate competente per territorio e di essere in regola con le disposizioni della L.68/99; indica l'indirizzo PEC oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
 7. attesta di essere informato che i dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, del D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare.

15.3.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

8. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 104 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
9. Copia del certificato di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 o 2015;
10. Autorizzazione relativa al centro di cottura (pena l'esclusione dalla gara l'autorizzazione deve essere antecedente alla data di partecipazione) - Planimetria con layout attrezzature.

16. CONTENUTO DELLA OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica (BustaB.zip) contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti sottoscritta digitalmente;
- b) eventuali allegati alla relazione tecnica.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra gli elementi dell'offerta tecnica, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo paragrafo 18.1.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

N.B.:

a) la relazione deve essere contenuta entro il numero massimo di 20 facciate f.to A4, numerate progressivamente, redatta con carattere Time New Romans, dimensione 12, strutturata in capitoli e paragrafi corrispondenti agli argomenti di cui ai suindicati criteri e sub-criteri di valutazione e munita di apposito indice che non viene computato nel numero massimo di cartelle ammesse;

b) cartelle ed elaborati eccedenti il numero massimo sopra riferito e/o materiale aggiuntivo di qualsiasi natura non verranno tenuti in considerazione per l'attribuzione del punteggio.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'Offerta economica (BustaC.zip) contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) il prezzo unitario offerto per singolo pasto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 108, comma 9 del Codice.
Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

(N.B Tali costi si riferiscono alle misure di sicurezza che la ditta offerente sosterrà internamente per l'esecuzione dell'appalto e che saranno utilizzate all'interno dei siti dell'azienda (es. DPI, corsi specifici di formazione sulla sicurezza, materiale inerente la sicurezza, sorveglianza sanitaria, ecc...)). Tali costi sono completamente a carico dell'offerente poiché sono costi d'esercizio d'impresa. La mancata indicazione dei suddetti costi comporta l'esclusione dalla gara)

- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 108, comma 9 del Codice;

(N.B. Si precisa che tali costi dovranno essere calcolati tenendo conto delle unità impiegate, delle relative qualifiche nonché delle retribuzioni calcolate sulla base del CCNL di riferimento)

L'offerta ECONOMICA dovrà essere formulata in cifre e in lettere. Qualora vi sia discordanza fra - la percentuale di ribasso espressa in cifre e quella espressa in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con firma digitale con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda "paragrafi 15".

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 130 "servizi di ristorazione" del D.Lgs. 36/2023.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	Max 70
Offerta economica	Max 30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Qualità degli alimenti: Indicazione della percentuale di prodotti biologici e/o da filiera corta (Dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti l'impegno assunto per le forniture dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta e le percentuali – Dichiarazione verificabile a campione su base trimestrale della documentale fiscale pertinente, quale, ad esempio documenti di trasporto o le fatture delle specifiche categorie di alimenti)	25	1.1 Fornitura di prodotti alimentari certificati biologici da Km zero e filiera corta: Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali (superiore alla percentuale minima del 50%)	0	7	0
			1.2 Fornitura di prodotti alimentari certificati biologici da Km zero e filiera corta: pasta, prodotti lattiero-caseari, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. (superiore alla percentuale minima del 40%)	0	7	0
			1.3 offerta di carne (distinta per bovina, suina, avicola) proveniente da agricoltura biologica (superiore alla percentuale minima obbligatoria)	0	6	0
			1.4 offerta di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (superiore alla percentuale minima obbligatoria)	0	5	0
2	Ulteriori elementi di sostenibilità ambientale	15	2.1 Piano di recupero del cibo non somministrato	5	0	0
			2.2 Proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi	5	0	0
			2.3 Interventi per il risparmio energetico	5	0	0
3	Organizzazione e qualità del Servizio	20	3.1 Monitoraggio, auditing interno, procedure autocontrollo	4	0	0
			3.2 Piano delle pulizie e sanificazioni	4	0	0
			3.3 Piano dei trasporti – Tempo di consegna dei pasti	6	0	0
			3.4 Gestione delle emergenze.	6	0	0
4	Proposte ed Interventi migliorativi	5	Proposte ed interventi migliorativi	5	0	0
5	Possesso di registrazione EMAS o/e certificazione ISO 14001:2015 in relazione alle misure di gestione ambientale	5	Possesso di registrazione EMAS o/e certificazione ISO 14001:2015 in relazione alle misure di gestione ambientale	0	5	0
TOTALE		70				

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

1. Qualità degli alimenti: Dichiarazione del L.R. attestante la percentuale di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche ulteriore rispetto a quanto previsto al punto 5.3.1 dei CAM. e riportato nel CSA – punti max 25 di cui:

1.1: Offerta di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali provenienti da agricoltura biologica (superiore alla percentuale minima obbligatoria): punti max 7

La valutazione terrà conto della percentuale (di peso sul totale) di alimenti provenienti da agricoltura biologica e filiera corta (di cui alla tabella sotto indicata) offerta dal concorrente rispetto al totale della medesima tipologia di alimenti presente nei menù (infanzia per i periodi autunno/inverno – primavera/estate). Per ottenere il punteggio, l'offerta del concorrente dovrà essere superiore alla percentuale minima obbligatoria del 40%. La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata secondo i seguenti criteri:

Alimenti	fornitura in % di peso minima sul totale della fornitura	Percentuale offerta (superiore alla percentuale minima obbligatoria)	Punti
Frutta, ortaggi, legumi, cereali,	50%	Da 0,00% a 50%	0
		dal 50,1 % al 55 %	2
		Dal 55,1% al 60%	5
		Oltre 60 %	7

Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà attestare con apposita dichiarazione:

- la percentuale (di peso sul totale) offerta degli alimenti provenienti da agricoltura biologica e filiera corta: Frutta, ortaggi, legumi cereali.

1.2: Offerta di prodotti alimentari certificati biologici da Km zero e filiera corta: pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: punti max 7

Alimenti	fornitura in % di peso minima sul totale proveniente da produzione biologica e filiera corta	Percentuale offerta (superiore alla % minima obbligatoria)	Punti
pasta, pane, prodotti lattiero-caseari, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati	40%	Da 0,00% a 40%	0
		dal 40,1 % al 45%	2
		Dal 45,1% al 50%	5
		Oltre 50 %	7

1.3: Offerta di carne proveniente da agricoltura biologica (superiore alla percentuale minima obbligatoria): punti Max. 6

La valutazione terrà conto della percentuale (di peso sul totale) di carne proveniente da agricoltura biologica, offerta dal concorrente, rispetto al quantitativo totale di carne presente nei menù dell'infanzia per i periodi autunno inverno – primavera estate. Per ottenere il punteggio, l'offerta del concorrente, dovrà essere superiore alle percentuali minime obbligatorie previste per le carni provenienti da agricoltura biologica. La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata secondo i seguenti criteri:

Alimenti	Percentuali minime di provenienza da allevamenti biologici	Percentuale offerta (superiore alla % minima obbligatoria)	Punti
Carni	Bovina 50 % (percentuale di peso sul totale)	dal 50 % al 55 %	1
		➤ del 55%	3
	Suina 10% (percentuale di peso sul totale)	➤ del 10%	1
	Avicola 20% (percentuale di peso sul totale)	➤ del 20%	2

1.3- Offerta di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (superiore alla percentuale minima obbligatoria): punti Max 5

La valutazione terrà conto della percentuale (di peso sul totale) di pesce proveniente da acquacoltura biologica, offerta dal concorrente, rispetto al quantitativo totale di pesce presente nei menù dell'infanzia per i periodi autunno inverno – primavera estate. Per ottenere il punteggio, l'offerta del concorrente, dovrà essere superiore alla percentuale minima obbligatoria del 20% prevista per il pesce proveniente da acquacoltura biologica. La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata secondo i seguenti criteri:

Alimenti	Percentuale minima obbligatoria (prevista dai C.A.M e riportata nel Capitolato Speciale d'Appalto.)	Percentuale offerta (superiore alla percentuale minima obbligatoria)	Punti
Pesce (proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)	20% (percentuale di peso sul totale)	dal 20,1 % al 30 %	2
		oltre 30 %	3

Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà attestare con apposita dichiarazione:

- la percentuale (di peso sul totale) offerta di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile

2. - Ulteriori elementi di sostenibilità ambientale: Punti Max. 15 di cui:

2.1 Piano di recupero del cibo non somministrato – Punti Max. 5

Dovrà essere presentato un piano, da svolgersi per la durata dell'intero appalto, che preveda la raccolta ed il recupero del cibo non somministrato e delle derrate integre non distribuite per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 Agosto 2016 n.166. Sarà valutata anche la proposta per il recupero, riutilizzo degli avanzi da destinare, al consumo animale, al compostaggio o ad altre modalità di riutilizzo.

2.2 - proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi: Punti Max. 5

Dovrà essere redatta una proposta per la riduzione dei rifiuti che riguardi ogni fase di svolgimento del servizio (approvvigionamento, preparazione, allestimento dei terminali di consumo, modalità distribuzione dei pasti, ecc.)

2.3 - interventi per il risparmio energetico: Punti Max. 5

Descrizione delle soluzioni tecniche e/o interventi che si intendono attuare per la riduzione di consumi energetici elettrici, idrici, gas, (nelle cucine e nei terminali di consumo dei plessi scolastici i cui verranno somministrati i pasti) quali a titolo indicativo e non esaustivo: installazione di riduttori flusso idrico,

illuminazione a led, utilizzo pentolame ad alta conducibilità energetica, ecc. C. Organizzazione e qualità del Servizio.

3 - Organizzazione e qualità del Servizio Punti Max. 20 di cui:

3.1- Monitoraggio, auditing interno, procedure autocontrollo: Punti Max. 4

Descrizione delle procedure di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo che verranno adottate per garantire la qualità del servizio ed il rispetto delle disposizioni igienico sanitarie. Saranno valutate anche le attività proposte per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza finalizzate al miglioramento continuo del servizio.

3.2 - Piano delle pulizie e sanificazioni: Punti Max. 4

Descrizione dettagliata del piano delle pulizie e delle sanificazioni che sarà attuato durante lo svolgimento del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, dovranno essere indicati la tipologia di prodotti detergenti e disinfettanti che saranno utilizzati, le procedure che saranno seguite, ecc., al fine di garantire l'efficienza, la sicurezza e la qualità degli interventi proposti.

3.3 – Piano dei trasporti: Punti Max. 6

Sarà valutata l'organizzazione del trasporto e della distribuzione dei pasti nel suo complesso, con riferimento (a titolo esemplificativo e non esaustivo) alla tipologia e alle caratteristiche dei veicoli che verranno utilizzati (ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti in atmosfera), alle procedure ed attrezzature utilizzate per il corretto mantenimento delle temperature dei pasti, ecc.. Sarà valutato il tempo impiegato per la consegna dei pasti dal centro di cottura al plesso scolastico più distante, accertato attraverso il sito guida Michelin (tempo max stabilito 20 minuti), ed ogni altro aspetto del piano dei trasporti atto ad ottimizzarne il livello qualitativo e a garantire che siano preservate le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti consegnati.

3.4 - Gestione delle emergenze: Punti Max. 6

Piano delle emergenze in caso di fermo nel centro cottura o di altre emergenze (a titolo esemplificativo e non esaustivo gestione emergenza idrica, interruzione energia elettrica, sciopero o assenza improvvisa del personale). Articolazione del piano e descrizione delle soluzioni proposte.

4 - Proposte ed Interventi migliorativi: Punti Max. 5 punti come segue:

Descrizione delle proposte e degli interventi migliorativi e/o aggiuntivi che abbiano attinenza con il servizio di refezione scolastica, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, le proposte atte a migliorare gli arredi, le attrezzature, e la funzionalità dei locali dove viene svolto il servizio. Altri interventi che possano effettivamente apportare un miglioramento del servizio o che siano aggiuntivi rispetto a quanto previsto dal C.S.A.. Le proposte e gli interventi migliorativi e/o aggiuntivi dovranno essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con precisazione dei tempi e delle modalità di attuazione, al fine di valutarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzabilità.

5. Possesso di registrazione EMAS o certificazione ISO 14001:2015 in relazione alle misure di gestione ambientale: Punti MAX 5 come segue:

La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata secondo i seguenti criteri:

- Possesso di registrazione EMAS o certificazione ISO 14001:2015 in relazione alle misure di gestione ambientale: **punti 2;**

- Possesso di registrazione EMAS unitamente alla certificazione ISO 14001:2015 in relazione alle misure di gestione ambientale: **punti 5.**

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

Per i criteri quantitativi e tabellari di cui ai precedenti elementi 1.1, 1.2, 1.3, 5 i punteggi saranno attribuiti secondo i criteri indicati nei rispettivi paragrafi precedenti individuati ai punti 1.1, 1.2, 1.3, 5.

Per i criteri discrezionali (D) di cui ai precedenti elementi 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 4, i punteggi saranno attribuiti secondo i seguenti criteri:

- ogni commissario attribuisce a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella sopra riportata un coefficiente, variabile tra 0 e 1, che sarà mediato aritmeticamente tra quelli espressi discrezionalmente da tutti i commissari. Detti coefficienti saranno determinati in base ai diversi livelli di valutazione come di seguito indicato:
 - a) il coefficiente 0 corrisponde a non valutabile;
 - b) il coefficiente 0,20 corrisponde a inadeguato;
 - c) il coefficiente 0,40 corrisponde appena accettabile;
 - d) il coefficiente 0,60 corrisponde a sufficiente;
 - e) il coefficiente 0,80 corrisponde a buono;
 - f) il coefficiente 1 corrisponde a ottimo.

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il metodo aggregativo compensatore, attraverso l'utilizzo della seguente formula: $C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$

dove: $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a) ovvero il punteggio totale attribuito all'offerta (a); n = numero totale degli elementi rispetto ai quali vengono fatte le valutazioni;

W_i = peso o punteggio attribuito all'elemento (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) espresso in centesimali rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno; \sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati, in conformità a quanto disposto dall'Allegato P del D.P.R. n. 207/2010, sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni elemento di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni elemento di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate determinando i singoli coefficienti V_i ;
- infine i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi dell'offerta tecnica.
- All'offerente che avrà ottenuto la media di 1, sarà attribuito il punteggio massimo per un determinato criterio; agli altri concorrenti, il punteggio sarà attribuito proporzionalmente.
- La sommatoria per ciascun parametro dei coefficienti $V(a)_i$ per i relativi punteggi determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente.

18.3 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: **Formula "bilineare"**

$$C_i (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

C_i = *coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*

A_i = *valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo*

A_{soglia} = *media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti*

$X = 0,90$

A_{max} = *valore del ribasso più conveniente*

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: **aggregativo-compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2, par. VI, n.1.**

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} * P_a + C_{bi} * P_b + \dots + C_{ni} * P_n \text{ dove}$$

P_i = *punteggio concorrente i;*

C_{ai} = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

C_{bi} = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....

C_{ni} = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

P_a = *peso criterio di valutazione a;*

P_b = *peso criterio di valutazione b;*

.....

P_n = *peso criterio di valutazione n.*

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La seduta pubblica avrà luogo giorno **30.08.2023** alle ore **09:30** presso l'ufficio di segreteria del Comune di Settingiano - sito in Via J.F. Kennedy n. 2 – 88040 Settingiano (CZ) e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati a mezzo PEC.

La Commissione giudicatrice procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente la Commissione giudicatrice procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 20 "Principi in materia di trasparenza" del codice.

la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Le verifiche saranno effettuate attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass/FVOE, reso disponibile dall'ANAC di cui alla delibera n. 157/2016.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi degli artt. 51 e 93 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n 3 membri. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 93, comma 5, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

21. APERTURA DELLE BUSTE B E C –VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, la commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità sopra descritte.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 185 del Codice.

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

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

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 22.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione e procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 52 del Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass/fvoe.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32 aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32 all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, il Comune procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 55, comma 1 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 30 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 117 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

23. PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, si richiede che l'aggiudicatario assuma prioritariamente lo stesso personale addetto ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente fino alla scadenza del contratto o fino ad eventuale rinnovo sottoscritto tra le parti, fatto salvo specifiche motivazioni di inefficienza che la ditta dovrà giustificare in forma scritta. Sono altresì mantenuti i diritti acquisiti dei lavoratori precedentemente impiegati nel servizio, come previsto da vigenti accordi di settore in materia di salvaguardia dell'occupazione.

Per ulteriori adempimenti si rimanda all' art. 25 del Capitolato speciale di Appalto (PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE);

24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Catanzaro, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

25. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio mensa è finalizzato unicamente alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nelle singole materie che disciplinano i servizi ed avverrà presso il Comune di Settingiano e presso l'Unione dei Comuni della Val Vibrata con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Il Responsabile dell'area amministrativa
Funzionario Amministrativo
f.to (Marcello PETITTO)