



COMUNE DI BRONTE

AREA IV-Sociale e pubblica istruzione

DETERMINAZIONE

NUMERO 193 DEL 09-08-2019

Oggetto: APPROVAZIONE BANDO DI GARA E CAPITOLATO D'APPALTO PER LAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL I E II CIRCOLO DIDATTICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020. CIG 8006635438.

IL CAPO DELLA AREA IV-Sociale e pubblica istruzione

Premesso che il servizio di refezione scolastica, già avviato per il corrente anno scolastico, costituisce un presupposto imprescindibile per il mantenimento dell'attuale assetto organizzativo e funzionale e per il livello qualitativo del funzionamento delle istituzioni scolastiche, con tutti gli effetti di ordine positivo che ne derivano per la formazione scolastica degli alunni, secondo una dimensione che è stata delineata dalle recenti circolari che sono state diramate dal Ministero della Pubblica Istruzione;

Considerato che questo Comune ha la necessità di continuare a garantire il servizio di refezione scolastica al fine di evitare gravemente pregiudizievoli per il funzionamento delle istituzioni scolastiche così come previsto dalla vigente normativa;

Ravvisata la conseguente necessità di avviare, per l'anno scolastico 2019/2020, una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 del Decreto Legislativo 50/2016, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo Decreto Legislativo;

Dato atto che per il predetto fine occorre riapprovare il bando di gara ed il relativo capitolato d'appalto, contenente i requisiti, i termini e le condizioni per la partecipazione alla gara d'appalto di che trattasi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia ed imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità, così come stabilito dal vigente codice degli appalti;

VISTA la L.R. 48/91;

VISTO il vigente Statuto Comunale;

VISTO il vigente Regolamento Comunale di contabilità;

VISTO il Decreto Sindacale n.10 del 20.05.2019 con il quale sono state attribuite le posizioni organizzative;

D E T E R M I N A

- 1) Per i motivi di cui in espositiva approvare l'allegato bando di gara con il relativo capitolato d'appalto composto da n. 32 articoli, facenti parte integrante della presente Determina, per l'espletamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Materna ed



COMUNE DI BRONTE

Elementare del 1° e 2° Circolo Didattico che attuano l'orario prolungato per il periodo Novembre - Dicembre 2019 / Gennaio- Maggio 2020:

- 2) Approvare la lettera d'invito ed il capitolato d'appalto contenente i requisiti, i termini e le condizioni per la partecipazione alla gara d'appalto di che trattasi, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia ed imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità così come stabilito dal vigente codice dei contratti di cui al predetto Decreto Legislativo n. 50 del 2016 con procedura aperta a tutti gli operatori abilitati su MEPA nella categoria "Ristorazione scolastica";
- 3) Far fronte alla spesa complessiva di € 280.000,00, IVA compresa, con imputazione della stessa nel modo appresso indicato:
 - per € 80.000,00, periodo dal 01.11.2019 al 31.12.2019, alla missione 04 programma 06 "servizi ausiliari all'istruzione" del corrente bilancio macroaggregato 03 codice piano dei conti finanziario 1.03.02.15.006 cap. 1510/20 PEG in corso di formazione avente per oggetto "Spese per assistenza scolastica – refezione scolastica";
 - per € 200.000,00, periodo dal 01.01.2020 al 31.05.2020, alla missione 04 programma 06 "servizi ausiliari all'istruzione" del bilancio 2020, giusto bilancio pluriennale approvato con Deliberazione del C.C. n. 34 del 11.07.2019, macroaggregato 03 codice piano dei conti finanziario 1.03.02.15.006;
- 4) Disporre la pubblicazione del bando di gara sul sito Internet di questo Comune per quindici giorni in base alle vigenti disposizioni di legge, stante l'urgenza di provvedere in merito;
- 5) Trasmettere la presente determinazione al Servizio "Ragioneria e Finanze" ai sensi dell'art. 29 del Regolamento di contabilità;
- 6) Disporre che il presente atto venga pubblicato all'Albo pretorio on line ai sensi dell'art 67, comma 6, del vigente regolamento degli Uffici e dei servizi e venga, altresì, pubblicato nella Sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione di 1^ livello "Provvedimenti" sottosezione di 2^ livello "Provvedimenti dirigenti", voce "determine";
- 7) Dare atto che le pubblicazioni di cui al precedente punto sono curate rispettivamente dall'Ufficio Messaggi Notificatori per l'albo pretorio on line e, dall'Ufficio Ced per la sezione "Amministrazione trasparente".

Il Responsabile del procedimento

Il CAPO IV AREA
MELI BIAGIO ILLUMINATO

COMUNE DI BRONTE

(Provincia di Catania)
P.IVA E COD. FISC. 00291400877

Allegato all'atto 193 del 09-08-2019

Responsabile: MELI BIAGIO ILLUMINATO - IV - AREA

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

APPROVAZIONE BANDO DI GARA E CAPITOLATO D'APPALTO PER LAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL I E II CIRCOLO DIDATTICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - PERIODO 01.11.2019 - 31.12.2019.	AREA IV-Sociale e pubblica ist 193 del 09-08-2019 Immed. Eseguiibile/Esecutiva 09-08-2019
--	--

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267

Visto , in particolare , l'art. 153, comma 5

Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo **1510** Art.20 di Spesa a **COMPETENZA**

Cod. Bil. (04.06-1.03.02.15.006) Contratti di servizio per le mense scolastiche

Denominato **SPESE PER ASSISTENZA SCOLASTICA -REFEZIONE SCOLASTICA - EX L.R.7-3-97 N.6**
ART.45 COMMA 1

ha le seguenti disponibilita`:

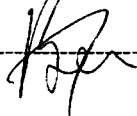
			Capitolo	Intervento
A1	Stanziamiento di bilancio		280.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 09-08-2019	+	0,00	
A	Stanziamiento Assestato	=	280.000,00	
B	Impegni di spesa al 09-08-2019	-	199.980,00	
B1	Proposte di impegno assunte al 09-08-2019	-	0,00	
C	Disponibilita` (A - B - B1)	=	80.020,00	
D	Impegno 599/2019 del presente atto	-	80.000,00	80.000,00
E	Disponibilita` residua al 09-08-2019 (C - D)	=	20,00	
	Impegno secondo anno			0,00
	Impegno terzo anno			0,00

Fornitore:

Parere sulla regolarita` contabile e attestazione copertura finanziaria

"Accertata la regolarita` contabile, la disponibilita` sulla voce del bilancio, la copertura finanziaria si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

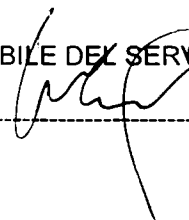
(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)



Parere sulla regolarita` tecnica

"Accertata la regolarita` tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)



COMUNE DI BRONTE

(Provincia di Catania)

P.IVA E COD. FISC. 00291400877

Allegato all'atto 193 del 09-08-2019

Responsabile: MELI BIAGIO ILLUMINATO - IV - AREA

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

APPROVAZIONE BANDO DI GARA E CAPITOLATO D'APPALTO PER LAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL I E II CIRCOLO DIDATTICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - PERIODO 01.01.2020 - 31.05.2020.	AREA IV-Sociale e pubblica ist 193 del 09-08-2019 Immed. Eseguiibile/Esecutiva 09-08-2019
--	--

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267

Visto , in particolare , l'art. 153, comma 5

Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo 1510 Art.20 di Spesa a COMPETENZA

Cod. Bil. (04.06-1.03.02.15.006) Contratti di servizio per le mense scolastiche

Denominato SPESE PER ASSISTENZA SCOLASTICA -REFEZIONE SCOLASTICA - EX L.R.7-3-97 N.6
ART.45 COMMA 1

ha le seguenti disponibilita`:

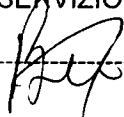
		Capitolo	Intervento
A1	Stanziamento di bilancio	280.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 09-08-2019	+	0,00
A	Stanziamento Assestato	=	280.000,00
B	Impegni di spesa al 09-08-2019	-	279.980,00
B1	Proposte di impegno assunte al 09-08-2019	-	0,00
C	Disponibilita` (A - B - B1)	=	20,00
D	Impegno 600/2019 del presente atto	-	0,00
E	Disponibilita` residua al 09-08-2019 (C - D)	=	20,00
	Impegno secondo anno		200.000,00
	Impegno terzo anno		0,00

Fornitore:

Parere sulla regolarita` contabile e attestazione copertura finanziaria

"Accertata la regolarita` contabile, la disponibilita` sulla voce del bilancio, la copertura finanziaria si esprime PARERE FAVOREVOLE" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)



Parere sulla regolarita` tecnica

"Accertata la regolarita` tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime PARERE FAVOREVOLE" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)





COMUNE DI BRONTE

Città Metropolitana di Catania

Procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art 36 comma 2 del Dlgs 50 del 18/04/2016 tramite MEPA (gestito da Consip) con lettera di invito agli operatori abilitati su MEPA nella categoria " Ristorazione scolastica" per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola materna, delle classi della scuola elementare di 1° e 2° Circolo Didattico che effettuano l'orario prolungato per l'anno scolastico 2019-2020 – Periodo Novembre 2019 – Maggio 2020 .

1. Ente Appaltante : Comune di Bronte Città Metropolitana di Catania Via A. Spedalieri 40, Area Servizi Sociali P.I.V.A. 00291400877 tel. 095 7747452 – PEC protocollo.generale@brontepec.e-ctna.it

2. Procedimento di Gara : Procedura telematica tramite MEPA www.acquistinretepa.it: si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema ai sensi degli artt.n. 35 c.1 lett.d) e n. 36 c.2 e 58 del Dlgs.n.50/2016; Il criterio di aggiudicazione del servizio è quello previsto dall'art. 95 c.3 lett. a) e c.10 (offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di una pluralità di elementi indicati nella presente lettera d'invito e nel capitolato speciale d'appalto), con l'applicazione del comma 3-4-5 dell'art. 97 dello stesso D.lgv. ai fini dell'individuazione delle offerte anomale: la gara sarà celebrata dal comune di Bronte (CT) Area Servizi Sociali e sarà presieduta dal Presidente della Commissione di Gara appositamente costituita.

3. Oggetto dell'appalto: l'appalto ha per oggetto la gestione del "Servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della Scuola Materna, delle classi della Scuola Elementare del 1° e 2° circolo didattico che effettuano l'orario prolungato per l'anno scolastico 2019/2020 ". Periodo Novembre 2019–Gennaio - Maggio 2020. Il servizio dovrà essere svolto alle condizioni e secondo le modalità ed i contenuti dettagliati e specificati del Capitolato d'appalto e in generale nella documentazione di gara.

4. Durata dell'appalto e luogo di esecuzione:Il servizio dovrà essere espletato da Novembre 2019 a Maggio 2020. Il servizio verrà espletato nel territorio del Comune di Bronte.

5. Importo dell'appalto: L'importo presunto dell'appalto è stimato in € 280.000,00 incluso IVA al 4%, dato dai seguenti importi unitari, sui quali effettuare il ribasso percentuale - Scuola Materna ed Elementare: € 4,09 pasto per ogni alunno - € 5,11 pasto per ogni insegnante, secondo le rispettive ;

6.) Procedura di gara: Procedura aperta ex art. 36 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, e ss.mm.ii. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l a) del D.Lgs.vo n.50/2016.

7. Partecipanti alla gara :

Possono partecipare alla gara gli operatori economici iscritti ed abilitati sul MEPA nella categoria " ristorazione scolastica" e in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs.vo n.50/2016 nonché le dichiarazioni relative al possesso di ulteriori requisiti di capacità professionale

ed economico-finanziaria di cui al presente bando di gara e con l'osservanza, pena l'esclusione di quanto disciplinato dagli artt. 45, 47 e 48 del D.Lgs.vo n.50/2016 ;

La busta elettronica contenente i documenti amministrativi, nonché l'offerta tecnica ed economica saranno presentate dalle imprese esclusivamente mediante la procedura all'interno del MEPA inerente la RdO che sarà pubblicata dalla stazione appaltante.

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D.D.Lgs.vo n.50/2016 Lgs. N. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

a. *Requisiti di ordine generale* Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016: tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

b. *Requisiti di idoneità professionale* (art 83 comma 1 lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016) Iscrizione alla camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio , iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

c. *Requisiti di capacità economica-finanziaria* (art 83 comma 1 lett. b) del D. Lgs. N. 50/2016) Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2017/2018/2019 per un importo complessivo almeno pari o superiore al valore stimato dell'appalto.

d. *Requisiti di capacità tecnica e professionale* (art 83 comma 1 lett. c) del D. Lgs. N. 50/2016) d.1. Aver prestato nelle ultime tre annualità (aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019) 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 almeno pari o superiore al valore stimato dell'appalto, conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto o come meglio indicato **“ servizi di mensa scolastica resi in favore di pubbliche amministrazioni e/o servizi di catering contrattuale nell'ultimo triennio 2017-2018-2019.** Essere in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva. rilasciata da organismi accreditati; per i raggruppamenti di impresa. il requisito tecnico della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni. d.3.Di 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.

8. Lingua in cui la domanda deve essere presentata : italiana

9. Contributo all'ANAC :

Il contributo all'A.N.A.C. è dovuto ai sensi dell'art.1 c. 67 L. n.266 del 23.12.2005 e delle deliberazioni dell'Autorità medesima del 10.01.2007 e del 15.02.2010 e con le modalità stabilite dall'AN.A.C. Per la partecipazione alla gara, le imprese dovranno allegare alla documentazione di cui ai successivi punti 12 e 13 della presente lettera **pena l'esclusione**, ricevuta del versamento **contributo ANAC pari ad euro € 20,00 codice CIG 8006635438** .

Ai fini dell'ammissione alla procedura negoziata, le domande di partecipazione alla gara devono essere corredate di quanto di seguito elencato ai punti _____ .

10.Elenco dei documenti da presentare :

Nell'apposito campo " Documentazione Amministrativa" presente nella piattaforma MEPA la ditta dovrà allegare la documentazione amministrativa, negli appositi spazi creati, attraverso l'inserimento di file scansionati in PDF, ciascuno debitamente compilati e firmati digitalmente :

1. Istanza di partecipazione alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante con firma digitale . L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. L'istanza deve avere il seguente contenuto, obbligatorio, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, debitamente sottoscritta, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità, attestante:

- Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione);
- dichiarazione di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016 - di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;
- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio; - di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000); oppure - che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti _____ - che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____

-di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario: impresa _____

b. Sede legale: Via _____ n.civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

c. Sede operativa: Via _____ n. _____ Cap _____
Comune _____ Provincia _____ ;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n _____ dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;

e. Numero medio annuo dei dipendenti _____ e numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni che si intendono dedicare al servizio;

f. Descrizione delle attrezzature e del materiale e/o equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;

g. Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS: -datore di lavoro -lavoratore autonomo -gestione separata -committente/associante -gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione;

h. Matricola INPS _____ sede INPS competente i. Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

j. Indirizzo mail, PEC e fax e-mail _____ pec _____ fax _____

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

10.1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

10.2) Aver prestato nelle ultime tre annualità (aa.ss. 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019) 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 almeno pari o superiore al valore stimato dell'appalto, conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto. (con l'indicazione di Committente Servizio, Anno Scolastico, Numero pasti forniti per un minimo di 600 pasti giornaliero)

10.3) di adottare 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;

10.4) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L. n.283/1962 e s.m.i., nonchè del D.P.R. n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____

10.5) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per l'eventuale trasporto dei pasti caldi giornalieri con la descrizione degli estremi identificativi;

-di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale: 7.

10.6) dichiarazione di iscrizione alla C.C.I.A.A (o analogo se concorrente di Stato membro, per "servizio mensa scolastica;

10.7) dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 01/09/93 n.385; oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445; oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati negli ultimi tre esercizi;

10.8 Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso. La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara. Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena l'esclusione. Nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/ raggruppande o consorziate/consorziate, a pena di esclusione dalla gara. Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto;

Copia della garanzia dovrà essere scansionata, firmata digitalmente dal legale rappresentante ed inserita all'interno della busta digitale di tipo "amministrativo".

10.9) Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;

10.10 Dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016;

10.11Attestazione (laddove dovuta) in materia di assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000;

- 2) Indicazione del PASSOE di cui all'art. 2 comma 3.2 Delib. N. 111 del 20.12.2012 dell'AVPC, rilasciata dal sistema AVCPASS per la presente gara.
- 3) Dichiarazione resa ai sensi del Protocollo di Legalità "C.A. Dalla Chiesa" sotto forma di atto notorio come da allegato;
- 4) Dichiarazioni di cui al precedente punto che soddisfino i criteri di selezione definiti a norma dell'art.83 del D.lgv. n.50/2016;
- 5) Copia Scansionata del Contributo Anac di cui al punto 11;
- 6) Copia scansionata della polizza Fidejussoria di cui al punto 11;
- 7) Modello di formulario per il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) pubblicato sulla GURI n. 174 del 27/07/2016 in cui occorre riportare gli elementi e le informazioni pertinenti la presente RDO. In caso di RTI tale DGUE dovrà esser prodotto da tutti i soggetti componenti il raggruppamento e sottoscritto con firma digitale. IL DGUE dovrà riportare la seguente dicitura *"Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 2000, che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/I sottoscritti è consapevole/sono consapevoli delle conseguenze di un grave falso"*

Le imprese straniere devono produrre documentazione equipollente a quella richiesta alle imprese italiane.

11. TERMINE ULTIMO DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: Il termine perentorio della presentazione delle offerte è descritto nel Riepilogo RDO presente sul MEPA

12 CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Le Ditte partecipanti alla presente RDO dovranno presentare, entro la data indicata al punto 11 del presente bando della presente lettera d'invito, la propria offerta esclusivamente sul portale www.acquistinretepa.it attraverso le procedure telematiche gestite da Consip unitamente ai documenti e dichiarazione di cui ai punti 7- 8-9-10 :

- A) **Offerta - progetto**, redatta in lingua italiana, firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta o da altro soggetto munito di poteri di firma contenente che dovrà contenere a pena di esclusione una relazione tecnica sintetica ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione come illustrati nel capitolato d'appalto.
- B) **Offerta economica**, dovrà essere firmata digitalmente dal Legale Rappresentante della Ditta o da altro soggetto munito di poteri, da dimostrare mediante idonea documentazione. L'offerta, dovrà contenere il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo del singolo pasto, pari a Scuola Materna ed Elementare: € 4,09 pasto per ogni alunno - € 5,11 pasto per ogni insegnante. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per il Comune. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.
- C) Ai fini della determinazione del punteggio relativo all'offerta economica la commissione giudicatrice utilizzerà il criterio di assegnare alla ditta che avrà offerto il ribasso più elevato il punteggio massimo di 20 punti;
- D) Agli altri ribassi offerti dalle altre ditte saranno attribuiti i relativi punteggi mediante la seguente formula : $X = \frac{P_i}{P_o} \times C$
- E) P_o
- F) Ove: X è il punteggio totale attribuito al concorrente iesimo;
- G) P_i è il ribasso percentuale formulato dal concorrente iesimo;

- H) C è il punteggio massimo prefissato (= 20 punti);
- I) Po è il ribasso percentuale massimo offerto;
- J) Per la verifica delle offerte anormalmente basse saranno adottati i criteri di verifica di cui agli art. 97 del D.lgv. 50/16.

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai parametri stabiliti al punto 10 e 11 del Capitolato speciale d'appalto;

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E SVOLGIMENTO DELLA GARA: procedura telematica tramite sistema MEPA

Si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema d'invito ai sensi dell'art.35 c.1.lett. d) e 36 c.2 lett.b) Decr. Legv. N.50/2016.

La fase di ammissione e di valutazione delle offerte verrà effettuata secondo quanto indicato dal Manuale d'uso del sistema e-Procurement per le Amministrazioni MePa- Procedura di acquisto tramite R.d.O. aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le disposizioni dei suddetti Manuali integrano, ove applicabili, le disposizioni della presente lettera. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni della presente lettera e del capitolato prevarranno queste ultime.

La Commissione nella prima seduta esaminerà e verificherà la documentazione relativa alla qualificazione delle ditte partecipanti e all'ammissione delle stesse alla gara, nonché procederà alla definizione del procedimento relativo all'eventuale soccorso istruttorio secondo quanto indicato al c.9 art.83 del Codice.

La Commissione, in una o più sedute riservate, procederà all'esame dell'offerta tecnica. Dopo avere esaminato tale documentazione, la Commissione procederà ad attribuire i relativi punteggi. Terminata la fase di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione invierà tramite l'Area di Comunicazione del Sistema messo a disposizione da Consip la comunicazione relativa alla data di apertura delle offerte economiche. Dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica verrà determinato il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta e sulla base del risultato verrà stilata una graduatoria e si procederà all'aggiudicazione provvisoria al candidato che avrà ottenuto maggiore punteggio complessivo.

In caso di punteggio uguale, prevarrà l'offerta della ditta che avrà ottenuto punteggio maggiore nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio pubblico. Poiché il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa si procederà alla valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art.97 del Codice.

L'Amministrazione, in ogni caso, può valutare la congruità di ogni altra offerta che in base ad elementi specifici appaia anormalmente bassa.

Si rammenta che non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali

minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge, come sancito dall'art.97 c.6 del Codice.

Si rinvia sempre all'art.97 del Codice per il procedimento di verifica e di esclusione delle offerte anormalmente basse.

L'aggiudicazione verrà disposta in favore dell'aggiudicatario che abbia fornito idonea documentazione e che risulti in possesso, da accertamento effettuato d'ufficio, di tutti i requisiti generali dichiarati.

La verifica dei requisiti di ordine generale sarà effettuata mediante il sistema AVCPASS.

In ogni caso la stazione appaltante si riserva, in qualunque fase del procedimento di gara, qualora lo ritenga opportuno, di procedere alla verifica della documentazione e delle dichiarazioni sostitutive prodotte, anche da altri concorrenti.

Una volta che l'aggiudicazione è divenuta efficace il contratto verrà stipulato per scrittura privata attraverso il MePa con l'invio a sistema del Documento di stipula sottoscritto con firma digitale dal soggetto aggiudicatore.

L'offerta e la documentazione ad essa relativa deve essere redatta e trasmessa al sistema in formato elettronico attraverso la piattaforma MEPA. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del MEPA, che consentono di predisporre :

1.una busta virtuale contenente l'istanza di partecipazione unitamente alle dichiarazioni e documentazione, attestanti i requisiti di partecipazione meglio descritti ai punti 7-8-9-10 del presente bando .

2.una busta virtuale contenente l'offerta tecnica sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale come da scheda offerta allegata alla presente lettera.

3.una busta virtuale contenente l'offerta economica che deve esplicitare la percentuale di ribasso da applicare al prezzo a base d'asta posto a ribasso.

Si sottolinea che il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta su MEPA non comporta l'invio dell'offerta alla stazione appaltante.

L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine della procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento su MEPA della documentazione che compone l'offerta.

b. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà comunque all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta rimasta in gara. Le ditte partecipanti alla gara sono vincolate dalle proprie offerte per giorni 180 dalla scadenza fissata per la ricezione delle stesse.

L'offerta non è vincolante per l'Amministrazione. Le spese contrattuali sono a carico della Ditta aggiudicataria. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione della documentazione

comprovante il possesso dei requisiti e dei titoli dichiarati in fase di richiesta da parte della ditta di essere ammessa a partecipare alla gara.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla e di posticipare la data della stessa senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa a riguardo; inoltre, si riserva di non affidare il servizio o di revocarlo in qualsiasi momento in caso venire meno del finanziamento o parte di esso o per ragioni di pubblico interesse.

- a) La mancanza dei seguenti documenti darà luogo all'esclusione dalla gara: offerta tecnica- offerta economica-cauzione provvisoria con impegno alla stipula della cauzione definitiva-; inoltre, ai sensi degli artt.75 e 76 del D.p.R.445/2000 , la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali e costituisce causa di esclusione di partecipazione alla gara.
- b) La Stazione Appaltante, il sistema MEPA e il Gestore del Sistema sono esonerati da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e ad inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.
- c) Si precisa che si farà luogo all'esclusione dalla gara quando manchi anche una sola delle modalità sopra descritte e nel caso manchi qualcuno dei documenti richiesti e previsti ai punti 11. 12. e 13 della presente lettera d'invito, fatti salvi i documenti ritenuti formali ai sensi dell'art.83 c.9 del Dlgn.n.50/2016 la cui mancanza potrà essere sanata ai sensi del medesimo articolo tramite una richiesta della stazione appaltante da evadere entro 5 giorni da parte dell'operatore con il contestuale pagamento di una sanzione dello 0,1% dell'importo contrattuale, ossia € 259. La mancanza o carenza di documenti all'interno dell'offerta tecnica o economica non potrà essere sanata e neppure integrata.
- d) si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta;
- e) non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato, o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
- f) la Ditta aggiudicataria, dopo l'aggiudicazione, è tenuta, nel termine fissato dall'ufficio contratti, pena la decadenza dell'appalto, ad eseguire il versamento del deposito per le spese contrattuali nella misura che sarà all'uopo indicata e dovrà produrre la documentazione richiesta.
- g) La Ditta aggiudicataria prima della firma del contratto dovrà produrre la cauzione nella misura stabilita al punto 11 della presente lettera d'invito e del capitolato speciale d'appalto e con le modalità previste dall'art. 1 della legge 10 giugno 1982, n. 348;
- h) sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti la stipula del contratto e allo svolgimento della gara con tutti gli oneri fiscali relativi.

Si avverte che gli appaltatori che forniscono notizie non corrispondenti al vero sono passibili delle sanzioni di legge;

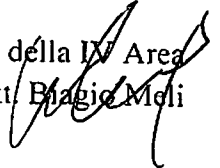
L'Ente si riserva la facoltà di non aggiudicare qualora lo ritenga opportuno per ragioni di pubblico interesse.

Si rende noto che il presente bando :

- è stato approvato con determinazione del responsabile del settore atto n. 193 del 09.08.2019;
- Sarà pubblicata sul MEPA per nr. giorni 15

- Responsabile del Procedimento Dott. Biagio Meli Capo della IV Area Servizi Sociali e Pubblica Istruzione .

Il Capo della IV Area
Dott. Biagio Meli



COMUNE DI BRONTE

Città Metropolitana di Catania

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE : COMUNE DI BRONTE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura Negoziata

(Art. 36 comma 2 D.L.gs n° 50/2016)

Servizio di refezione a favore degli alunni della Scuola Materna delle classi della Scuola Elementare del 1° e 2° Circolo e che effettuano l'orario prolungato, anno scolastico 2019/2020. Periodo Novembre – Dicembre 2019 e da Gennaio a Maggio 2020 .

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di "Refezione scolastica a favore degli alunni della scuola materna, delle classi della scuola elementare del 1° e 2° circolo didattico che effettuano l'orario prolungato per l'anno scolastico 2018/2019 (Periodo Dicembre 2018 e da Gennaio a Maggio 2019) ad imprese o cooperative di ristorazione autorizzate e specializzate nel servizio di ristorazione collettiva, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti a cura di personale proprio sanitarie.

ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi-razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti c/o confezionati in monoporzione.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE DELLO STESSO

- L'appalto si riferisce all'anno scolastico: 2019/2020 a decorrere da Novembre 2019 :

- il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dall'A.C. e può essere variato insindacabilmente dalla medesima senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti;

– l'effettuazione del servizio di refezione scolastica nelle suddette scuole è legata a molteplici fattori in particolar modo all'applicazione della quota di compartecipazione al costo del servizio, trattandosi di un servizio a domanda individuale che potrebbe anche portare alla non effettuazione del servizio in alcune o in tutte le scuole;

– la data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicato alla ditta con preavviso di otto giorni.

– il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato quotidianamente dalle scuole alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30 di ogni giorno;

– il corrispettivo da pagare alla ditta sarà determinato in base alle effettive presenze giornaliere degli alunni, inoltre il pagamento avverrà previo riscontro tra: i pasti indicati in fattura e il prospetto degli effettivi pasti forniti generato dal programma di vendita dei buoni pasto;

Relativamente al pasto delle insegnanti saranno liquidati n° 42 buoni pasto così distribuiti:

1° Circolo Scuola Materna

Plesso Spedalieri n° 4 pasti

Flesso IV Novembre n° 2 pasti

Plesso Guido Reni n° 3 Pasti

Scuola Elementare
Plesso Spedalieri n° 5 pasti

2° Circolo Scuola Materna Plesso
Via Modigliani n° 1 pasto Plesso
Marconi n° 2 pasti
Plesso Mazzini n° 2 pasti

Plesso V.le R. Margherita n° 5 pasti
Scuola Elementare
Plesso Marconi n° 2 pasti
Plesso Sciarotta n° 10 pasti

ART.4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza del servizio di refezione è costituita da Alunni delle Scuole Materne ed Elementari del 1° e 2° Circolo Didattico che attuano il tempo prolungato e dal personale docente.

ART.5 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

ART.6 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo del pasto caldo è stabilito in €4,09 (oltre IVA) per ogni pasto fornito agli alunni della scuola materna ed elementare ed € 5,11 (oltre IVA) solo per il corpo insegnante di cui all'Art. 3.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso per comprovate inadempienze, anche solo parziali, da parte della ditta aggiudicataria, del capitolato speciale, per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art.1664 2° comma codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria.

In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta se l'evento avviene prima delle ore 9.30, dopo sarà corrisposto l'importo dei pasti comunicati in quella data e solo per un giorno.

ART.7 - TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, vistate dal servizio igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.P. di Catania, che vengono allegate e costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica degli alimenti descritti nelle predette tabelle dietetiche e a fornire frutta e verdura biologica.

L'elenco dei menù da servire sarà fornito dal Comune alla ditta fornitrice con almeno 15 giorni di anticipo sul periodo interessato.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di realizzare nelle scuole materne elementari che effettuano l'orario prolungato dei progetti' di educazione alimentare che potrebbero modificare le tabelle dietetiche.

Le tabelle dietetiche saranno affisse presso ogni sezione di scuola Materna ed Elementare e potranno essere variate nel corso dell'anno, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'A.0 previa autorizzazione degli organi sanitari competenti.

ART.8 -PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura dei pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari, ed anche per alunni che per motivi religiosi seguono una dieta particolare, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART.9 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Per poter partecipare alla gara D'appalto, i concorrenti dovranno presentare, pena esclusione, dichiarazione sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, resa ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 28.12.2000.n.445 , con la quale attestati :

- di essere iscritto alla Camera di Commercio
- di indicare il Sig.....quale persona autorizzata a rappresentare la ditta o la società aggiornata con le modificazioni nello stato di fatto e di diritto, giusta legge 4/11/81 n.630 e D.M. 9/3/82;
- di avere preso piena ed integrale conoscenza del presente capitolato speciale di appalto e di accettarne incondizionatamente le prescrizioni, nonché di avere giudicato i prezzi remunerativi e tale da consentire l'offerta che starà per fare;
- di possedere veicoli idonei dal punto di vista numerico, almeno cinque, ed igienico-sanitario al trasporto dei cibi, autorizzati dall'autorità sanitaria con provvedimento n° del.....in conformità al D.P.R. 327/80 con gli estremi identificativi degli stessi;
- di essere in regola con gli obblighi di legge in materia previdenziale, fiscale, sociale;
- di essere in regola con le normative relative all'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) di cui al D.L. 155/97.
- Essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e ISO 14001/2015 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da enti accreditati, i requisiti tecnici delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e ISO 14001/2015 dovranno essere posseduti dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.

Art. 10 MODALITA' DELLA GARA D'APPALTO

L'appalto del servizio ha durata di mesi 7 e precisamente Novembre – Dicembre 2019 e da Gennaio a Maggio 2020 dell'anno scolastico 2019/20. E' escluso il rinnovo tacito.

La procedura di aggiudicazione è quella di cui all'Art. 36 comma 2 del D. lgs. vo 50/2016 utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 11- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

I punteggi verranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice, con valutazione motivata e discrezionale, secondo seguenti criteri qui di seguito specificati:

1) QUALITA' TECNICO-PROFESSIONALI

-Referenze fornite da altri enti pubblici per forniture di servizi analoghi nell'ambito della ristorazione collettiva, relative agli ultimi tre anni scolastici. Nelle lettere di referenze dovranno essere specificate: a) l'importo dell'appalto; b) l'eventuale fornitura di servizi accessori - **1 punto per ogni referenza fino a un massimo di 4 punti** ;

2) PROGETTO INSERIMENTO PRODOTTI D.O.P e/o I.G.P. punteggio massimo assegnabile 2 Punti ;
Disponibilità a fornire prodotti DOP e/o IGP con indicazione degli stessi e del programma di inserimento. A tale scopo dovrà essere esibita idonea certificazione;

3) Sistema organizzativo e gestionale del servizio : strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi – **punteggio massimo 2 punti** ;

4) Uso di prodotti locali con specificazione della provenienza : – **punteggio massimo 2 punti** ;

5) Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine : modalità di svolgimento e tempi – **punteggio massimo 2 punti** ;

6)-Certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2008 – ed ISO 14001:2015 punti 1 ciascuno, max punti 2;

7)Introduzione sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti: max punti 4 ;

8)-Fornitura gratuita pasti annuali a soggetti svantaggiati segnalati dai Servizi Sociali del Comune - 1 punto per ogni 100 pasti fino a un massimo di punti 10;

9)Unità di personale da adibire al servizio di mensa scolastica 1 punto per ogni 3 unità (sino ad un massimo di punti 6);

10) Utilizzo stoviglie monouso biodegradabili e compostabili . Punti 8 .

11)Disponibilità di un centro cottura nel territorio oggetto della presente Gara ad una distanza non superiore a Km 30 dal centro abitato di questo Comune che assicuri che la durata del trasporto, distribuzione e somministrazione all'utente finale sia meno di 1 ora, come previsto dal D.A. 20/05/1996 n. 19372 :Punti 30 che saranno assegnati secondo il seguente criterio:

-Centro di cottura ubicato entro 20 KM: **punti 30** ;

- Centro di cottura ubicato entro 30Km : **punti 8;**

-Centro di cottura ubicato oltre 30 Km :**punti 0** ;

Si specifica che la predetta distanza deve essere calcolata nelle modalità stabilite dall'ACI e cioè dal punto ove si trova il centro di cottura al luogo ove è ubicato il Palazzo Municipale di questo Comune

Il punteggio sarà attribuito dalla competente commissione giudicatrice in relazione alle proposte che privilegino la qualità dell'elaborato e idee innovative. Il restante punteggio sarà derivante dalla verifica della documentazione di cui al punto 1) 6) 8) 9) 10).

9) OFFERTA ECONOMICA punteggio massimo assegnabile 20 punti).

10) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO

Il termine perentorio della presentazione delle offerte è descritto nel Riepilogo RDO presente sul MEPA

ART.11 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO

l'elenco delle scuole materne presso cui sarà attivato il servizio di refezione scolastica, sarà fornito dal Comune alla ditta aggiudicataria almeno 8 giorni prima dell'inizio del servizio.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R.327/80 per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti, per il quale non verrà pagato il relativo corrispettivo.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna, in duplice copia, indicante data, ora, scuola, numero dei pasti e tipologia in riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole tra le ore 12,00 e le ore 13.30, in relazione alle motivazioni richieste dalle scuole la consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna presso le scuole, tramite gli insegnanti o altro personale appositamente autorizzato, verranno controfirmate le bolle di consegna, di cui una resterà al firmatario, le quali bolle mensilmente saranno inviate presso l'Ufficio P.I. del Comune, e costituiranno anche documento necessario alle previste fatture di pagamento, effettuate sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese.

Il personale firmatario o altri soggetti all'uopo, autorizzati, nel caso in cui i pasti siano difformi a quanto previsto dalle tabelle o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettici, devono riportare tale situazione nella bolla di consegna. Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche espresse nel presente capitolato, nella parte riguardante le norme merceologiche e nutrizionali.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs 1.55/97 e successive modificazioni ed integrazioni) per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati per quello che concerne la preparazione dei pasti, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione, i principi igienici descritti nel presente Capitolato in particolar modo i tempi di consegna per ogni singolo plesso e la somministrazione che dovrà essere curato da personale della ditta fornito delle certificazioni sanitarie di legge.

ART.12 - LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta aggiudicataria dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura ad una distanza non superiore a Km 50 dei singoli refettori, autorizzato a norma delle vigenti disposizioni di legge; la durata del trasporto, della distribuzione e della somministrazione, non deve essere superiore ad un'ora stante che questo Comune trovasi in area montana con difficoltà di collegamento viario e in specie durante il periodo invernale e così come stabilito dal D.A 20/05/96 n° 19372e successive modifiche ed integrazioni.

Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione e somministrazione dei pasti in programma, oltre a presentare, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico - sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, della legge 30/4/1962 n. 283 decreto 20 maggio 1996 e succ. modifiche, al fine di un adeguato -mantenimento termico del cibo ed a ridurre al minimo i tempi di stazionamento del cibo nei contenitori fra la cottura dei cibi e la loro somministrazione. Sono esclusi tassativamente i cibi confezionati in monoporzione. La ditta dovrà risultare, inoltre, in regola con le leggi sulla prevenzione infortuni, incendi, e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente il decreto del Presidente della Repubblica 27/4/65 n. 547 e

7/1/56 n. 104 19/3/1956 n. 3020 D.M. 303 concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quello per l'igiene dal lavoro e quello per l'igiene del lavoro.

ART.13 — MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. e al D.M.n. 210 del 15.06.2000.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee. La somministrazione agli utenti sarà a cura della ditta appaltatrice mediante scodellamento in loco. E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti confezionati in monoporzione.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomici in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Art. 14 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell' A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti. La ditta documenterà prima dell'attuazione del servizio, di avere provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 24. ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della I.A., la stessa dovrà avvertire l'A. C. con 48 ore di anticipo (la comunicazione dovrà essere scritta) e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini (cibi freddi) di eguale valore a quello dei pasti.

Su richiesta specifica dell'A.C. la consegna di frutta, pane e materiale a perdere potrà avvenire separatamente dal pasto entro le ore 9,00. Sarà cura dell'A.C. comunicare tempestivamente la decisione presa in merito alla consegna di tali prodotti. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare nel corso della durata del contratto le modalità di consegna dei suddetti alimenti e materiali.

-Art.15 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione dei pasti, nell'esercizio delle proprie funzioni, dovrà:

1. togliersi anelli, braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
2. lavarsi le mani e non avere smalto sulle unghie;

3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;

4. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, dovranno essere subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.

Inoltre il personale addetto, durante la distribuzione, dovrà:

- utilizzare tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

- utilizzare utensili adeguati.

-Art.16 NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:

alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del

26.3.1980 e s.m.i.; - al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 e s.m.i.,

al D.A 20 maggio 96 n° 19372.

nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. In particolare le derrate accompagnate dalla dicitura " Biologico " dovranno essere di tipo biologico cioè provenienti da coltivazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 1804/99 ed essere assoggettata al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n° 2092/191 tramite gli organi di controllo a ciò abilitati.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere, all'origine, in confezione sigillata non manomissibili muniti di apposita etichetta conforma a quanto previsto dalla normativa in materia ; in particolare sull' etichetta della confezione dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie :

- da agricoltura biologica regime di controllo CEE;

- nome dell'organo di controllo abilitato ed estremi dell'abilitazione ministeriale;

- sigla dell'organismo di controllo e sigla del produttore .

E'assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati(O.G.M),a tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 17 – PERSONALE: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO, ALLA DISTRIBUZIONE E ALLA SOMMINISTRAZIONE

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.. Dovrà essere fornita all'AC. informazione e documentazione di tutte le iniziative e i percorsi di formazione del personale dipendente della I.A.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi, dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'AC. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'A.C..

L'I.A. dovrà essere 'in grado di sostituire il personale assente per malattia; congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

Art. 18 — RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto dal servizio richiesto dall'AC. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall' A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART 19 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Diritto al controllo da parte dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. In particolare l'A.C. potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle vigenti disposizioni di legge in materia di ristorazione collettiva.

L'A.C. farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La I.A. sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 20 — ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'A.C. si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- esperto incaricato dall'A.C. o un suo sostituto;
- gli impiegati comunali di competenza del servizio;
- la Commissione Mensa.

Art. 21 — CONTROLLO IGIENICO - SANITARI E DIETOLOGICI

La I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso

dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in attuazione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

I controlli igienico - sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. n. 3, territorialmente competente, e di un esperto incaricato dall'A.C. i controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei. Sia l'A.S.L. n. 3, sia l'Esperto incaricato dall'A.C. potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, e/o su indicazione dell'A.C., l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

La I.A. sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di Produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico - batteriologiche da parte dei servizi specialistici.

Art. 22 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall' A.C. provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'A.C. provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A. Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate alla I.A. le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

Art. 23-CONFORMITA' ALLE DIRETTIVE CEE E CONTROLLI PERIODICITA' PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La I.A. dovrà dichiarare, a mezzo di autocertificazione, di applicare le disposizioni relative al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 di recepimento della Direttiva CEE 93/43, per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). La I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica.

Art.24 COMMISSIONE MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'A.C. predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnante e/o personale comunale addetto, rappresentanti mensa delle scuole) per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere sottoscritta, e restituita P.I per la valutazione ai fini dei successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ufficio comunale competente. Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate tramite modalità indicate dall'A.C. che permettano un tempestivo ed efficace intervento della dietista; dei tecnici c/o degli impiegati comunali competenti.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze della I.A. e le attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

Art. 25-PENALITA.

In caso di mancata osservanza da parte della I.A. delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione a cui la I.A. si riserverà di documentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

L'A.C. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della I.A. Di seguito è riportata, a titolo di esempio, una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- Grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle Dietetiche
- Ritardo nella consegna dei pasti
- Inosservanza del menù senza preventiva comunicazione
- Qualità del cibo non rispondente perfettamente agli aspetti organolettici ed alle altre caratteristiche merceologiche definite nel presente capitolato
- Mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete Speciali
- Prodotti non conformi alle Tabelle merceologiche
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- L'inosservanza delle norme igieniche, sanitarie e tecniche nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità.

In caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questo, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di E 120.00.

Qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di 500.00.

Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 7 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di € 500,00.

Qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € 500,00

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente offerti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 gg. dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Sindaco o suo delegato.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della legge 283/62 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie sanzionate in un anno scolastico, l'A.C. si riserva di rescindere il contratto.

ART.26 - PAGAMENTO CORRISPETTIVO

Il pagamento sarà effettuato senza ulteriore Determinazione di liquidazione, con cadenza mensile a presentazione di fattura debitamente vistata, dal Capo Area competente e previo riscontro, da parte dell'uff. P.I, tra le attestazioni mensili che la scuola, a firma del Dirigente Scolastico, invierà indicando il numero dei pasti forniti per ciascun giorno e ciascun plesso, ed i buoni pasto nominativi, presentati dalla ditta;

E' fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di fornire il pasto agli utenti non muniti dei rispettivi buoni, con la conseguenza che l'eventuale inadempimento di tale obbligo comporterà una responsabilità di carattere patrimoniale che la ditta aggiudicataria sarà tenuta a risarcire nell'ammontare che verrà comunicato da questo Ente.

ART.27

L'impegno di spesa di cui alla presente deliberazione per la somma relativa all'impegno pluriennale che utilizza i fondi della L.R. 6/97 sarà subordinata all'ordine di accreditamento dei fondi da parte dell'AA.EE.LL. ed in caso di mancato accreditamento si produrrà automaticamente la risoluzione dell'incarico, per la parte del servizio relativa agli anni scolastici in oggetto.

Art.28 - RISOLUZIONE

Il contratto sarà soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- per abbandono dell'appalto, salvo comprovate cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali.
- nei casi di subappalto o di cessione del contratto.

La risoluzione del contratto, per gravi inadempienze contrattuali, fa sorgere a favore dell'Amministrazione comunale il diritto di affidare la fornitura alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Art.29 RIFUSIONI DANNI - RIMBORSI SPESE

Per ottenere la rifusione di eventuali danni, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, il Comune si rivarrà mediante trattenuta sui crediti della ditta aggiudicataria per i servizi eseguiti, ovvero sulla cauzione, che dovrà essere immediatamente integrata.

Art. 30 ALTRE NORME

E' vietato cedere o subappaltare l'esecuzione, anche in parte, del servizio.

1)La ditta risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose provocati durante l'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico ogni risarcimento. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro. Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali e previdenziali.

2) E' a carico del gestore la polizza di assicurazione che lo stesso deve stipulare presso primaria compagnia assicuratrice, di gradimento dell'Amministrazione comunale, che copra tutti i rischi di Responsabilità civile nell'ambito della gestione della mensa e della distribuzione dei pasti, con congruo massimale.

3)La ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti al momento in cui si svolge l'appalto. In caso di inottemperanza degli obblighi precisati, accertata dall'autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione comunale procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati regolarmente adempiuti.

4)La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni precisate dalle disposizioni contenute nel presente capitolato d'appalto.

5)Nel caso la ditta aggiudicataria dovesse cambiare ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione di tipo societario, di fusione o di incorporazione, dovrà documentare con copia autenticata degli originali il cambiamento della ragione sociale, ovvero la trasformazione, la fusione o l'incorporazione. I documenti da presentare dovranno essere prodotti nella prescritta carta da bollo, ad eccezione di quelli per i quali il bollo è esplicitamente escluso dalle vigenti disposizioni di legge o per le quali venga assolto in modo virtuale.

Non si potrà dar corso al pagamento sino alla presa d'atto di tali variazioni da parte del competente' del Comune.

Art. 31 RINVIO AL ALTRE NORME

Per quanto non previsto nel presente capitolato si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente ed in particolare nella legge sulla contabilità generale dello Stato e relativo regolamento oltre alle disposizioni contenute nei Codici Civile e Procedura Civile.

si applicheranno inoltre le Leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanati nel corso de contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART.32 SPESE CONTRATTUALI

Le spese di rogito e di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Capo della IV Area
Dott. Biagio Meli

