



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



ISTITUTO COMPRENSIVO “G. PARINI”

Plesso “Parini” Via S. Quasimodo, 3 - Tel. 095/497892

Plesso “Albatros” Via della Scogliera - Tel. 095/491594

Plesso “Le Ginestre” Via P. S. Pernet - Tel. 095/491127

Cod. Fiscale: 80012130870 Cod. mecc.: CTIC885009 e-mail: ctic885009@istruzione.it – ctic885009@pec.istruzione.it

95126 CATANIA

DISCIPLINARE DI GARA

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE “GIUSEPPE PARINI” DI CATANIA
PER GLI AA.SS. 2026/2027 – 2027/2028**

Definizioni

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

- “Ente concedente – Stazione appaltante”: l’Istituto Comprensivo Statale “G. Parini” di Catania, che affida in concessione il servizio di refezione scolastica;
- “Concessionario”: l’operatore economico che risulterà aggiudicatario della concessione di servizio e che assumerà l’onere della gestione, organizzazione ed erogazione del servizio di refezione scolastica, con assunzione del rischio operativo, provvedendo alla riscossione delle tariffe direttamente presso l’utenza.
- “Utenti”: gli alunni iscritti ai plessi dell’Istituto Comprensivo “G. Parini” che fruiscono del servizio di refezione scolastica, nonché il personale avente diritto ai pasti a carico del Ministero/Ente locale.

Ente concedente / Stazione appaltante: ISTITUTO COMPRENSIVO “G. PARINI”

Sede legale: Via S. Quasimodo, 3 – 95126 CATANIA

C.F. 80012130870

Tel. 095/497892 – e-mail: ctic885009@istruzione.it – pec: ctic885009@pec.istruzione.it

RUP: Dirigente Scolastico Dott.ssa Carmela Maria Grazia Trovato

Responsabile del procedimento amministrativo: D.S.G.A. Dott.ssa Giada Anna Maria Iucolano

CPV principale: 55524000-9 – Servizi di refezione scolastica

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. L’Istituto Comprensivo Statale “G. Parini” di Catania indice procedura di gara ad evidenza pubblica per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica da erogarsi nei plessi scolastici dell’Istituto per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, con facoltà di rinnovo, alle medesime

condizioni contrattuali, per ulteriori n. 2 (due) anni scolastici (schema 2+2), nonché con eventuale proroga tecnica nei limiti e secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dal presente disciplinare.

2. La concessione ha ad oggetto: la gestione complessiva del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti i plessi dell'Istituto che aderiscono al servizio; la preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti, secondo le modalità e gli standard qualitativi, quantitativi e nutrizionali indicati nel Capitolato Speciale d'Oneri (di seguito "Capitolato") e negli ulteriori atti di gara; l'eventuale utilizzo, gestione e manutenzione ordinaria delle strutture e attrezzature comunali e/o scolastiche messe a disposizione dall'Ente locale e/o dall'Istituto, nonché l'eventuale integrazione di attrezzature a cura del concessionario, secondo quanto meglio precisato nel Capitolato; la gestione delle iscrizioni al servizio, della rendicontazione delle presenze e della riscossione delle tariffe direttamente presso le famiglie, in nome e per conto proprio, con assunzione in capo al concessionario del rischio di morosità dell'utenza e del rischio di volume della domanda; la fornitura e somministrazione dei pasti al personale avente diritto, i cui oneri restano a carico del Ministero/Ente locale e sono fatturati dal concessionario all'Istituto, secondo i parametri indicati negli atti di gara, nel rispetto del limite di non neutralizzazione del rischio operativo.

3. Il servizio è configurato come servizio pubblico locale a domanda individuale, facoltativo sia per l'Ente sia per l'utenza, con conseguente variabilità del numero effettivo di pasti erogati.

4. La concessione comprende ogni prestazione, opera ed onere necessario per erogare il servizio in modo regolare, continuo e conforme alle disposizioni normative vigenti e al Capitolato, intendendosi nel prezzo offerto dal concessionario ricompresi tutti i costi diretti e indiretti connessi alla gestione del servizio.

5. La concessione comprende altresì, quale servizio accessorio strettamente connesso alla refezione scolastica, NON CONDIZIONANTE L'OFFERTA, la gestione del bar interno dell'Istituto, alle condizioni e con le modalità meglio precisate nel Capitolato. Il Concessionario curerà l'organizzazione, l'approvvigionamento, la vendita e la somministrazione dei prodotti del bar nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, delle disposizioni dell'Istituto in materia di offerta di prodotti salutari e compatibili con i principi di educazione alimentare, nonché degli orari di apertura autorizzati.

ART. 2 – NATURA GIURIDICA DELL’AFFIDAMENTO E RISCHIO OPERATIVO

1. In coerenza con il quadro normativo richiamato nella documentazione di gara, il presente affidamento è qualificato come concessione di servizi, caratterizzata: dall'attribuzione al concessionario del diritto di gestire il servizio di refezione scolastica e il servizio di gestione del bar scolastico; dall'obbligo di riscuotere le tariffe direttamente dagli utenti; dalla correlata assunzione in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio, in particolare: rischio di volume (variabilità del numero di pasti e consumazioni effettivamente richiesti ed erogati); rischio di morosità e insoluti relativi alle tariffe dovute dalle famiglie e dagli altri utenti.

2. A tal fine, gli atti di gara e il contratto prevedono espressamente che: le tariffe per i pasti degli alunni siano incassate dal concessionario in nome e per conto proprio, senza che l'Istituto assuma obblighi di garanzia o copertura degli insoluti, fatti salvi eventuali meccanismi marginali espressamente disciplinati nel Capitolato che non siano idonei a neutralizzare il rischio operativo; non siano previsti minimi garantiti di pasti o corrispettivi tali da azzerare l'alea della domanda; la quota di corrispettivo a carico dell'Istituto, limitata ai pasti del personale avente diritto, resti circoscritta e non elida l'esposizione del concessionario al rischio operativo.

3. L'offerta dovrà essere corredata da un Piano Economico-Finanziario (PEF) coerente con la concreta distribuzione del rischio sulle prestazioni certe e su quelle variabili e comprensivo della gestione del bar scolastico, idoneo a dimostrare la sostenibilità della gestione in condizioni operative normali. I concorrenti potranno presentare un proprio PEF o sottoscrivere per accettazione quello predisposto dalla stazione appaltante ed allegato ai documenti di gara,

ART. 3 – DURATA, VALORE STIMATO E BASE DI GARA

La durata della concessione è fissata in n. 2 (due) anni scolastici, decorrenti dall'avvio effettivo del servizio per l'a.s. 2026/2027 e fino al termine dell'a.s. 2027/2028, con facoltà di rinnovo, alle medesime condizioni contrattuali, per ulteriori n. 2 (due) anni scolastici (schema 2+2), previa espressa manifestazione di interesse da parte dell'Istituto e valutata la convenienza e l'interesse pubblico, nonché con eventuale proroga tecnica nei limiti previsti dalla normativa vigente e secondo le condizioni indicate nel Capitolato.

1. L'appalto non è stato suddiviso in lotti, trattandosi di servizio da svolgere in maniera unitaria e coordinata anche dal punto di vista organizzativo, al fine di facilitare la corretta gestione e di garantire la qualità in tutte le sue componenti.
2. Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti pubblici, il valore complessivo della concessione è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, per tutta la durata del contratto, aumentato dell'importo dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 41 comma 14 del D.Lgs. 36/2023, al netto dell'IVA, stimato dall'ente concedente, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.
Il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per l'intera durata del contratto, indicato dall'amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.
3. Il valore stimato complessivo della concessione ai sensi dell'art 179 del dlgs 36/23 è pari a euro **€ 586.500,00 (cinquecentoottantaseimilacinquecento/00)**, oltre IVA al 4%.
4. I costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante sono pari a **€ 338.997,00 (trecentotrentottonovecentonovantasette/00)** calcolati sulla base del CCNL PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO, codice alfanumerico: H05Y.
5. Gli oneri della sicurezza da interferenze, sono quantificati in una percentuale stimata del 2% del valore della concessione (da aggiungere al costo pasto).
6. Il valore sopra indicato è meramente presuntivo e non impegna l'Istituto al riconoscimento di alcun importo minimo al concessionario, essendo il corrispettivo determinato in funzione dei servizi effettivamente erogati.

ART. 4 – SOPRALLUOGHI

1. Il sopralluogo presso i locali destinati alla preparazione, somministrazione e consumo dei pasti, nonché presso i locali destinati al bar scolastico, **è obbligatorio per la partecipazione alla gara.**
2. L'operatore economico dovrà prendere visione: dei locali cucina, spazi mensa, aree di stoccaggio e servizi accessori; delle attrezzature esistenti messe a disposizione dall'Ente locale/dall'Istituto; delle condizioni logistiche e di accesso; dei locali e delle attrezzature destinati al bar scolastico, ove presenti.
3. **Il sopralluogo dovrà essere effettuato entro il 13/08/2026, previo appuntamento da concordare con la segreteria dell'Istituto ai seguenti recapiti: e-mail: ctic885009@istruzione.it – pec: ctic885009@pec.istruzione.it ovvero previo appuntamento telefonico al n. 095497892.**
4. Dell'avvenuto sopralluogo sarà redatto verbale sottoscritto da un incaricato dell'Istituto e dal legale rappresentante dell'operatore economico (or da soggetto da questi delegato). Il verbale costituirà parte integrante della documentazione di gara e dovrà essere allegato, a pena di esclusione, alla documentazione amministrativa.
5. La presentazione dell'offerta implica la piena conoscenza di tutti gli elementi tecnici, logistici e organizzativi del servizio e delle condizioni locali, ivi comprese eventuali criticità, senza che l'operatore possa successivamente eccepire la mancata conoscenza di circostanze che erano conoscibili con l'ordinaria diligenza.

ART. 5 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. La procedura di scelta del concessionario si svolge in modalità telematica tramite la piattaforma ASP (Application Service Provider) di Consip S.p.A. raggiungibile al seguente indirizzo www.acquistinretepa.it. – aperta agli operatori abilitati per la pertinente categoria merceologica.
2. La procedura individuata è una procedura negoziata aperta a tutti gli operatori abilitati alla pertinente categoria merceologica ai sensi dell'art 187 del dlgs 36/23;
3. L'Istituto Comprensivo "G. Parini" agisce come stazione appaltante non qualificata, ai sensi dell'art. 62, comma 6, lett. c), del D.Lgs. n. 36/2023, in quanto la tipologia di affidamento rientra nelle fattispecie ivi previste; eventuali forme di supporto e cooperazione con la Città Metropolitana/Ente locale saranno specificate negli atti di gara.
4. Criterio di aggiudicazione: la concessione sarà aggiudicata secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** anche in presenza di una sola offerta valida.
5. Tutti gli atti di gara (bando/lettera d'invito, Capitolato, schema di contratto, PEF tipo, modelli dichiarativi) saranno resi disponibili: sulla piattaforma ASP di Consip spa, nella sezione dedicata al link https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/vetrina_bandi.html?filter=AB e sul profilo del committente della stazione appaltante costituito dal sito internet ufficiale dell'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PARINI" che corrisponde all'indirizzo: www.parinict.edu.it nella sezione AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE.

L'offerta più vantaggiosa, tra le offerte valide ammesse alla gara, è quella con il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi parziali, dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica, attribuiti dalla Commissione di Gara. Nel caso di offerte uguali l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

OFFERTA TECNICA – punti 70/100

PROGETTO TECNICO CONTENENTE L'ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.	Punteggio max	P. max 14
Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	Punti 3	
Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	Punti 3	
Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti.	Punti 6	
Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno.	Punti 2	

DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE E DA FILIERA CORTA/KM 0		P. max 20
Prodotti biologici offerti e corredati da schede tecniche attestate dal produttore:		11
• Olio extravergine di oliva e Grassi	p. 3	
• Latticini e formaggi	p. 3	
• Pasta secca e riso	p. 3	
• Passata di pomodoro e Pelati	p. 2	
Prodotti con relativo impegno dei fornitori locali		9
• Frutta di stagione	p. 3	
• Verdure ed Ortaggi	p. 3	
• Pane e prodotti da forno	p. 3	
ORGANICO DI PERSONALE QUALIFICATO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO in numero sufficiente, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. In particolare, l'operatore economico dovrà dichiarare d'impegnarsi a svolgere il servizio assicurando la presenza di personale che corrisponda ad un monte ore lavorative pari ad un minimo di 38 (trentotto) ore giornaliere per cinque giorni a settimana equivalenti ad almeno 11 (undici) unità di personale addette giornalmente al servizio. L'offerente dovrà presentare una propria ipotesi organizzativa che dovrà rispettare almeno le indicazioni sopra riportate. Qualora l'ipotesi migliori gli standard minimi verrà assegnato un punteggio così formulato:		Punti max 7
* un addetto per almeno quattro ore in più	p. 2	
* presenza quotidiana di un terzo cuoco con esperienza almeno biennale in mense scolastiche	p. 4	
* presenza di un dietista/nutrizionista in struttura	p. 1	
MIGLIORIE SU LOCALI E ATTREZZATURE Il concorrente, al fine della migliore gestione del servizio di refezione, deve presentare il piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sia dei locali che di impianti e attrezzature, da realizzare in caso di aggiudicazione. Le attrezzature fornite e oggetto della presente valutazione , oltre ad essere utili per il servizio resteranno di proprietà dell'istituto		P. max 10
* Integrazione attrezzature su centro cottura rispetto a quelle esistenti e fornite dall'Istituto (verrà valutata la tipologia dell'attrezzatura e la sua utilità)	p. 5	
* Interventi di manutenzione su centro cottura (verranno valutati gli interventi di manutenzione su manufatti e impianti; a tal riguardo il concorrente deve motivare la necessità dell'intervento proposto)	p. 5	
IMPEGNO A FORNIRE MENÙ A TEMA		P. max 5
* Menù tipico tradizionale con cadenza	p. 3	
* Menù festività (Pasqua, fine anno)	p. 2	
ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LA DURATA MINIMA DI ORE DUE.		P. max 4
* Rivolto alle scuole dell'infanzia	p. 2	
* Rivolto alle scuole primarie e secondarie di I grado	p. 2	
DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO		Punti max 1

Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico protocollo con organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	p. 1	
PASTI GRATUITI A VANTAGGIO DEGLI ALUNNI		Punti max 3
Numero di pasti annui gratuiti a vantaggio di alunni su richiesta e segnalazione della scuola		
Almeno 500 pasti	p. 1	
Almeno 1000 pasti	p. 2	
Almeno 1500 pasti	p. 3	
STRUMENTI PREMIALI		P. max 6
Certificazione di parità di genere (art. 46 bis del Dlgs 198/2006)	p. 1	
Installazione depuratore in ciascun plesso per distribuire acqua durante il servizio mensa eliminando la plastica	p. 3	
Certificazioni ISO 22005	p. 2	

OFFERTA ECONOMICA – punti 30/100

Con riferimento alla presente procedura, il concorrente dovrà, a pena di esclusione, inviare e fare pervenire all'Amministrazione attraverso il Sistema, un'Offerta Economica secondo la procedura telematica predisposta in piattaforma.

L'Offerta economica contiene, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

1. **l'indicazione di un unico ribasso percentuale**, espresso con un massimo di due cifre decimali, da applicarsi uniformemente alle tariffe poste a base di gara per il servizio di refezione scolastica, determinate come segue:

- I fascia senza presentazione di ISEE: € 5,50 per pasto oltre iva al 4%;
- II fascia ISEE Tra 12.000 e 20.000: € 4,50 per pasto oltre iva al 4%; ;
- III fascia ISEE da zero a 12.000: € 3,50 per pasto oltre iva al 4%;,;
- IV Fascia personale avente diritto € 4,50 per pasto oltre iva al 4%;

Il ribasso percentuale offerto sarà applicato indistintamente a tutte le predette tariffe.

2. stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art 108 del D.Lgs 36/2023. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
3. stima dei costi della manodopera, ai sensi di cui all'art 108 del D.Lgs 36/2023.

Esempio costo pasto post offerta economica:

**(Costo base – percentuale di ribasso) più oneri di sicurezza del 2% e la seguente iva :
iva al 4% sul costo pasto ribassato
iva al 22% sul 2% dei costi di sicurezza**

Verranno escluse le offerte economiche non recanti la quantificazione dei costi interni per la sicurezza del lavoratore e i costi del personale, cioè importi di cui alle lettere 2) e 3).

Il ribasso prodotto, deve comunque essere tale da consentire la stabilità economico-finanziaria della concessione, tenuto conto dell'assunzione del rischio operativo in capo al concessionario e dell'obbligo di assicurare il corretto svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni contenute nella documentazione di gara.

La formula per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica è la seguente:

$$P_i = P_{\max} * (V_{\min}/V_i)$$

Dove:

P_i è il punteggio economico del singolo partecipante

$V_{\min}$ è l'offerta migliore tra quelle pervenute

V_i è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio

$P_{\max}$ è il punteggio economico massimo (30)

ART. 6 – TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. L'offerta, comprensiva della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, dovrà essere caricata esclusivamente tramite la piattaforma ASP di Consip spa, entro e non oltre le date indicate in piattaforma come termine perentorio, a pena di irricevibilità.
2. Le modalità operative per la presentazione delle offerte sono quelle previste dal sistema ASP di Consip spa. Resta a carico esclusivo dell'operatore ogni onere connesso al corretto utilizzo della piattaforma.
3. Il concorrente dovrà produrre, nelle apposite sezioni della piattaforma, i seguenti documenti (ove applicabili):

Documentazione da inserire nella busta digitale amministrativa

- DGUE del concorrente;
- eventuale DGUE delle imprese ausiliarie;
- eventuale contratto di avvalimento e dichiarazione dell'ausiliaria;
- eventuale atto costitutivo di RTI/consorzio ordinario o impegno a costituirsi;
- eventuali procure e poteri di firma;
- modulo di dichiarazione resa ai sensi del Protocollo di legalità "Carlo Alberto Dalla Chiesa", se applicabile;
- Capitolato Speciale d'Oneri firmato digitalmente per accettazione;
- documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo ANAC, pari a 77,00 ove dovuto, secondo la disciplina vigente;
- attestazione di avvenuto sopralluogo;
- dichiarazione di consenso al trattamento dei dati e all'utilizzo del FVOE ai sensi dell'art. 24 D.Lgs. n. 36/2023;
- eventuali altre dichiarazioni richieste dalla documentazione di gara;
- dichiarazione accettazione clausola sociale.

Documentazione Busta digitale Offerta tecnica

- Relazione tecnica-organizzativa, schede illustrative, proposte migliorative, ecc., secondo i criteri di valutazione indicati nel bando/lettera d'invito e/o griglia dei punteggi soprarichiamati. Nella relazione tecnica non potrà esser evidenziato alcun elemento che possa riferirsi all'offerta economica pena l'esclusione dalla gara.

Documentazione Busta digitale Offerta economica

- Piano Economico-Finanziario (PEF). Potrà esser allegato lo schema di PEF predisposto dalla stazione appaltante in caso di accettazione dei contenuti o un nuovo PEF redatto dall'operatore economico .
- Modulo di offerta economica come da format allegato, compilato in ogni sua parte e firmato digitalmente, con indicazione:

- 1) del ribasso unico percentuale
- 2) dei costi stimati aziendali della sicurezza
- 3) costi stimati della manodopera.

1. Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, indeterminate o in aumento rispetto alla base di gara.
2. L'offerente rimane vincolato alla propria offerta per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, salvo diverso termine indicato negli atti di gara.

ART. 7 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici iscritti e abilitati per la categoria merceologica corrispondente al CPV individuato per il servizio di refezione scolastica, che siano in possesso dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 10, 94, 95 e 98 del D.Lgs. n. 36/2023 e degli ulteriori requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale che devono essere dichiarati dalle ditte partecipanti nella specifica sezione del DGUE.

a. Requisiti di ordine generale: Assenza delle cause di esclusione di cui agli artt. 94-95-96-97-98.

b. Requisiti di idoneità professionale di cui all'art 100 c.1 lett a) del D. Lgs. 36/2023).

c. Requisiti di capacità economica-finanziaria di cui all'art 100 c.1 lett b) del D. Lgs. 36/2023): Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2023/2024/2025 per un importo complessivo almeno pari o superiore al valore stimato dell'appalto;

d. Requisiti di capacità tecnica e professionale di cui all'art 100 c.1 lett ac del D. Lgs. 36/2023));

d.1 Aver prestato nelle ultime tre annualità (aa.ss. . 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo superiore al valore stimato dell'appalto o almeno uguale.

d.2 Essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità, per i servizi di ristorazione scolastica, rilasciata da organismi accreditati;

d.3 Essere in possesso di un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia.

2. I requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione dell'offerta e mantenuti per tutta la durata della procedura e dell'esecuzione della concessione. Non è prevista la possibilità di fruire dell'istituto dell'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

3. È ammessa la partecipazione: in forma singola; in raggruppamento temporaneo di imprese (RTI); in consorzio ordinario o nelle altre forme aggregative ammesse dalla normativa vigente.

Verifica tramite FVOE

1. Ai sensi delle Delibere ANAC n. 262/2023 e n. 582/2023, la Stazione appaltante acquisirà la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario presso la Banca dati nazionale dei contratti pubblici e tramite il Fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE) di cui all'art. 24 del D.Lgs. n. 36/2023.

2. I concorrenti, a richiesta della Stazione appaltante, dovranno consentire l'accesso al proprio FVOE e fornire ogni informazione necessaria all'espletamento delle verifiche.

Contributo ANAC

1. L'eventuale contributo dovuto all'ANAC per la partecipazione alla procedura è determinato secondo la delibera ANAC vigente (es. Delibera n. 598 del 30/12/2024) e dovrà essere versato con le modalità ivi previste.
2. L'importo del contributo, **è pari a 77,00** euro calcolato sul valore stimato della concessione.
3. La ricevuta del pagamento, effettuato in data anteriore alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa. L'eventuale mancata presentazione potrà essere sanata ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 36/2023, purché il pagamento risulti effettuato nei termini.

ART. 8 – SVOLGIMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE

1. La gara si svolgerà in modalità telematica sulla piattaforma ASP di Consip su www.acquistinretepa.it. Le sedute pubbliche (apertura documentazione amministrativa, apertura offerte economiche e tecniche, se previste) si terranno presso la sede dell'Istituto Comprensivo "G. Parini", Via S. Quasimodo, 3 – Catania, nelle date che saranno comunicate attraverso la piattaforma.
2. I concorrenti potranno seguire lo svolgimento delle sedute tramite il portale sopradescritto. Potranno altresì presenziare fisicamente i legali rappresentanti o soggetti muniti di idonea delega scritta, da consegnare al RUP ai fini dell'allegazione al verbale.
3. Eventuali dichiarazioni a verbale potranno essere trasmesse entro la chiusura della seduta dal Presidente di gara, mediante comunicazione firmata digitalmente tramite l'area messaggi della piattaforma.
4. La Stazione appaltante procederà: alla verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa; all'eventuale attivazione del soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 36/2023; alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche secondo i criteri stabiliti nel bando/lettera d'invito; all'individuazione delle offerte anormalmente basse e alla loro verifica ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023.
5. L'aggiudicazione sarà disposta in favore dell'offerente che: abbia presentato la migliore offerta secondo il criterio prescelto; risulti in possesso dei requisiti di partecipazione; abbia presentato documentazione regolare e conforme.
6. La Stazione appaltante si riserva di procedere in ogni fase alla verifica delle dichiarazioni rese e della documentazione prodotta, anche avvalendosi dei poteri di controllo previsti dalla normativa vigente.
7. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta; la concessione si intende perfezionata solo con la stipula del contratto.
8. Una volta divenuta efficace l'aggiudicazione, il contratto sarà stipulato mediante scambio di documenti firmati digitalmente tramite la piattaforma MePA.
9. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

ART. 9 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

1. Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, del DGUE e degli altri documenti amministrativi, con esclusione degli elementi essenziali dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate mediante soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 36/2023.
2. L'irregolarità essenziale è sanabile solo se non si traduce in carenza sostanziale del requisito richiesto. La successiva integrazione documentale deve attestare circostanze preesistenti alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

3. La Commissione/RUP assegnerà al concorrente un termine non superiore a 10 giorni per regolarizzare le dichiarazioni/documenti; decorso inutilmente tale termine, il concorrente sarà escluso.

ART. 10 – VERIFICA DEI REQUISITI, ANTIMAFIA E WHITE LIST

1. La Stazione appaltante acquisirà e verificherà i requisiti generali e speciali tramite: Banca dati nazionale dei contratti pubblici; FVOE; ulteriori banche dati e strumenti previsti dalla normativa vigente.
2. In attuazione del Protocollo d'intesa con la Prefettura competente, saranno richieste, tramite Banca Dati Nazionale Antimafia (BDNA), le informazioni antimafia nei confronti dell'aggiudicatario. In caso di informativa interdittiva: si procederà all'esclusione dell'aggiudicatario; si disporrà la revoca dell'eventuale aggiudicazione; si procederà, se del caso, alla risoluzione del contratto.
3. Restano fermi gli obblighi connessi all'eventuale iscrizione nelle white list di cui alla L. n. 190/2012, ove richiesto per il settore di attività.

ART. 11 – CAUZIONI, GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. **Garanzia provvisoria:** La garanzia provvisoria non è richiesta.
2. **Garanzia definitiva:** L'aggiudicatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 53 c 4 del D.Lgs. n. 36/2023, una garanzia definitiva pari al 5% del valore complessivo della concessione, con eventuali maggiorazioni in caso di ribassi superiori alle soglie indicate dalla norma. La garanzia dovrà prevedere: rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.; operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.
3. **Coperture assicurative:** L'aggiudicatario dovrà, entro 10 giorni prima della stipula del contratto o secondo quanto previsto nel Capitolato, stipulare e consegnare: polizza RCT/RCO con massimali adeguati ai rischi derivanti dalla gestione del servizio di refezione scolastica e del bar scolastico, comprensiva di danni a terzi, utenti e personale; eventuali ulteriori coperture assicurative specificate nel Capitolato (es. danni alle attrezzature, responsabilità per somministrazione di alimenti, ecc.).
4. L'omesso o tardivo pagamento dei premi da parte del concessionario non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti dell'Istituto.

ART. 12 – SUBCONCESSIONE, SUBAPPALTO E CONTRATTI AFFINI

1. È fatto divieto di cedere o sub-concedere in tutto o in parte la concessione, salvo i casi e nei limiti consentiti dalla normativa vigente e previa autorizzazione scritta dell'Istituto.
2. Eventuali subappalti di specifiche attività (es. servizi accessori non essenziali) dovranno essere preventivamente autorizzati, nel rispetto dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e delle prescrizioni del Capitolato; il concessionario rimane in ogni caso unico responsabile verso l'Ente concedente.
3. In caso di mancato rispetto delle condizioni sul subappalto/sub-concessione, l'Istituto potrà procedere alla revoca dell'autorizzazione e agli ulteriori provvedimenti ivi compresa la risoluzione della concessione.

ART. 13 – OBBLIGHI NORMATIVI E DI SICUREZZA – CAUSE DI RISOLUZIONE

1. Il concessionario è tenuto al rigoroso rispetto: della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, HACCP; delle norme in materia di sicurezza e salute sul lavoro, prevenzione infortuni, assicurazioni contro gli infortuni e le malattie professionali; della normativa in materia di lavoro, contrattazione collettiva, tutela dei lavoratori impiegati nel servizio; nonché di tutte le disposizioni nazionali, regionali e locali applicabili al servizio di refezione scolastica e di gestione del bar scolastico.
2. Il concessionario dovrà ottenere tutte le autorizzazioni, pareri, nullaosta e benestare necessari allo svolgimento del servizio, mantenendoli validi per tutta la durata della concessione.
3. A semplice richiesta dell'Istituto, il concessionario dovrà esibire la documentazione attestante il rispetto degli obblighi di legge, dei versamenti contributivi e assicurativi, nonché l'adempimento dei propri obblighi verso il personale impiegato.
4. Il servizio oggetto di concessione dovrà essere eseguito nel rigoroso rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare, nel Capitolato e nel contratto di concessione. L'Istituto si riserva di effettuare, direttamente o tramite soggetti terzi incaricati, controlli, ispezioni e verifiche, anche a sorpresa, sui locali, sulle attrezzature, sulle derrate, sulle modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché sulla gestione del bar scolastico.
5. Costituiscono, in particolare, grave inadempimento e possono comportare la risoluzione di diritto del contratto di concessione, salvo risarcimento del maggior danno: il riscontro, in esito ai controlli effettuati dall'Istituto, dagli organi competenti o da soggetti terzi incaricati, di irregolarità gravi o reiterate in materia igienico-sanitaria, sicurezza alimentare, tracciabilità delle derrate, conservazione e manipolazione degli alimenti; il mancato rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e salute sul lavoro, con particolare riferimento alla formazione, all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e alla mancata attuazione delle misure di prevenzione e protezione previste; il riscontro di irregolarità gravi o reiterate nella gestione del personale (mancata applicazione del CCNL di riferimento, omissione di versamenti contributivi e assicurativi, utilizzo di personale non regolarmente assunto o privo dei requisiti professionali richiesti); il mancato possesso o il venir meno delle autorizzazioni necessarie per la preparazione e la somministrazione dei pasti e per l'esercizio del bar scolastico; ogni altra ipotesi di irregolarità grave o reiterata, accertata dagli organi di controllo competenti, tale da compromettere la regolare e sicura erogazione del servizio o da ledere la fiducia dell'Amministrazione.
6. In tali casi, accertate le irregolarità e contestate formalmente al concessionario, l'Istituto potrà dichiarare la risoluzione del contratto con provvedimento motivato, fatto salvo il recupero delle penali eventualmente applicate e il risarcimento dei danni subiti.

ART. 14 – ESCLUSIONI DALLA GARA

1. Sarà disposta l'esclusione dalla gara: in caso di mancato possesso dei requisiti di partecipazione; per omessa presentazione della documentazione essenziale non sanabile tramite soccorso istruttorio; in caso di falsa dichiarazione o dichiarazione mendace, fermo restando il profilo di responsabilità penale.
2. Ove l'aggiudicatario non ottemperi, entro i termini richiesti, alle richieste di integrazione documentale o non si presenti alla stipula del contratto nel giorno e luogo stabiliti, l'Istituto procederà alla revoca dell'aggiudicazione e potrà richiedere il risarcimento dei danni.
3. In presenza di informativa antimafia interdittiva, si procederà all'esclusione o alla risoluzione della concessione, secondo la disciplina vigente.

ART. 15 – ULTERIORI INFORMAZIONI DI GARA

1. Fatte salve le verifiche di anomalia di cui all'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023, sono considerate irregolari e quindi non ammissibili le offerte che non rispettino le condizioni degli artt. 107 e 108 del medesimo decreto.
2. Non sono ammesse offerte in aumento; non sono efficaci offerte successive a quella inizialmente presentata, salvo eventuali richieste di chiarimenti/integrazioni disposte dalla Stazione appaltante.
3. Tutte le spese, comprese quelle contrattuali e fiscali, sono a carico del concessionario, salvo diversa previsione di legge.
4. L'Istituto si riserva la facoltà insindacabile di: non dare corso alla gara; sospendere o rinviare la gara; non procedere all'affidamento o revocarlo successivamente per sopravvenute ragioni di pubblico interesse.
5. Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si rinvia alla normativa vigente in materia di contratti pubblici al momento dell'espletamento della gara, nonché alle disposizioni contenute nel Capitolato e negli atti di gara.

ART. 16 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, si applicano le disposizioni dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificato dall'art. 6 della Legge 17 dicembre 2010, n. 217.
2. Il concessionario è tenuto all'utilizzo di conti correnti dedicati e all'indicazione del CIG in ogni transazione connessa al contratto, nonché al rispetto di tutti gli obblighi di comunicazione previsti dalla normativa in materia.

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, GESTIONE ISEE E APP DI PRENOTAZIONE

1. I dati raccolti saranno trattati dall'Istituto, in qualità di Titolare del trattamento, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura di gara e alla successiva gestione della concessione, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.
2. Il concessionario, in qualità di autonomo titolare o di responsabile del trattamento per le specifiche attività a lui affidate, tratterà i dati personali degli utenti e delle loro famiglie strettamente necessari alla gestione del servizio di refezione, ivi compresi i dati relativi alla situazione economica (ISEE) degli utenti, nel rispetto delle istruzioni dell'Istituto e previo conferimento dei necessari atti di designazione.
3. Le classificazioni e le verifiche ISEE degli utenti che richiedono l'accesso al servizio di refezione scolastica sono a carico del Concessionario, che si farà carico di acquisire la relativa documentazione dall'utente, verificarne la completezza e la validità, determinare l'appartenenza alla fascia di reddito di riferimento secondo i criteri stabiliti dall'Istituto e aggiornare tempestivamente le relative posizioni. Il concessionario dovrà garantire la corretta custodia e conservazione della documentazione ISEE, nonché il rispetto di tutte le misure di sicurezza, organizzative e tecniche, idonee a prevenire accessi non autorizzati o trattamenti illeciti.
4. Ai fini della gestione operativa del servizio, il concessionario dovrà predisporre, realizzare e mantenere un'applicazione informatica ("app di prenotazione pasti") o piattaforma digitale equivalente, che consenta: agli utenti/famiglie di effettuare la prenotazione dei pasti in modo semplice e tracciabile; all'Amministrazione scolastica di accedere in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alle presenze, alle fasce ISEE degli utenti, ai pagamenti effettuati e alle eventuali situazioni di morosità, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali; la generazione di reportistica periodica a supporto delle attività di controllo e monitoraggio dell'Istituto. Le specifiche tecniche minime, le modalità di accesso dell'Amministrazione e degli utenti, nonché gli standard di sicurezza informatica saranno meglio definiti nel Capitolato.

5. Tutte le comunicazioni inerenti la procedura saranno effettuate tramite la piattaforma MePA e mediante pubblicazione sul sito istituzionale www.parinict.it, nella sezione dedicata ai bandi e alle gare. È onere del concorrente monitorare costantemente tali canali.
6. Eventuali richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente attraverso la piattaforma MePA entro e non oltre il termine indicato nella RdO. Le risposte fornite avranno valore integrativo/interpretativo degli atti di gara per tutti i concorrenti.
7. L'Istituto, il gestore della piattaforma Consip spa ed i fornitori dei servizi di connettività sono esonerati da ogni responsabilità per eventuali disservizi tecnici che impediscano o ritardino il caricamento delle offerte, fermo restando il rispetto del termine perentorio di presentazione.

ART. 18 – CLAUSOLA SOCIALE

1. In conformità ai principi di tutela occupazionale e di continuità dei rapporti di lavoro, è inserita nel presente disciplinare una clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nel servizio di refezione scolastica e nella gestione del bar scolastico.
2. L'aggiudicatario si impegna, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecniche e gestionali, a riassorbire prioritariamente il personale già impiegato dal precedente gestore nel servizio oggetto di affidamento, garantendo, a parità di mansioni, condizioni economiche e normative non inferiori a quelle previste dal CCNL applicabile e dalla legislazione vigente.
3. Il concessionario dovrà, altresì, assicurare la salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, fatte salve le eventuali modifiche derivanti da comprovate esigenze organizzative e dalla variazione dei volumi di attività, da motivarsi e da concordarsi preventivamente con l'Istituto.
4. La presente clausola non comporta, in capo all'Istituto, alcun obbligo di assunzione diretta del personale né alcuna responsabilità solidale con il concessionario per le obbligazioni retributive, contributive e assicurative nei confronti dei lavoratori, restando tali obbligazioni integralmente a carico del concessionario.

ART. 19 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

1. Per tutte le controversie relative all'interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto di concessione, che non possano essere risolte in via bonaria, è competente in via esclusiva il Foro di Catania.
2. È esclusa la clausola compromissoria arbitrale.

Il presente Disciplinare di gara costituisce parte integrante e sostanziale della documentazione di gara per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e della gestione del bar scolastico dell'Istituto Comprensivo "G. Parini" di Catania.