

AVVISO PUBBLICO

**PER LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE ALL'ISCRIZIONE ALL'ALBO
DEGLI OPERATORI ECONOMICI PER I SERVIZI DI CATERING
A FAVORE DELLA SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA**





Sommario

1. Contesto.....	1
2. Oggetto e finalità	1
3. Composizione dell'Albo secondo le tipologie dei servizi di catering e le sedi della Scuola.....	1
4. Premesse per l'esecuzione dei servizi di catering.....	2
5. Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale	3
6. Requisiti di capacità tecnico-organizzativa, tecnico-professionale ed economico-finanziaria.....	3
7. Presentazione della manifestazione d'interesse	5
8. Controlli sul possesso e il mantenimento dei requisiti	6
9. Costituzione e gestione dell'Albo.....	7
10. Modalità di affidamento dei servizi	9
10.1. Principi generali per gli affidamenti dei servizi	9
10.2. Deroghe ai principi generali per gli affidamenti dei servizi	10
11. Applicazione del principio di rotazione degli inviti	10
11.1. Regole generali di applicazione del principio di rotazione	10
11.2. "Servizi d'ingresso" per gli Operatori nuovi per la Scuola	11
11.3. "Servizi plurimi"	11
12. Valutazione del livello di esecuzione dei servizi offerti – Sospensione dall'Albo	11
13. Esclusioni dall'Albo – Rinuncia	13
14. Norme generali di riferimento per tutti gli affidamenti	14
15. Inadempienze e penali.....	17
16. Responsabile del procedimento	19
17. Disposizioni finali	19



1. Contesto

La Scuola Superiore Sant'Anna (di seguito per brevità, anche solo Scuola) è un istituto pubblico d'istruzione universitaria e post-universitaria a ordinamento speciale, che promuove lo sviluppo della cultura, della ricerca scientifica e tecnologica e dell'innovazione nel campo delle scienze applicate, cura la formazione universitaria, post-universitaria e la formazione continua, tramite la continua interazione fra le attività di ricerca e di formazione a beneficio dell'alta qualità degli studi. In particolare, si pone l'obiettivo di sperimentare percorsi innovativi nella formazione, nella ricerca e nell'ambito gestionale per rispondere alle esigenze di modernizzazione e d'innovazione provenienti dalla società.

Nel panorama universitario nazionale si caratterizza con un modello organizzativo e funzionale peculiare, improntato a principi di decentramento funzionale, con un nucleo centrale e una serie di poli e centri esterni in grado di rappresentare unità integrate e autonome di ricerca, formazione e trasferimento dei risultati (Istituti). Dal punto di vista amministrativo-contabile alcune strutture centrali e gli Istituti costituiscono Centri di Responsabilità con autonoma capacità di spesa.

Il perseguimento dei fini che la Scuola si prefigge, *richiede una cura e un livello organizzativo delle attività istituzionali capaci di rispondere adeguatamente alle esigenze insorgenti garantendo un'immagine di efficienza e di decoro e un elevato livello qualitativo dei servizi*. Pertanto, i servizi oggetto del presente avviso dovranno essere improntati a questi criteri.

2. Oggetto e finalità

Con il presente avviso pubblico, la Scuola intende raccogliere manifestazioni d'interesse per l'individuazione di Operatori Economici idonei a effettuare servizi di catering presso le proprie sedi principali in Pisa e Pontedera e, qualora si desse il caso, in altre sedi in riferimento alle esigenze organizzative di convegni, meeting, eventi celebrativi, sedute di organi istituzionali, corsi di alta formazione, master, ecc., comunque attività sia di livello nazionale sia internazionale.

Le suddette manifestazioni d'interesse determinano, secondo le regole di seguito descritte, l'inserimento dell'Operatore Economico in uno specifico Albo della Scuola, che gli permette di partecipare alle procedure di affidamento dei contratti per i servizi di catering.

I soggetti che possono presentare la propria manifestazione d'interesse sono gli Operatori Economici di cui all'art.3, comma 1, lettera p) del Codice, in possesso dei requisiti di cui ai seguenti paragrafi 5 e 6.

I servizi di catering per i quali gli Operatori Economici iscritti all'Albo saranno di volta in volta invitati a presentare offerta, sono da affidarsi ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici, di seguito per brevità anche Codice), in quanto i relativi contratti hanno valori sotto la soglia di rilevanza comunitaria di cui all'art. 35 del succitato decreto. Si applica altresì il Titolo V (Disciplina degli acquisti) del Manuale di Amministrazione della Scuola.

3. Composizione dell'Albo secondo le tipologie dei servizi di catering e le sedi della Scuola

I servizi da svolgersi per la Scuola rientrano in una delle tipologie di cui Allegato A "Elenco delle tipologie dei servizi di



catering” che sono ordinate, secondo la complessità del servizio da fornire, in senso crescente. Le tipologie di catering riguardano i servizi di:

- coffee break;
- cocktail;
- light-lunch;
- pranzo/cena a buffet;
- pranzo/cena con seduta.

Nell’Allegato A vi è una breve descrizione del generico contenuto delle tipologie di servizi. Tale descrizione è solo indicativa dei contenuti generici dei servizi e sarà sempre la Scuola a definire dettagliatamente le specifiche esigenze in occasione delle singole richieste di offerta.

Ogni Operatore Economico interessato potrà decidere d’iscriversi a una o più tipologie di servizio. L’identificazione e la scelta delle tipologie di catering alle quali gli Operatori Economici interessati intendono essere iscritti, nonché il livello di qualificazione per la partecipazione alle specifiche procedure di affidamento, deve avvenire in relazione alle loro capacità professionali e tecnico-organizzative (disponibilità di mezzi e personale) nell’eseguire tali servizi.

Infine, ogni singolo Operatore Economico potrà esprimere l’interesse a essere iscritto all’Albo nella tipologia di servizi scelta per una sola sede oppure per alcune o tutte le sedi della Scuola, a sua discrezione, tra quelle indicate nell’Allegato B, “*Centri Ordinanti* e sedi della Scuola”, del presente Avviso.

4. Premesse per l’esecuzione dei servizi di catering

Ogni struttura operativa in cui siano organizzate le funzioni istituzionali della Scuola, e di cui si compongono i Centri di Responsabilità indicati al paragrafo 1, può acquisire informalmente dagli Operatori Economici iscritti all’Albo ogni informazione utile all’adeguata definizione del servizio di catering di cui necessita. L’affidamento formale dei servizi avviene per tutti attraverso quelli che qui denominiamo *Centri Ordinanti* e che sono specificamente indicati nell’Allegato B.

Le attività oggetto dei servizi di catering s’intendono comprensive di:

- preparazione della sala/area dedicata con tavoli, attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi e ogni altro bene mobile funzionale al corretto svolgimento del servizio, messi a disposizione dall’Operatore Economico e concordi al tipo di servizio e alle eventuali specifiche richieste da parte della Scuola;
- approvvigionamento delle derrate alimentari e delle bevande, preparazione e cottura degli alimenti;
- somministrazione del cibo, servizio ai tavoli e ai buffet;
- pulizia dei locali e rimozione delle attrezzature e arredi utilizzati.

L’esecuzione del servizio dovrà sempre avvenire nel rispetto delle specifiche indicazioni fornite dalla Scuola in occasione del singolo affidamento e relative a:



- tipologia di servizio da fornire e menu;
- locali dove sarà svolto il servizio ed eventuali attrezzature aggiuntive;
- numero dei partecipanti ed eventuali specificità inerenti il personale di servizio;
- data e ora dell'evento per il quale è richiesto il servizio;
- struttura e soggetti di riferimento della Scuola.

5. Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

Gli Operatori Economici interessati devono possedere i seguenti **requisiti di ordine generale e professionale**:

1. (Idoneità morale) non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla possibilità di contrarre con la Pubblica Amministrazione. A questo proposito si fa riferimento alla normativa per la partecipazione alle procedure di affidamento per contratti passivi della Pubblica Amministrazione, di cui all'art. 80 del Codice e a ogni altra disposizione legislativa e regolamentare vigente applicabile a tal fine;
2. (Idoneità professionale) essere iscritti al registro delle imprese della C.C.I.A.A. per un oggetto sociale conforme ai servizi oggetto del presente Avviso ed essere in possesso di tutte le autorizzazioni/licenze e/o equivalenti previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di catering e altresì essere in regola con gli adempimenti in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, previsti dal D.Lgs. 81/08.

Il mancato possesso di uno dei requisiti sopra richiesti implica la non ammissione della manifestazione d'interesse.

6. Requisiti di capacità tecnico-organizzativa, tecnico-professionale ed economico-finanziaria

Gli Operatori Economici interessati devono inoltre essere in possesso dei seguenti **requisiti di capacità tecnico-organizzativa, tecnico-professionale ed economico-finanziaria**:

1. (Capacità tecnico-organizzativa all'utilizzo di strumenti di e-procurement) essere iscritti obbligatoriamente al portale della Regione Toscana dedicato al Sistema Telematico per gli Acquisti della Regione Toscana (START - <http://start.e.toscana.it/regione-toscana/>) per l'erogazione dei servizi di catering (categoria merceologica "Servizi di ristorazione"). A discrezione degli Operatori Economici interessati, essere iscritti al portale di Consips.p.a. per il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (MEPA - <https://www.acquistinretepa.it/>), bando "Eventi 2010" per l'erogazione dei servizi di catering. Al momento della presentazione della manifestazione d'interesse è possibile anche dichiarare la disponibilità a iscriversi alle suddette piattaforme. In ogni caso l'eventuale iscrizione all'Albo non sarà attiva fino a che non sia completata almeno la registrazione a START. Si ricorda inoltre che l'utilizzo degli strumenti di e-procurement sopraindicati richiede la disponibilità della firma digitale;
2. (Capacità tecnico-professionale) esperienza documentata e maturata negli ultimi tre anni (con riferimento alla data di presentazione della propria manifestazione d'interesse) con buon esito, di almeno cinque contratti effettuati per enti pubblici o enti privati, aventi ad oggetto le prestazioni riconducibili alla tipologia di servizi di catering più complessa tra quelle descritte dalla Scuola nell'Allegato A e per la quale l'Operatore Economico richiede l'iscrizione all'Albo. L'Operatore Economico risulterà in tal modo iscritto alla categoria di



servizio per la quale ha documentato la propria esperienza e per tutte le tipologie di servizi di complessità inferiore a questa che sono contenute nell'Allegato A. Sarà comunque facoltà dell'Operatore Economico specificare che non vuole essere iscritto all'Albo per una o più categorie di servizi inferiori a quella per la quale presenta la propria qualificazione. Per esempio: un Operatore Economico che vuole essere iscritto nella lista per i servizi di "cocktail" e "light-lunch" dovrà documentare la propria esperienza apportando almeno cinque contratti aventi ad oggetto le prestazioni riconducibili alla tipologia di servizi più complessa (in questo caso "light lunch"), ma sarà sua facoltà specificare che non vuole essere iscritto all'Albo per una delle tipologie di servizi inferiori (in questo caso che non vuole essere iscritto nella lista per i servizi di "coffee break");

3. (Capacità economico-finanziaria) essere in possesso di una polizza di responsabilità civile professionale verso terzi (RTC) e prestatori di lavoro (RCO), specifica per i servizi in oggetto, che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle predette attività, comprese tutte le operazioni inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, con i seguenti massimali minimi:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 2.500.000,00 per sinistro;
- Responsabilità Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 2.500.000,00 per sinistro, con sottolimito di € 1.250.000,00 per persona;
- Massimale per sinistro interessante entrambe le garanzie RCT e RCO: € 2.500.000,00.

In considerazione della tipologia di servizi affidati, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute;
- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto;
- danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- committenza ad altri di lavori e servizi;
- danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da soci, volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Assicurato - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.



- i danni alle cose della Scuola o di altri terzi cagionati nell'esecuzione del servizio appaltato.

Al momento della presentazione della manifestazione d'interesse è possibile anche dichiarare la disponibilità a stipulare una polizza con le suddette caratteristiche. In ogni caso l'eventuale iscrizione all'Albo non sarà attiva fino a che non sia data comunicazione dell'avvenuta stipula.

Infine, in relazione alle specifiche procedure di affidamento dei servizi di catering la Scuola potrà richiedere, se ne ricorre la necessità e ai fini dell'ulteriore qualificazione sulla capacità tecnico-organizzativa e professionale, nuove dichiarazioni e/o documenti ritenuti pertinenti con le finalità del presente Avviso.

7. Presentazione della manifestazione d'interesse

Il presente Avviso è permanente in modo che gli Operatori Economici interessati possano presentare in qualsiasi momento la propria candidatura.

Si precisa che non sono in ogni caso ammesse candidature da parte di Società che si trovino in una situazione di controllo o relazione, anche di fatto, che comporti l'imputabilità delle offerte che saranno richieste dalla Scuola conformemente al presente Avviso, a un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 80 comma 5 lett. m) del D.Lgs. 50/2016.

La manifestazione d'interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito Modello (Allegato C) predisposto dalla Scuola e corredata dagli ulteriori documenti di seguito indicati. Tutti i documenti costituenti la manifestazione d'interesse dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante della Società ed inviati all'indirizzo PEC della Scuola protocollo@sss sup.legalmail.it, all'attenzione dell'U.O. Provveditorato, con un messaggio con oggetto: "Manifestazione d'interesse per l'inserimento nell'Albo "Servizi di catering per la Scuola Superiore Sant'Anna".

La manifestazione d'interesse deve essere costituita dai seguenti documenti:

- a) Modello d'istanza della propria manifestazione d'interesse e di dichiarazioni ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (Allegato C al presente Avviso), con il quale si afferma:
 - I. di essere interessati all'inserimento nell'Albo della Scuola per una o più tipologie di servizi di catering, come definite nell'Allegato A, e per quali sedi della Scuola, come definite nell'Allegato B;
 - II. di possedere tutti i requisiti di ordine generale, morale e d'idoneità professionale per contrarre con la Pubblica Amministrazione, come richiesto nel paragrafo 5;
 - III. di possedere le capacità tecnico-organizzativa e tecnico-professionale, come richiesto nel paragrafo 6 punti 1 e 2, necessarie all'iscrizione all'Albo della Scuola per le tipologie di servizio scelte. Nella relativa sezione del Modello dovranno essere elencate alcune delle principali esperienze professionali degli ultimi tre anni nell'organizzazione e gestione di servizi catering, indicando le prestazioni rese e per quale circostanza (evento, tipologia di catering e numero partecipanti), il committente, il periodo di erogazione e il valore complessivo del servizio;
 - IV. di possedere o impegnarsi a stipulare una polizza di assicurazione di responsabilità civile professionale verso terzi (RTC) e prestatori di lavoro (RCO), di cui al paragrafo 6 punto 3, indicandone gli estremi. La Scuola si riserva in qualsiasi momento di richiedere una copia della polizza stessa



(condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative o aggiuntive) e copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza) comprovanti l'avvenuto pagamento dei premi (inclusi i successivi rinnovi annuali o per rate di durata inferiore);

- b) documentazione probatoria di almeno cinque dei servizi dichiarati come da precedente punto "a) III.", relativamente alla tipologia dei servizi di catering più elevata secondo l'ordine di cui all'Allegato A per la quale si richiede l'iscrizione all'Albo. Tale documentazione deve essere costituita da:
- I. nel caso il committente sia un ente pubblico, attestazione di buon esito del servizio svolto rilasciata dal committente stesso, nella quale si rilevino la denominazione dell'evento, la tipologia di catering associabile a quelle previste nell'Allegato A del presente Avviso, il numero dei partecipanti, il periodo di erogazione e il valore complessivo del servizio;
 - II. nel caso il committente sia un ente privato, attestazione di buon esito del servizio svolto rilasciata dal committente stesso, o in alternativa copia dei contratti e delle fatture, accompagnati da una dichiarazione del legale rappresentante della Società candidata che tali documenti sono conformi agli originali.
- c) Qualsiasi altra documentazione ritenuta utile ai fini della propria candidatura.

Si evidenzia che l'Operatore Economico è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sotto la sua responsabilità. La Scuola assume il contenuto delle dichiarazioni come veritiere così come rese dall'Operatore. Nel presentare la propria manifestazione d'interesse l'Operatore Economico è altresì consapevole della responsabilità penale nel caso di dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. sopra citato, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di contratti pubblici di cui alla normativa vigente in materia.

Questa Amministrazione si riserva di richiedere chiarimenti e/o integrazioni rispetto alla documentazione presentata e ai suoi contenuti.

L'Operatore Economico, a seguito della presentazione della propria manifestazione d'interesse, nonché dopo l'eventuale iscrizione all'Albo, è tenuto a informare tempestivamente la Scuola rispetto alle eventuali variazioni intervenute nel possesso dei requisiti.

8. Controlli sul possesso e il mantenimento dei requisiti

Ai fini dell'iscrizione nell'Albo di cui al presente Avviso la Scuola esegue le verifiche in merito alle dichiarazioni presentate e al possesso dei requisiti indicati dagli Operatori Economici, secondo quanto previsto dall'art. 86 del Codice.

La prima verifica sul possesso dei suddetti requisiti sarà avviata a seguito della ricezione della manifestazione d'interesse e si completerà con l'avvenuto riscontro da parte degli Enti esterni competenti. A seguito dell'esito positivo dei controlli effettuati, gli Operatori Economici risulteranno abilitati e saranno inseriti nell'Albo per le tipologie di servizio di catering prescelte, secondo le modalità indicate nel paragrafo successivo. Dell'esito dei controlli, positivi o negativi che siano, sarà data comunicazione via PEC ai diretti interessati.



Successivamente, ogni sei mesi a partire dalla “Data di costituzione dell’Albo”, come definita al successivo paragrafo, la Scuola svolge controlli a campione tra gli Operatori Economici iscritti. La Scuola, inoltre, richiederà agli Operatori Economici che non faranno parte del campione di controllo di confermare il mantenimento del possesso dei requisiti d’idoneità morale e professionale di cui al paragrafo 5 tramite un modulo di dichiarazione semplificato.

Resta fermo che la Scuola potrà in qualsiasi momento effettuare i controlli che riterrà opportuni.

Per quanto attiene la fase di affidamento dei servizi a seguito dell’iscrizione all’Albo, la Scuola eseguirà comunque la verifica del possesso corrente della regolarità contributiva e assistenziale attraverso il sistema del DURC on line (DOL) ed effettuerà altresì i controlli previsti dall’art. 82, comma 2, del proprio Manuale di Amministrazione prima del pagamento delle fatture.

Infine, in relazione alle specifiche procedure di affidamento dei servizi di catering la Scuola potrà effettuare le verifiche sulle eventuali ulteriori qualifiche richieste per l’occasione, come previsto dal precedente paragrafo 6.

9. Costituzione e gestione dell’Albo

L’Albo è costituito da tutti gli Operatori Economici risultati abilitati ed è suddiviso in cinque elenchi differenziati nelle tipologie di servizio definite nell’Allegato A.

Tenuto conto che l’accesso all’Albo è sempre aperto, è necessario distinguere le modalità d’iscrizione ad esso nelle seguenti fasi: a) iscrizione nella fase della prima costituzione dell’Albo, presentando la propria manifestazione d’interesse entro i primi trenta giorni dalla pubblicazione dell’Avviso; b) iscrizione dopo che l’Albo è già stato costituito, presentando la propria manifestazione d’interesse dopo il trentesimo giorno dalla pubblicazione del presente Avviso; c) richiesta d’iscrizione o cancellazione successiva a tipologie di servizi diverse rispetto a quelle per le quali si è già stati abilitati.

Di seguito sono disciplinate le modalità in cui si realizzano le suddette diverse fasi di costituzione e gestione dell’Albo, ai fini dell’iscrizione:

- a) Tutti gli Operatori Economici che avranno presentato la propria manifestazione d’interesse, completa di tutte le dichiarazioni e di tutti i documenti richiesti, entro i primi trenta giorni dalla pubblicazione del presente Avviso, parteciperanno alla fase di costituzione dell’Albo e saranno dunque i primi Operatori a farne parte. La creazione iniziale degli elenchi, che determinerà anche l’ordine di consultazione e di richiesta di offerte agli Operatori Economici per ciascuna tipologia di servizi di catering, avverrà per sorteggio pubblico. Il sorteggio avverrà solo in questa fase. Di tale seduta pubblica sarà data preventiva comunicazione tramite PEC a tutti i suddetti Operatori Economici che saranno risultati idonei al primo controllo e si terrà dopo che i controlli sul possesso dei requisiti di cui ai precedenti paragrafi 5 e 6 saranno terminati. La data della suddetta seduta sarà inoltre pubblicata sul profilo di committente della Scuola, ove è stato pubblicato il presente Avviso.

A ogni Operatore Economico risultato abilitato in una determinata tipologia di catering sarà attribuito tramite il sorteggio un numero ordinale che ne determinerà la posizione all’interno dell’elenco degli Operatori per quella stessa tipologia di servizi. Sono così creati e ordinati i cinque elenchi, uno per ciascuna tipologia di catering.



Si stabilisce inoltre che i *Centri Ordinanti* hanno tra loro un punto di partenza differenziato dal quale avviare la rotazione degli Operatori da interpellare all'interno di ciascuno dei cinque elenchi definiti. In questo modo ciascun *Centro Ordinante* potrà gestire autonomamente gli elenchi dell'Albo, disponendo delle medesime liste ma con un ordine di chiamata differenziato e determinato in modo totalmente aleatorio, permettendo una maggiore diversificazione nel processo di rotazione fra gli Operatori Economici. Il punto di partenza per ciascun *Centro Ordinante* è predefinito in rapporto alla consistenza numerica degli Operatori Economici in ciascun elenco, come specificato nell'Allegato B.

A seguito della seduta sarà pubblicato l'Albo suddiviso nei cinque elenchi e l'avvenuta pubblicazione rappresenterà la "Data di costituzione dell'Albo" e la sua attivazione.

- b) Gli Operatori Economici che presenteranno la propria manifestazione d'interesse dopo il trentesimo giorno dalla pubblicazione del presente Avviso, saranno soggetti al primo procedimento di controllo sul possesso dei requisiti come descritto al paragrafo 8 e se risulteranno abilitati saranno iscritti all'Albo dal primo accesso programmato successivo alla "Data di costituzione dell'Albo". Le nuove iscrizioni infatti avverranno nei seguenti periodi prestabiliti due volte l'anno (accessi programmati successivi alla Data di costituzione dell'Albo): 30 Aprile e 31 Ottobre.

Gli Operatori Economici così inseriti entreranno in coda a ciascuno degli elenchi per le tipologie di servizi alle quali richiedono l'iscrizione, secondo l'ordine stabilito al momento della costituzione dell'Albo. Risulta comunque casuale il posizionamento del nuovo Operatore Economico rispetto all'ordine di chiamata da parte di ciascun *Centro Ordinante*, il quale procede autonomamente nello scorrimento degli elenchi ed è partito da una posizione differenziata rispetto agli altri.

- c) Ogni Operatore Economico già inserito nell'Albo può richiedere, in qualsiasi momento, di essere iscritto a tipologie di servizi diverse da quelle a cui è stato abilitato in precedenza. Nel caso in cui si tratti della richiesta d'iscrizione a una tipologia di servizi di livello superiore, l'Operatore Economico richiedente dovrà comunque dimostrare l'esperienza documentata e maturata negli ultimi tre anni (con riferimento alla data di presentazione della propria nuova manifestazione d'interesse) con buon esito, secondo quanto specificato al punto 6.2, di almeno cinque contratti aventi a oggetto le prestazioni riconducibili alla nuova tipologia di servizi alla quale intende iscriversi. Nel caso in cui intenda iscriversi a una o più tipologie di servizi di livello inferiore non ne dovrà documentare la propria esperienza pregressa, ma dovrà fare esplicita richiesta d'iscrizione per queste ultime.

Come già indicato al punto b), gli Operatori Economici inseriti entreranno in coda a ciascuno degli elenchi per le tipologie di servizi alle quali richiedono l'iscrizione, secondo l'ordine stabilito al momento della costituzione dell'Albo. Risulta comunque casuale il posizionamento del nuovo Operatore Economico rispetto all'ordine di chiamata da parte di ciascun *Centro Ordinante*, il quale procede autonomamente nello scorrimento degli elenchi ed è partito da una posizione differenziata rispetto agli altri.

Allo stesso modo ogni Operatore Economico che intenda variare le sedi prescelte per l'erogazione dei propri servizi può presentare richiesta di aggiornamento in qualsiasi momento. In questo caso se non modifica anche la tipologia di servizi da erogare l'Operatore Economico mantiene la propria posizione nell'elenco.

Anche in questi casi, le variazioni d'iscrizione saranno formalizzate nei seguenti periodi prestabiliti due volte



l'anno successivi alla Data di costituzione dell'Albo: 30 Aprile e 31 Ottobre.

10. Modalità di affidamento dei servizi

10.1. Principi generali per gli affidamenti dei servizi

L'affidamento dei servizi potrà avvenire previa consultazione degli Operatori Economici in una delle seguenti modalità. Nel paragrafo successivo è altresì indicata la modalità di applicazione del principio di rotazione degli inviti. Si ricorda che l'affidamento di contratti pubblici di servizi dal valore di Euro 1.000,00 richiedono per questa Amministrazione il ricorso obbligatorio agli strumenti di e-procurement (START/MEPA) (L. 296/06, art. 1, comma 450, a cui rinvia implicitamente il D.Lgs. 50/16, art. 37, comma 1).

Livelli di affidamento:

- 1) **per importi di spesa presunti, al netto dell'IVA, inferiori a Euro 1.000,00** (affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del Codice): consultazione, negoziazione e acquisizione informale di preventivo anche da un solo Operatore; si può provvedere alla formalizzazione dell'affidamento tramite Ordine, anche al di fuori degli strumenti di e-procurement (START/MEPA);
- 2) **per importi di spesa presunti, al netto dell'IVA, da Euro 1.000,00 fino a Euro 40.000,00** (affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) e dell'art. 37, comma 1, del Codice): consultazione e negoziazione con almeno tre Operatori per individuare la migliore soluzione in rapporto alla qualità e alle condizioni della prestazione specificamente richiesta; acquisizione informale di un preventivo da parte dei tre Operatori consultati, sulla base di specifiche univoche predefinite dalla Scuola a seguito della precedente consultazione; individuato il miglior offerente, si provvede alla formalizzazione dell'affidamento previa acquisizione telematica (START/MEPA) dell'offerta del solo Operatore selezionato, a cui segue l'Ordine.
- 3) **per importi di spesa presunti, al netto dell'IVA, pari o superiori a Euro 40.000,00** (affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) e dell'art. 37, comma 1, del Codice): richiesta di offerta telematica attraverso STARTo MEPA ad almeno cinque Operatori, se disponibili nell'elenco. L'invito telematico può essere preceduto da una preliminare indagine informale per verificare le soluzioni disponibili e le peculiari condizioni contrattuali rispondenti alle specifiche esigenze del servizio da affidarsi.

Le fasi di consultazione e negoziazione e di eventuale acquisizione informale di preventivi, sono condotte direttamente da ciascuna struttura operativa in cui è funzionalmente organizzata la Scuola. L'affidamento formale del servizio e la relativa procedura telematica sono condotte dal *Centro Ordinante* a cui tale struttura operativa fa riferimento. L'applicazione del principio di rotazione degli Operatori, di cui al successivo paragrafo, al quale si attiene la struttura operativa nella fase di negoziazione, segue l'ordine a cui è tenuto il *Centro Ordinante* sullo specifico elenco dell'Albo.

Le fasi di consultazione e negoziazione informale tra le strutture operative della Scuola precedenti e gli Operatori Economici, necessarie a definire i contenuti e i termini specifici della prestazione richiesta, devono essere ispirate ai principi di correttezza, di non discriminazione e di parità di trattamento, secondo una condotta leale e improntata a buona fede e una valutazione equa e imparziale delle proposte degli offerenti. Ogni Operatore Economico consultato deve essere messo in condizione, entro un termine utile congruo, di presentare un preventivo definitivo, sulla base



di condizioni chiare e univoche per tutti.

L'Operatore Economico che rinuncia a partecipare alle procedure di consultazione/negoziazione e di presentazione di offerte, dovrà darne adeguata motivazione.

A discrezione di ogni struttura operativa precedente, nel caso di affidamento di cui al punto 1), potranno essere richiesti preventivi anche a più Operatori Economici dell'elenco, anziché a uno solo. Nel caso di affidamento di cui al punto 2), potranno essere richiesti preventivi anche a più di tre Operatori.

Nel caso di cui al punto 1) di consultazione e acquisizione di preventivo da un solo Operatore, l'offerta dovrà comunque essere valutata congrua dalla struttura precedente, tenuto conto, in base alla propria esperienza diretta rispetto ai servizi già affidati, della qualità della prestazione e della media dei prezzi praticati nel settore.

10.2. Deroche ai principi generali per gli affidamenti dei servizi

- a) In deroga con quanto stabilito nel punto 10.1. in virtù del contratto con l'appaltatore del servizio mensa della Scuola e solo per servizi dettati da esigenze estemporanee (come ad esempio il prolungarsi di una riunione), si possono richiedere allo stesso servizi di catering senza la necessità che questo sia iscritto nell'Albo. In tal caso si deroga all'utilizzo dell'Albo di cui al presente Avviso.
- b) Quando per questioni di distanza o per impossibilità da parte dell'appaltatore della mensa questi non può far fronte ai servizi dettati da esigenze estemporanee richieste da un *Centro Ordinante*, si potrà far ricorso agli "Operatori di prossimità", definiti come quegli Operatori Economici iscritti all'albo che offrono i propri servizi presso le sedi dove sono richiesti i servizi di catering estemporanei e che nella manifestazione d'interesse si sono resi disponibili a essere chiamati in tali circostanze. In tal caso il *Centro Ordinante* chiama direttamente il primo "Operatore di prossimità" in elenco prescindendo dalla sua posizione rispetto all'ordine di rotazione dell'elenco stesso. Per i servizi successivi il *Centro Ordinante* riprende la normale rotazione dell'elenco, ripartendo dalla precedente posizione.

11. Applicazione del principio di rotazione degli inviti

11.1. Regole generali di applicazione del principio di rotazione

L'utilizzo dell'Albo si fonda sul principio di rotazione, di cui all'art. 36, comma 1, del Codice.

La rotazione degli Operatori Economici, in riferimento a ciascun elenco dell'Albo dedicato alle singole tipologie di catering, è gestita autonomamente e separatamente da ciascun *Centro Ordinante*, come indicato nel precedente paragrafo 9, lett. a).

Le regole di applicazione del principio di rotazione sono di seguito riportate:

1. Nel caso di **richiesta di un solo preventivo, di cui al punto 1) del paragrafo 10**, gli Operatori Economici saranno ruotati in base al loro posizionamento cui deve fare riferimento il *Centro Ordinante* precedente, all'interno dell'elenco di ciascuna specifica tipologia di catering. In questo caso non può essere richiesto il preventivo all'Operatore che ha ottenuto il precedente affidamento dal medesimo *Centro Ordinante*. La rotazione sarà continua e non avrà alcuna scadenza temporale.
2. Nel caso di **procedure concorrenziali con richiesta di più di un preventivo/offerta telematica, di cui ai punti 2) e 3) del paragrafo 10 – ovvero ci si avvalga della facoltà di richiedere più preventivi anche nel caso di cui**



al punto 1) del paragrafo 10 – saranno consultati/invitati a presentare offerta i soggetti disposti secondo l'ordine di scorrimento dell'elenco, stabilito per ciascun *Centro Ordinante* in fase di costituzione dell'Albo.

In ogni procedura concorrenziale, a discrezione di ogni *Centro Ordinante*, può essere invitato anche l'Operatore Economico che ha reso per lo stesso *Centro Ordinante* il precedente servizio, sempre che le prestazioni erogate siano state valutate positivamente dagli utenti che ne hanno usufruito secondo le procedure di valutazione riportate nel successivo paragrafo 12; gli altri Operatori concorrenti saranno consultati/invitati a presentare offerta seguendo l'ordine dell'elenco, saltando coloro che abbiano già reso un preventivo per il precedente servizio e non abbiano ottenuto l'affidamento.

Si precisa altresì che, essendo facoltà dei *Centri Ordinanti* richiedere eventuali ulteriori qualifiche e/o specifiche condizioni/attrezzature ritenute necessarie per l'esecuzione del singolo servizio da erogare, la rotazione nella consultazione degli Operatori potrà proseguire fino a che non ne sia individuato almeno uno idoneo.

Se l'Operatore Economico è già impegnato in un altro servizio per la Scuola e decide di non partecipare a una chiamata diretta o una richiesta d'offerta comunicandolo al *Centro Ordinante* che ha avviato la nuova procedura; l'Operatore Economico è considerato giustificato per la mancata risposta all'invito e potrà essere consultato nuovamente dallo stesso *Centro Ordinante* nella procedura immediatamente successiva. Invece se l'Operatore Economico si giustifica per la mancata partecipazione alla consultazione, per impegni al di fuori della Scuola, non è segnalato per la mancata risposta all'invito, però non sarà richiamato dallo stesso *Centro Ordinante* alla consultazione immediatamente successiva rispetto a quella per la quale ha dichiarato di non partecipare.

11.2. “Servizi d’ingresso” per gli Operatori nuovi per la Scuola

In ogni caso, gli Operatori Economici che non hanno mai avuto relazioni commerciali con la Scuola per i servizi oggetto del presente Avviso, saranno consultati/invitati a presentare offerta per la prima volta, sia con chiamata diretta sia con procedure concorrenziali, soltanto per servizi *unic*, ossia che non comportino l'affidamento di più servizi per uno stesso evento. Pertanto qualora si tratti di affidare nella stessa procedura servizi plurimi di catering, tali Operatori saranno saltati nello scorrimento dell'elenco e saranno invece consultati nella prima occasione in cui si tratti di affidare un servizio unico. A seguito dell'avvenuto affidamento di un servizio unico a tali Operatori, c.d. “Servizio d'ingresso”, che sia stato valutato positivamente ai sensi del successivo paragrafo 12, l'Operatore Economico in questione potrà essere chiamato a prestare i servizi di ogni tipo da qualsiasi *Centro Ordinante*, secondo le disposizioni del presente Avviso.

11.3. “Servizi plurimi”

Qualora sia necessario un unico affidamento per lo **svolgimento di servizi plurimi di catering per lo stesso evento** (per esempio un coffee break e un pranzo con seduta), dovrà essere utilizzato l'elenco riferito al servizio di catering più complesso (secondo l'esempio, quello riferito al pranzo con seduta), invitando in ogni caso secondo l'ordine di scorrimento soltanto gli Operatori iscritti in tutte le tipologie oggetto della richiesta.

12. Valutazione del livello di esecuzione dei servizi offerti – Sospensione dall'Albo

Fermo restando che il servizio di catering offerto dovrà essere soddisfacente in ogni suo aspetto e che dovranno essere adottate sempre tutte le soluzioni e gli accorgimenti necessari per consentire l'ottimale svolgimento dell'evento, la Scuola, a seguito dell'erogazione di ciascuno dei servizi di catering affidati, redige un “Verbale di



gradimento” quale valutazione del livello di esecuzione sotto vari aspetti, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- qualità del cibo;
- qualità delle bevande;
- adeguatezza in termini di quantità;
- rispondenza del servizio erogato rispetto a quanto concordato;
- adeguatezza in termini di numerosità del personale;
- adeguatezza in termini di competenza del personale;
- adeguatezza dell'allestimento;
- puntualità nell'allestimento;
- igiene, pulizia e decoro, nella produzione, nel trasporto e nella somministrazione.

Per ciascuno di tali aspetti è attribuito un giudizio che va da 1 (completamente insoddisfatto) fino a 10 (totalmente soddisfatto); non ricevere un giudizio corrispondente almeno a 6/10 in uno degli aspetti di valutazione determina una sospensione dalla partecipazione alle successive richieste di offerta. Sarà il *Centro Ordinante* a comunicare all'Operatore, via PEC, l'eventuale esito negativo della valutazione e a informarlo della sospensione. Nel caso il “Verbale di gradimento” abbia esito positivo, è onere dell'Operatore, se interessato, richiederne di volta in volta una copia.

Nel caso di comunicazione di esito negativo, l'Operatore ha la possibilità di presentare per scritto le proprie controdeduzioni, all'indirizzo di PEC della Scuola protocollo@sssup.legalmail.it, all'attenzione del *Centro Ordinante* nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dall'avvenuta notifica della valutazione negativa.

Qualora le predette controdeduzioni non pervengano nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano ritenute idonee, a giudizio del *Centro Ordinante*, l'Operatore resterà sospeso dalla partecipazione alle successive richieste di offerta, secondo le disposizioni specificate di seguito. Qualora invece le controdeduzioni pervenute siano considerate idonee a rettificare la valutazione negativa resa, allora è revocata la sospensione dell'Operatore. In entrambi i casi all'esito della verifica delle osservazioni pervenute, il *Centro Ordinante* deve darne comunicazione via PEC all'Operatore. Il procedimento di verifica delle controdeduzioni e la comunicazione dell'esito deve concludersi entro 10 (dieci) giorni lavorativi dall'avvenuta ricezione da parte della Scuola delle stesse controdeduzioni, fatta salva la sospensione del termine una sola volta nel caso il *Centro Ordinante* debba consultare la struttura operativa che ha emesso il “Verbale di gradimento”.

Una valutazione negativa del servizio reso determina la sospensione dalla partecipazione alle successive consultazioni/richieste di offerta su ogni tipologia di catering dell'Albo a cui l'Operatore è iscritto. Ciò determina quanto segue:

- a) è totale discrezione delle singole strutture operative afferenti a ciascun *Centro Ordinante* prendere in considerazione o meno l'Operatore Economico sospeso per ulteriori consultazioni/negoziazioni ai fini di acquisizione di un preventivo. Qualora quest'ultimo non sia invitato a presentare alcuna offerta da nessun



Centro Ordinante per le successive due rotazioni di tutti gli elenchi dell'Albo ai quali è iscritto, l'Operatore è cancellato dall'Albo e non potrà sottoporre una nuova manifestazione d'interesse per i successivi 12 mesi dalla notifica dell'avvenuta esclusione. La sua eventuale nuova iscrizione richiederà comunque l'affidamento di un "Servizio d'ingresso", ai sensi del paragrafo 11;

b) Nel caso invece l'Operatore sia preso in considerazione per nuove consultazioni/negoziazioni ai fini di acquisizione di un preventivo, la sospensione dall'Albo sarà revocata, con la seguente gradualità:

b.1) se non è risultato affidatario del servizio per il quale ha presentato preventivo, la sospensione è revocata solo sull'elenco della tipologia di catering per il quale è stato consultato;

b.2) se è risultato affidatario del servizio e ha ottenuto un "Verbale di gradimento" positivo per le prestazioni eseguite, la sospensione è revocata su tutti gli elenchi delle tipologie di catering a cui è iscritto.

Nel caso di "servizi plurimi" in cui l'Operatore Economico affidatario ottenga una valutazione negativa da parte del *Centro Ordinante* per una delle prestazioni intermedie previste nel contratto, sarà rimessa alla valutazione discrezionale del *Centro Ordinante* la possibilità di proseguire o no con le prestazioni restanti. Nel caso in cui il *Centro Ordinante* stabilisca di proseguire con le rimanenti prestazioni, queste saranno comunque soggette ad ulteriore valutazione di gradimento e l'Operatore Economico non sarà sospeso dall'Albo. In caso invece di valutazione di esecuzione negativa, che induca, secondo la sua discrezionalità, il *Centro Ordinante* a cambiare il fornitore per le prestazioni successive, il contratto affidato sarà risolto, e si ricorrerà innanzitutto agli altri Operatori consultati in fase di affidamento del contratto in oggetto, o se non disponibili, o nel caso si fosse consultato un solo operatore, scorrendo l'elenco secondo le regole di rotazione dettate in precedenza.

Ulteriori motivi di sospensione dall'Albo sono:

- il temporaneo venir meno del requisito di capacità tecnico-organizzativa di cui al paragrafo 6, punto 1), per quanto attiene alla possibilità di utilizzare la piattaforma START da parte dell'Operatore Economico;
- il temporaneo venir meno del requisito di capacità economico-finanziaria di cui al paragrafo 6, punto 3), ossia il mancato rinnovo tempestivo da parte dell'Operatore Economico della copertura assicurativa di Responsabilità Civile Professionale.

Tale sospensione avrà una durata massima di sei mesi, dopo di che la mancata riacquisizione dei suddetti requisiti da parte dell'Operatore Economico, determinerà l'esclusione dall'Albo. L'Operatore Economico potrà essere riammesso all'Albo solo a seguito della dimostrazione della riacquisizione dei requisiti mancanti. La nuova iscrizione avviene secondo le modalità di cui al paragrafo 9, lettera b).

L'Operatore Economico che incorra nella terza sospensione, è escluso dall'Albo.

13. Esclusioni dall'Albo – Rinuncia

Sono motivo di esclusione dall'Albo, oltre quanto previsto al precedente paragrafo 12 e in eventuali ulteriori parti del presente Avviso, le seguenti circostanze in cui incorrano gli Operatori Economici:

a) perdita di uno dei requisiti di ordine generale e d'idoneità professionale, di cui al paragrafo 5;

b) secondo motivata valutazione della Scuola, commissione di una grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle



prestazioni affidate o commissione di un grave errore nell'esercizio della loro attività professionale;

c) violazione di ogni disposizione presente nella normativa vigente, incluso il D.Lgs. 50/2016, che determini la risoluzione di un contratto;

d) rinuncia a partecipare alle procedure di consultazione/negoziazione e di presentazione di offerte, senza adeguata motivazione, per tre volte in un biennio.

L'Operatore Economico che comunica per scritto via PEC di voler rinunciare alla propria iscrizione all'Albo, è cancellato.

14. Norme generali di riferimento per tutti gli affidamenti

Per quanto attiene all'esecuzione del contratto conseguente all'eventuale affidamento, si precisano le seguenti condizioni.

L'affidatario è tenuto:

- a eseguire le prestazioni contrattuali a regola d'arte e usando la migliore diligenza professionale, garantendo una speciale attenzione al rispetto dei tempi e della qualità delle prestazioni;
- a disporre d'idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività nel rispetto delle modalità impartite e per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Scuola;
- a non apportare variazioni alle prestazioni affidate, senza la preventiva approvazione della Scuola.
- a rispettare la normativa comunitaria e nazionale applicabile all'oggetto del contratto, con particolare attenzione a:
 - garantire che l'igienicità nella preparazione e la somministrazione dei prodotti alimentari e che questi avvengano nel rispetto delle clausole contrattuali e delle normative vigenti;
 - garantire l'osservanza di tutte le norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti per il servizio di catering;
 - individuare le criticità che possono influire sulla sicurezza degli alimenti e applicare e aggiornare dinamicamente le procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controlli dei punti critici HACCP;
 - avvalersi di personale specializzato, qualificato e idoneo a svolgere il servizio affidatogli, formato sulle migliori pratiche e sulle norme di sicurezza e d'igiene vigenti;
 - individuare un referente per tutti gli aspetti collegati alla gestione.

Sono inoltre a carico dell'affidatario gli oneri e gli obblighi seguenti:

- ogni attrezzatura e mezzo necessari a effettuare a regola d'arte le prestazioni richieste;
- a seguito dell'effettuazione delle prestazioni, l'affidatario all'occorrenza deve rimuovere tutti i materiali residui e gli imballaggi utilizzati, che è tenuto a smaltire nel rispetto delle normative vigenti;
- l'assicurazione delle risorse umane occupate nelle attività previste dal contratto e l'assunzione in proprio di ogni responsabilità in caso d'infortuni.



A tale riguardo all'affidatario è comunque obbligato a osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni di carattere tecnico agli effetti della prevenzione degli infortuni sul lavoro, in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; a rispettare, all'occorrenza, le indicazioni impartite dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola che effettua le opportune valutazioni in termini di sicurezza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 per le attività che si svolgono all'interno dei luoghi di lavoro di quest'Amministrazione;

- ai sensi dell'art. 105 comma 9 del Codice, l'affidatario è tenuto a osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni.

La Scuola, qualora rilevi un'inadempienza contributiva ai sensi dell'art. 30 comma 5 del D. Lgs. 50/2016, dedurrà dai crediti dell'affidatario, che non potrà sospendere le proprie prestazioni, l'importo corrispondente all'inadempienza, effettuando il versamento direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. Per gli eventuali ritardi nei pagamenti derivanti dalle suddette circostanze, l'affidatario non potrà richiedere danni o interessi.

L'affidatario assume ogni responsabilità nei confronti dei terzi per l'uso di programmi, dispositivi, brevetti, attrezzature o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino brevetti o diritti d'autore. Pertanto ha l'obbligo di tenere indenne la Scuola da ogni pretesa da chiunque azionata, nonché da tutti i costi, le spese o responsabilità relative, ivi comprese le spese legali eventualmente conseguenti, per violazione di diritti d'autore, di marchio o brevetto, comunque connesse alle prestazioni contrattuali.

L'Operatore Economico sarà direttamente responsabile, assumendosene ogni onere, delle eventuali contravvenzioni ai regolamenti di polizia, d'igiene, fiscali, o di altro tipo.

Il personale impiegato nelle attività richieste, tenuto conto che la Scuola è particolarmente attenta all'immagine istituzionale, è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Scuola;
- mantenere riservato quanto sarà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività della Scuola o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'affidatario dei singoli servizi, quale civilmente responsabile ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, assumerà l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compresa la Scuola, in conseguenza di fatti imputabili all'affidatario stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati, in forza delle coperture assicurative di cui al precedente paragrafo 6 punto 3.

Si precisa che l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'affidatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente a essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:

- la Scuola sarà sempre tenuta indenne per eventuali danni non coperti – o coperti parzialmente - dalle polizze



assicurative (garanzie escluse / limiti d'indennizzo etc.);

- le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati o alla Scuola stessa.

In ottemperanza all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n° 136 e s.m.i. devono essere assolti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Pertanto l'affidatario assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e s'impegnerà a dare immediata comunicazione alla Scuola ed alla Prefettura- Ufficio territoriale del Governo di Pisa della notizia dell'inadempimento dei propri subcontraenti (s'intende subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati alla fornitura in parola) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

S'impegnerà inoltre a comunicare tempestivamente ogni variazione relativa ai dati forniti, identificativi del conto corrente dedicato, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della legge in oggetto.

Ferme restando le previsioni di cui al successivo paragrafo 15, la Scuola si riserva di valutare come particolarmente gravi e quindi come causa di risoluzione del contratto eventuali singole negligenze, ritardi, errori ed omissioni imputabili all'affidatario, tenuto conto della natura delle prestazioni, fermo restando il diritto al risarcimento di tutti gli eventuali danni subiti.

In generale, nei casi di risoluzione del contratto, il *Centro Ordinante* potrà rivolgersi ad altro fornitore, interpellando innanzitutto agli altri Operatori consultati in fase di affidamento del contratto in oggetto, o se non disponibili, o nel caso si fosse consultato un solo operatore, scorrendo l'elenco secondo le regole di rotazione dettate nel presente Avviso. Resta ferma la possibilità da parte della Scuola di intraprendere qualsiasi azione legale che la legge preveda.

Il pagamento delle fatture sarà disposto dalla Scuola in un termine non superiore a 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura, fermo restando quanto concerne l'eventuale applicazione di penali o decurtazioni o quanto sopra specificato in materia di constatata irregolarità contributiva e assistenziale.

Nel caso dei servizi plurimi il pagamento è previsto a completamento delle prestazioni e in base alla regolare esecuzione del servizio. Nel caso che i servizi plurimi siano erogati in un ampio periodo di tempo, sarà possibile definire dei pagamenti periodici progressivi da parte del *Centro Ordinante*, che saranno effettuati sempre posteriormente all'esecuzione dei servizi svolti nel periodo di riferimento. Nel caso di risoluzione del contratto per gravi inadempienze commesse in uno dei servizi intermedi erogati, saranno pagati i servizi svolti regolarmente nel periodo precedente alla risoluzione, mentre potrà essere non pagato il servizio nel quale si è rilevata la grave inadempienza origine della valutazione negativa, se questo non sia stato erogato conformemente a quanto pattuito o erogato parzialmente. Lo stesso può avvenire anche nel caso di un servizio singolo.

In occasione dell'invio dell'Ordine/Lettera di affidamento saranno date specifiche informazioni sulla fatturazione elettronica e sullo "split payment".

Le commissioni bancarie di bonifico applicate dall'istituto cassiere della Scuola, saranno addebitate al creditore decurtandole dal compenso dovuto. Sono a carico dell'affidatario ogni altro onere e spesa concernenti il contratto.

L'Amministrazione ha facoltà di recedere in ogni momento dal contratto per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, ivi compresa la sopravvenienza di disposizioni normative o regolamentari. In caso di recesso all'affidatario sarà riconosciuto il pagamento delle prestazioni eseguite, purché regolarmente effettuate, secondo il corrispettivo e le condizioni pattuite, oltre al decimo dell'importo del servizio non eseguito, calcolato ai sensi dell'art. 109, comma



2, del Codice. Per il resto, con la presentazione dell'offerta l'Operatore Economico rinuncia espressamente, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

È fatto divieto all'affidatario di recedere dal contratto con la Scuola.

Ai sensi dell'art. 105 comma 1 del Codice, è vietato altresì all'affidatario cedere, anche parzialmente, il contratto, a pena di nullità.

Per qualsiasi controversia inerente agli affidamenti derivanti dal presente Avviso, ove quest'Amministrazione fosse attore o convenuto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Pisa.

15. Inadempienze e penali

Di seguito sono elencate alcune inadempienze secondo un livello crescente di gravità, rispetto alle quali ogni Centro Ordinante avrà facoltà di applicare le relative penali, anche nel caso in cui non siano espressamente previste nell'atto di affidamento. Resta fermo che in ogni singolo contratto di affidamento potranno essere stabilite specifiche penalità, oltre che possibili cause di risoluzione espressa del contratto, in funzione delle prestazioni richieste, integrative e/o modificative di quelle sotto elencate sia nei contenuti sia nei valori. Resta sempre salvo il risarcimento del maggior danno. Le attività che possono determinare inadempienza riguardano indifferentemente tutte le prestazioni svolte prima (preparatorie), durante (somministrazione) e dopo (riordino) il servizio e possono essere rilevate da qualsiasi addetto della Scuola con funzioni di controllo al riguardo.

Sono individuati i seguenti tre livelli d'inadempienza:

1° livello (inadempienza lieve): applicabile una penale fino all'1% del valore del contratto o del singolo servizio se trattasi di contratto relativo a servizi plurimi.

- per ogni rilievo riguardante la non conformità degli indumenti di servizio di ogni singolo addetto;
- per ogni ritardo di 5 minuti nella consegna delle pietanze rispetto all'ora pattuita presso i luoghi di consumo;
- in ogni caso in cui sia riscontrato da parte del personale addetto al servizio un inadempimento alle norme di comportamento che, in base alle conseguenze e su giudizio insindacabile del Centro Ordinante, si possa considerare lieve.
- per mancato rispetto di divieti o norme di comportamento impartite dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e che altresì comportino lievi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, dei soggetti che usufruiscono del servizio e di tutti coloro che si trovino in prossimità del luogo di esecuzione;
- per insufficiente o erronea preparazione della sala/area dedicata al servizio secondo quanto stabilito dal contratto stipulato di volta in volta per il servizio da erogare che, per insindacabile giudizio del Centro Ordinante può essere considerata come lieve;

2° livello (inadempienza media): applicabile una penale fino al 5% del valore del contratto o del singolo



servizio se trattasi di contratto relativo a servizi plurimi.

- in ogni caso in cui sia rilevato il mancato rispetto per un adeguato utilizzo di tutto quanto eventualmente fornito dalla Scuola per il servizio;
- per un ritardo di 15 minuti nella consegna delle pietanze rispetto all'ora pattuita presso i luoghi di consumo;
- per ogni addetto al servizio di cui si riscontri l'assenza ingiustificata rispetto al numero concordato se entro 1/5 del totale;
- in ogni caso in cui sia riscontrato da parte del personale addetto al servizio un inadempimento alle norme di comportamento che, in base alle conseguenze e su giudizio insindacabile del Centro Ordinante, si possa considerare medio.
- nel caso di constatata inadeguatezza in termini di numerosità del personale rispetto a quanto proposto e fornito dall'Operatore Economico;
- per ogni pietanza o bevanda non conforme a quanto previsto dal menu stabilito;
- nel caso d'inadeguata pulizia dei locali utilizzati e mancata rimozione delle attrezzature e arredi utilizzati per l'espletamento del servizio richiesto;
- per mancato rispetto di divieti o norme di comportamento impartite dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e che altresì comportino rischi medi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, dei soggetti che usufruiscono del servizio e di tutti coloro che si trovino in prossimità del luogo di esecuzione;
- per insufficiente o erronea preparazione della sala/area dedicata al servizio secondo quanto stabilito dal contratto stipulato di volta in volta per il servizio da erogare che, per insindacabile giudizio del Centro Ordinante può essere considerata come media.

3° livello (inadempienza grave): applicabile una penale fino al 10% del valore del contratto o del singolo servizio se trattasi di contratto relativo a servizi plurimi.

- per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile, da parte delle autorità competenti, all'Operatore Economico;
- per ogni caso d'introduzione, senza l'approvazione scritta del Centro Ordinante, di varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto stabilito nei documenti contrattuali;
- in ogni caso in cui sia riscontrato da parte del personale addetto al servizio un inadempimento alle norme di comportamento che, in base alle conseguenze e su giudizio insindacabile del Centro Ordinante, si possa considerare grave;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza d'igiene e sanitarie, anche relative alla preparazione e la somministrazione dei prodotti alimentari, delle pietanze e delle bevande offerte, vigenti per il servizio di catering;
- per ogni pietanza o bevanda non fornite presso i luoghi di consumo, rispetto a quanto previsto dal menu, o comunque consegnate con un ritardo di oltre 15 minuti rispetto all'ora pattuita;



- per ogni addetto al servizio di cui si riscontri l'assenza ingiustificata rispetto al numero concordato se oltre 1/5 del totale;
- per mancato rispetto di divieti o norme di comportamento impartite dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e che altresì comportino rischi gravi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, dei soggetti che usufruiscono del servizio e di tutti coloro che si trovino in prossimità del luogo di esecuzione;
- per insufficiente o erronea preparazione della sala/area dedicata al servizio secondo quanto stabilito dal contratto stipulato di volta in volta per il servizio da erogare che, per insindacabile giudizio del Centro Ordinante può essere considerata come grave.

Le sopra elencate penali possono essere cumulate nel caso siano commesse più inadempienze.

Per ogni inadempimento, prima di procedere all'eventuale applicazione della penale, ogni Centro Ordinante ha l'obbligo di richiedere e di valutare le ragioni del mancato adempimento dell'aggiudicatario.

In ogni caso, tanto il contenuto e il giudizio espresso nel "verbale di gradimento" quanto un'eventuale risoluzione del contratto da parte del Centro Ordinate prescindono entrambi dalla facoltà di applicazione delle penali qui rilevate.

Le somme dovute dall'Operatore Economico a titolo di penale saranno automaticamente trattenute dal Centro Ordinante sugli importi da esso dovuti a titolo di corrispettivo.

16. Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento che attiene alla manifestazione d'interesse per l'iscrizione all'Albo, è il Dott. Mario Toscano, Responsabile U.O. Provveditorato – Via Santa Cecilia, n.3 – 56127 Pisa –e-mail: m.toscano@sssup.it, tel. 050-883243/883194/883195.

A seguito della costituzione dell'Albo, per ciascun procedimento che attiene all'affidamento dei servizi, i responsabili del procedimento sono i rispettivi Responsabili amministrativi dei *Centri Ordinanti* autonomamente procedenti. I nominativi di questi ultimi sono riportati nell'Allegato B.

17. Disposizioni finali

Il presente avviso è pubblicato:

- fino alla scadenza del trentesimo giorno dalla pubblicazione, sull'Albo on line della Scuola nella pagina: <http://www.santannapisa.it/it/albo-on-line> e nella sezione "in svolgimento" della pagina "Concorsi, Selezioni e Gare"/ "Gare e appalti"/ "Manifestazioni d'interesse":http://www.santannapisa.it/it/cerca-gare/expiring/manifestazioni_interesse
- permanentemente, nella sezione "in corso" della pagina "Concorsi, Selezioni e Gare"/ "Gare e appalti"/ "Manifestazioni d'interesse": http://www.santannapisa.it/it/cerca-gare/current/manifestazioni_interesse

Solo al fine di favorire la più ampia diffusione dell'iniziativa, l'Avviso per la manifestazione d'interesse è inizialmente pubblicato per 30 giorni anche per mezzo del portale START per gli acquisti telematici della Regione Toscana, in

modo che sia automaticamente inviato a tutti gli operatori iscritti nella categoria merceologica “Servizi di ristorazione”. Decorsi 30 giorni l’Avviso sarà revocato dal portale START senza dare seguito a una specifica e univoca procedura di gara. Inoltre la Scuola effettuerà una campagna di pubblicità per mezzo delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura disponibili, al fine di informare gli ulteriori potenziali soggetti idonei a iscriversi all’Albo dei fornitori di catering.

Per il perseguimento dei fini per cui è istituito l’Albo in oggetto, a seguito di sopravvenute esigenze della Scuola e/o disposizioni normative, il presente Avviso e tutte le disposizioni in esso incluse potranno essere integrate/modificate. Di tali modifiche sarà data idonea pubblicità nella sezione web della Scuola in cui è pubblicato l’Avviso.

Ai sensi dell’art. 13 del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003) s’informa che il trattamento da parte della Scuola dei dati presentati dagli Operatori Economici è effettuato esclusivamente ai fini di cui al presente Avviso. Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dalla Scuola potrebbe determinare, secondo i casi, l’impossibilità di ammettere la candidatura dell’Operatore Economico.

All’Operatore Economico, in qualità d’interessato, sono riconosciuti i diritti di cui all’art. 7 del D.Lgs. 196/2003. I dati potranno essere comunicati ad altri Operatori Economici che facciano richiesta di accesso ai documenti della presente manifestazione d’interesse nei limiti consentiti dalla legge.

La presentazione della manifestazione d’interesse da parte dell’Operatore Economico attesta l’avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell’informativa ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196.

Titolare del trattamento è la Scuola Superiore Sant’Anna, con sede in Pisa, Piazza Martiri della Libertà, n. 33. Responsabile interno del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento. Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti della Scuola Superiore Sant’Anna assegnati alle strutture interessate alla gestione dell’Albo.

Il presente avviso è da intendersi finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni d’interesse per favorire la costituzione di uno specifico Albo per i servizi di catering, regolato come sopra indicato, senza alcun altro vincolo per l’Amministrazione.

Il Direttore Generale
(f.to dgt Dott. Luca Bardi)