

COMUNE di CURINGA

Provincia di Catanzaro

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, NONCHÉ PULIZIA DEI LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO NELLE SCUOLE MATERNA E MEDIA DEL COMUNE DI CURINGA (CZ) – Periodo 01 gennaio 2015- 30 giugno 2015

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di CURINGA (CZ), CAPOLUOGO E FRAZIONE ACCONIA, nonché la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio, da affidarsi a Ditta specializzata nel settore della ristorazione collettiva, mense scolastiche e servizi di pulizia (Legge n. 82/94 e s.m.), iscritta nell'apposito Registro della Camera di Commercio della provincia di appartenenza o di analogo Organismo Europeo. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, il trasporto, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'infanzia e Media, nei locali dei refettori e nelle scuole, separate dalla sede di cucina. La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere al lavaggio dell'attrezzatura e delle stoviglie, al riassetto ed alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori, dei servizi igienici ad essi annessi e del locale cucina, nonché al ritiro giornaliero dei buoni pasto presso le rispettive aule scolastiche.

ART. 2 DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata: 12 gennaio 2015 -30 giugno 2015.

Al termine del periodo contrattuale, l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Non è ammessa la proroga tacita. Il numero dei pasti oggetto dell'appalto complessivamente per i due plessi scolastici è di circa 11.348.

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in euro 3,80 (euro tre/80), oltre IVA.

Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di Euro e quindi indicato con due soli decimali. Non è ammessa la presentazione di offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

L'importo totale presunto del contratto per l'intero periodo contrattuale è di circa 43.400,00 di cui euro 280 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A..

Tale importo è puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune, è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni e non dà alcun diritto alla Ditta aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

Cambiamenti di programmazione scolastica si potrebbero verificare nel corso dell'appalto senza influire sullo stesso.

A fronte di circostanze contingenti ed imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di affidare a trattativa privata al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Il Capitolato Speciale d'Appalto comprensivo delle tabelle dietetiche e del menu, deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti, esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 3 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante cottimo fiduciario, in applicazione del combinato disposto di cui all'art.125, comma 11 del D.Lgs. n.163/2006 e del vigente Regolamento dei beni e servizi in economia del Comune di Curinga. Riguardo i criteri di aggiudicazione si applicherà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità al D.Lgs. n.163/2006, articolo 83, mediante la valutazione dei seguenti elementi:

a) ELEMENTO ECONOMICO:

- Prezzo per il servizio di ristorazione.....MAX 40 PUNTI

Il punteggio sarà eseguito secondo la seguente formula:

$$\frac{PR}{PM} \times PA = P$$

PM

PR è il prezzo a pasto offerto dal concorrente.

PM è il prezzo a pasto minore presente in gara.

PA è il massimo punteggio attribuibile (40 punti).

P è il punteggio attribuito

b) ELEMENTO TECNICO-QUALITATIVO:MAX 60 PUNTI

- Modello organizzativo per la produzione dei pasti con specificazione dell'organico dedicato, dei ruoli e delle responsabilità e qualifiche possedute.
Max punti 15
- Modello organizzativo relativo alla fase di distribuzione dei pasti con indicazione del numero delle unità impiegate nella distribuzione e in ogni altra attività del servizio di refettorio.
Max punti 5
- Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo
Max punti 5
- Comunicazione interattiva con l'utenza sull'andamento e la qualità del servizio. Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio della sua qualità e del suo gradimento con modalità di coinvolgimento dei bambini
Max punti 5
- Interventi che si intendono apportare sugli immobili dei centri cottura
Max punti 10
- Implementazioni che si intendono apportare alle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti Centri di cottura
Max punti 10
- Migliorie del servizio. Proposte migliorative del servizio, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio.
Max punti 10

La relazione tecnica dovrà essere redatta in un massimo di 100 facciate dattiloscritte, formato A4, caratteri corpo 12.

Le offerte anormalmente basse saranno verificate ed eventualmente escluse ai sensi dell'art. 87 del D. L.vo n. 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Saranno escluse le offerte formulate in difformità di quanto sopra previsto o pervenute oltre il termine stabilito.

Le offerte anormalmente basse saranno verificate ed eventualmente escluse ai sensi dell'art. 87 del D. L.vo n. 163/2006.

ART. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I requisiti minimi relativi ai prestatori di servizio per l'ammissione (*da indicarsi nell'apposita dichiarazione cumulativa di cui allegato A) del presente bando*) sono i seguenti:

1. Iscrizione nel registro tenuto dalla C.C.I.A.A della Provincia di appartenenza o di analogo Organismo Europeo. Se cooperativa, l'iscrizione, per il settore di attività in argomento, nell'apposito Registro Prefettizio o, rispettivamente, nello schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro di data non anteriore a sei mesi e di non avere in corso procedure di cancellazione dai citati Albi o Registri;
2. Certificazione di qualità ISO 9001/2008, rilasciato da Ente di certificazione sottoposto ad accreditamento SINCERT; la certificazione deve riportare, pena esclusione, il settore EA30 e lo specifico oggetto della gara;
3. Adozione del manuale HACCP come previsto dalla legge;
4. Insussistenza delle cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del D.L. 490/94 (Certificazione Antimafia);
5. Insussistenza di condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art.32 ter e quater c.p.;
6. assenza di cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
7. Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, compresa la normativa per il diritto al lavoro dei disabili;
8. Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sulla emersione del lavoro sommerso e dei rapporti a tempo parziale (Legge 18/10/2001 n.383 così come modificata dal D.L.210/2002 convertito in legge 266 del 2002), in particolare: non essersi avvalsi del piano individuale di emersione e di averlo completato ed essere in possesso della regolarità contributiva;
9. Disponibilità di un centro cottura alternativo distante max 50 km dal punto cottura di Acconia. Detto centro cottura deve essere autorizzato ed abilitato alla produzione ed al

- confezionamento di pasti da veicolare, come da allegata autorizzazione sanitaria, (nell'offerta tecnica indicare le specifiche e l'ubicazione del centro cottura);
10. Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa nell'ultimo triennio (2011 - 2012-2013), per un importo medio annuo non inferiore ad € 350.000,00 (specificare enti, durata del contratto, fatturato annuo);
 11. Possesso di adeguata capacità economica finanziaria, da comprovarsi mediante idonee referenze di almeno un istituto bancario, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta;
 12. Avere gestito in appalto nel triennio 2011 - 2013 uno o più contratti di fornitura pasti di refezione scolastica o similare per un importo annuo non inferiore ad € 200.000,00 (IVA esclusa), in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali (la ditta deve allegare le certificazioni degli enti comprovanti quanto dichiarato).

ART. 5 MODALITÀ E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire, **entro le ore 13,00** del giorno **07/01/2015**, un plico – conforme alle indicazioni di seguito indicate - indirizzato al Comune di CURINGA SERVIZI SCOLASTICI, CULTURA E ISTRUZIONE – Viale Madre Vincenzina Frijia n. 2.

Il plico potrà essere:

- Consegnato a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Curinga nei seguenti giorni ed orari:
 - lunedì, mercoledì e venerdì: dalle ore 9,00 alle ore 13,00;
 - martedì e giovedì: dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 15,30 alle ore 18,00.
- Inviato tramite Servizio Postale a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, posta celere ovvero tramite servizio privato di corriere.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile dall'Amministrazione postale o dal corriere privato.

Ai fini dell'accertamento del rispetto dei termini di ricevimento dell'offerta farà fede il timbro di arrivo del protocollo, posto ad opera dell'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione.

Il plico predetto dovrà :

- essere chiuso ed adeguatamente sigillato e dovrà recare l'apposizione di timbro e firma sui lembi di chiusura, a pena di esclusione;
- recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente, nonché dell'oggetto e della data della gara mediante l'apposizione, in modo ben visibile, della seguente scritta: "OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIE DI 1° DEL COMUNE DI CURINGA - PERIODO 12 GENNAIO 2015- 30 GIUGNO 2015" – CIG: 6059075ADB.

Per evitare dubbi interpretativi si precisa che per sigillo deve intendersi una qualsiasi impronta o segno atto ad assicurare la chiusura e, nello stesso tempo, confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, al fine di evitare manomissioni di sorta della busta

contenente l'offerta (sia impronta impressa su materiale plastico come ceralacca o piombo, sia una striscia incollata con timbri e firme).

Tale plico dovrà contenere, a pena di esclusione, n. 3 buste ciascuna delle quali sigillate, riportanti le diciture di seguito indicate e contenenti la seguente documentazione:

La BUSTA N.1 riportante all'esterno la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere i documenti di seguito elencati :

A) L'istanza di ammissione alla gara resa in conformità all'allegato A) del presente bando, in lingua italiana, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta offerente nella quale la Ditta stessa chiede di essere ammessa a partecipare alla gara. La sottoscrizione del richiedente non è soggetta ad autenticazione. Alla richiesta deve essere allegata, a pena di esclusione, una copia fotostatica di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità ancorché non autenticata.(art. 38 D.P.R. n.445/00).

Nella richiesta il legale rappresentante deve dichiarare, inoltre, quanto segue:

- Iscrizione nel registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza o di analogo Organismo Europeo. Se cooperativa, l'iscrizione, per il settore di attività in argomento, nell'apposito Registro Prefettizio o, rispettivamente nello schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro di data non anteriore a sei mesi e di non avere in corso procedure di cancellazione dai citati albi o Registri;
- Insussistenza delle cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del D.L. 490/94 (Certificazione Antimafia);
- Insussistenza di condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art.32 ter e quater c.p.;
- assenza di cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, compresa la normativa per il diritto al lavoro dei disabili;
- Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sulla emersione del lavoro sommerso e dei rapporti a tempo parziale (Legge 18/1072001 n.383 così come modificata dal D.L.210/2002 convertito in legge 266 del 2002), in particolare non essersi avvalsi del piano individuale di emersione e di averlo completato ed essere in possesso della regolarità contributiva;
- Disponibilità di un centro cottura alternativo. Detto centro cottura deve essere autorizzato ed abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare, come da allegata autorizzazione sanitaria, (indicare le specifiche e l'ubicazione del centro cottura);
- Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2011 -2012-2013), per un importo medio annuo non inferiore ad € 350.000,00;
- Avere gestito in appalto nel triennio 2011 - 2013 uno o più contratti di fornitura pasti di refezione scolastica o similare per un importo annuo non inferiore ad € 200.000,00 (IVA esclusa), in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.
- Di aver preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nella presente lettera invito, nel modulo per la presentazione dell'offerta, nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, che regolano l'appalto in oggetto e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato;

.....

- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo nonché delle condizioni contrattuali, che possono invece influire sull'esecuzione del servizio e di avere giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire la presentazione dell'offerta;
 - Di aver tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, della normativa igienico-sanitaria nonché delle condizioni di lavoro, obblighi che dovranno essere adempiuti e rispettati;
 - Di presentare l'offerta nella forma del raggruppamento delle imprese che vengono espressamente specificate (solo per i raggruppamenti di imprese di cui all'art. 11 del D.Lgs. 157/95 ed all'art. 36 e 37 del D.Lgs. n.163/2006); in caso di raggruppamento di imprese la richiesta è sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate;
 - Di presentare l'offerta per conto delle imprese consorziate che vengono espressamente specificate (solo per i consorzi). In caso di Consorzi con attività esterna di cui all'art.2612 cod. civ. la richiesta è sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio medesimo. Per i consorzi senza attività esterna si osserva quanto previsto per i raggruppamenti di imprese;
 - il consenso, ai sensi di legge, al trattamento da parte del Comune dei dati dell'impresa e dei dati personali dei suoi legali rappresentanti esclusivamente per i fini di cui alla presente procedura di gara e dell'eventuale procedura di aggiudicazione;
 - Di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in situazioni di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
 - di impegnarsi a collaborare con il responsabile comunale dell'esecuzione del contratto al fine di agevolare l'esecuzione del servizio.
- B) Certificazione di qualità ISO 9001/2008, rilasciato da Ente di Certificazione sottoposto ad accreditamento SINCERT; la Certificazione deve riportare, a pena di esclusione, il settore EA 30, EA35 e lo specifico oggetto della gara;
- C) Autorizzazione sanitaria del centro cottura alternativo in disponibilità alla Ditta, con allegata planimetria dei locali.
- D) Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante idonee referenze di almeno un istituto bancario, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta. L'Amministrazione si riserva di verificare, anche a fini penali, la veridicità delle dichiarazioni, procedendo all'acquisizione d'ufficio di tutte le certificazioni presso altre Pubbliche Amministrazioni attestanti quanto dichiarato dalla Ditta.
- E) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo presso i locali oggetto dell'appalto.
- F) Originale del documento attestante l'effettuazione del deposito cauzionale provvisorio.
- G) Capitolato speciale di appalto sottoscritto, per integrale accettazione, a margine di ciascuna pagina da parte del titolare dell'impresa o del legale rappresentante della Ditta concorrente.
- H) Autocertificazione di DURC .
- I) Il concorrente dovrà produrre documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, servizi e Forniture (ora ANAC).

La commissione si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti, prima dell'aggiudicazione, i necessari chiarimenti in merito al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

La BUSTA n. 2, riportante all'esterno la dicitura "OFFERTA TECNICA", dovrà contenere una relazione tecnica dettagliata, in lingua italiana, sottoscritta per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della Ditta offerente, che consenta l'analisi qualitativa del servizio secondo i criteri qui di seguito indicati in ordine decrescente d'importanza :

- Modello organizzativo per la produzione dei pasti con specificazione dell'organico dedicato, dei ruoli e delle responsabilità e qualifiche possedute.
Max punti 15
- Modello organizzativo relativo alla fase di distribuzione dei pasti con indicazione del numero delle unità impiegate nella distribuzione e in ogni altra attività del servizio di refettorio.
Max punti 5
- Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo
Max punti 5
- Comunicazione interattiva con l'utenza sull'andamento e la qualità del servizio. Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio della sua qualità e del suo gradimento con modalità di coinvolgimento dei bambini
Max punti 5
- Interventi che si intendono apportare sugli immobili dei centri cottura
Max punti 10
- Implementazioni che si intendono apportare alle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti Centri di cottura
Max punti 10
- Migliorie del servizio. Proposte migliorative del servizio, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio.
Max punti 10

La relazione tecnica dovrà essere redatta in un massimo di 100 facciate dattiloscritte, formato A4, caratteri corpo 12.

Le offerte anormalmente basse saranno verificate ed eventualmente escluse ai sensi dell'art. 87 del D. L.vo n. 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Saranno escluse le offerte formulate in difformità di quanto sopra previsto o pervenute oltre il termine stabilito.

La BUSTA N.3 riportante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA":

Dovrà contenere l'offerta economica redatta in carta da bollo o resa legale, e deve essere indicato esclusivamente il prezzo del singolo pasto sia in cifre che in lettere, con massimo di due cifre decimali, con prevalenza, in caso di discordanza, di quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale.

Per accettazione

.....

Si precisa che non sono ammesse, sempre a pena l'esclusione, offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta di €**3,80** (euro tre/80) condizionate o incomplete.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal rappresentante legale della società o Ente cooperativo.

Nel caso in cui l'offerta economica e/o i documenti amministrativi siano sottoscritti da un procuratore dell'impresa, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia della procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma.

L'eventuale offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'articolo 37 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Tutta la documentazione specificata nei precedenti punti, da inserire nelle buste 1, 2 e 3, ampiamente descritta in precedenza, dovrà essere presentata integralmente a pena di esclusione e dovrà essere di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara.

ART. 6 OPERAZIONI DI GARA

La gara avrà inizio il giorno **8 gennaio** alle ore **10,30** presso l'ufficio del Segretario comunale del Comune intestato. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con provvedimento del Responsabile del Servizio.

In primo luogo la commissione esaminerà **in seduta pubblica** la documentazione amministrativa (Busta n. 1), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dalla presente lettera di invito.

A questo punto la commissione giudicatrice procede all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche (Busta n. 2) che deve avvenire sempre in seduta pubblica così come previsto dall'art. 283, comma 2 del d.P.R. n. 207/2010 s.m.i..

Successivamente, la commissione, **in seduta riservata**, provvede alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Conclusa questa valutazione, si prosegue **in seduta pubblica** e, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n. 3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

La commissione, quindi, formalizza la graduatoria di merito definitiva, aggiudicando provvisoriamente la gara al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida. Della procedura verrà redatto apposito verbale. L'aggiudicazione risultante dal verbale di gara è provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge.

L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione con determina dirigenziale e diverrà perfetta ed efficace in via definitiva soltanto dopo che il Comune di Curinga avrà effettuato, con esito positivo, le verifiche ed i controlli in capo all'aggiudicatario circa il possesso di tutti i

requisiti di partecipazione richiesti dal presente bando, nonché quelli richiesti dalla vigente normativa per la stipula dei contratti con le Pubbliche Amministrazioni. L'offerta sarà immediatamente valida e vincolante per l'aggiudicatario. Alla gara potranno partecipare esclusivamente le Ditte invitate.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 60 giorni dalla data del termine di ricezione delle offerte.

ART. 7 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'affidatario dell'appalto dovrà presentarsi, alla data che sarà fissata dall'Amministrazione, per la stipulazione del contratto, costituendo la garanzia fideiussoria definitiva a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento.

Il contratto relativo all'appalto del servizio verrà stipulato in forma pubblico- amministrativa e si provvederà all'affidamento del servizio anche in pendenza della stipula del relativo contratto, le cui spese sono tutte a carico della Ditta.

L'impresa aggiudicataria, entro il più breve tempo possibile, e comunque non superiore a 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria, dovrà produrre :

- tutta la documentazione richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione del possesso dei requisiti soggettivi, morali, tecnici ed economico-finanziari dichiarati a mezzo di autocertificazione;
- deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto;
- indicazione del nominativo del responsabile del trattamento dati personali;
- indicazione del recapito telefonico al quale trasmettere le comunicazioni per conto dell'Amministrazione;

In caso di rifiuto alla stipula del contratto, troveranno applicazione le sanzioni previste dalla legislazione vigente.

In tale evenienza il Comune di Curinga, per fronteggiare le maggiori spese in conseguenza di quanto sopra, provvederà, in prima istanza, alla rivalsa sulla cauzione provvisoria, salvo il risarcimento dei maggiori danni o spese.

La stipula del contratto rimane subordinata agli adempimenti previsti dal D.P.R. n.252/98 in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia, che l'Amministrazione si riserva di acquisire d'ufficio.

Tutti i documenti e certificati presentati dall'impresa aggiudicataria saranno trattenuti dal Comune. I certificati ed i documenti presentati dalle imprese rimaste non aggiudicatarie potranno essere restituiti, una volta effettuata l'aggiudicazione del servizio.

L'appaltatore si assume inoltre gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge 136/2010. Il relativo contratto sarà risolto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche e della Società Poste italiane S.P.A.

ART. 8 MODALITA' DEL SERVIZIO

- A) Il servizio di refezione di cui agli articoli precedenti comprende l'organizzazione, la fornitura, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'infanzia e Media, il riassetto, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, di refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoi, bagni ecc.), nonché il lavaggio del materiale di consumo e delle relative attrezzature ed in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio.
- B) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito d'idoneità sanitaria e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso.
Il personale minimo richiesto, presso ciascun plesso è il seguente: n. 1 cuoco, n. 3 scodellanti.
Il numero effettivo degli scodellanti sarà quello che risulterà dalla gara in quanto tale voce costituisce elemento valutativo dell'offerta;
- C) La cottura dei pasti avverrà presso i centri di cottura messi a disposizione dal Comune annessi alle Scuole dell'infanzia di Curinga ed Acconia.
- D) La struttura utilizzata per il servizio di refezione, unitamente alle attrezzature ivi esistenti, saranno messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in uso per tutta la durata del contratto alla Ditta appaltatrice,.
- E) I centri di cottura unitamente alle attrezzature di cui al successivo art. 10 dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.
La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a proprie spese a dotare i centri di cottura di ogni attrezzatura della quale siano sprovvisti e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso;
- F) Le Ditte concorrenti, per consentire un regolare svolgimento del servizio, senza incorrere in alcuna interruzione in caso di mancato funzionamento della cucina e delle attrezzature per cause improvvise e del tutto imprevedibili, dovranno indicare in alternativa, un centro di cottura, munito di specifica autorizzazione sanitaria, nonché certificazione UNI EN ISO 9001/2008, ubicato a distanza non superiore di Km. 50 dai locali cucina del plesso della frazione di Acconia, provvedendo altresì ad allegare nella documentazione richiesta, copia conforme all'originale della specifica autorizzazione sanitaria intestata alla Ditta partecipante, con allegata planimetria dei locali indicati.
- G) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nell'allegata tabella dietetica. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:
- 1) Guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
 - 2) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
 - 3) Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - 4) Mancata fornitura.
- In tali casi deve essere data immediata comunicazione alla Direzione Scolastica ed all'Ufficio Comunale preposto, per indicare la soluzione alternativa.
Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno cordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle.

La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

- H) I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima scelta e qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali risultanti dalla gara in quanto tale elemento sarà valutato in sede di presentazione dell'offerta;
- I) I pasti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ed in numero adeguato alle necessità del servizio, in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla legge, distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato elenco e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,45 di tutti i giorni in cui la scuola è funzionante, ad esclusione del sabato. La fiduciaria di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti, consegnando anche i buoni pasto che saranno ritirati a cura della Ditta aggiudicataria e consegnati il mercoledì di ogni settimana, divisi per plesso e per sezione, al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di CURINGA, per la relativa liquidazione mensile;
- J) La Ditta appaltatrice dovrà fornire agli utenti, giornalmente, piatti, bicchieri e posate monouso, tovaglioli e tovaglette in confezioni singole conformi ai requisiti di legge riguardanti l'attrezzatura monouso.

ART. 9 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- A) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- B) Tutti i costi del personale necessario al buon esito del servizio di cui all'articolo precedente lettere A) e B) tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;
- C) Applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo e ristorazione collettiva (mense aziendali).
- D) Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dell'idoneità sanitaria ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco;
- E) Dotazione del centro di cottura messo a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale lo stesso sia sprovvisto o non ritenuto idoneo, anche nel corso di vigenza del relativo contratto, e necessaria all'espletamento del servizio;
- F) Stoviglie e posateria;
- G) Automezzi idonei al trasporto dei pasti nei plessi scolastici, sedi di refezione ed in numero adeguato alle esigenze di servizio;
- H) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- I) Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, aule, refettori, attrezzature e stoviglie;
- J) Spese relative alla fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso;

- K) Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- O) Spese relative alla stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile e penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;
- P) Spese registrazione contratto;
- Q) Spese autorizzazione sanitaria centri di cottura;
- R) Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.

ART. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario. Il Comune metterà a disposizione della Ditta appaltatrice i Centri di Cottura annesso alle Scuole dell'infanzia del capoluogo e della frazione Acconia, dotati della seguente attrezzatura:

FRAZIONE ACCONIA

- A) Piano di lavoro in acciaio cm.150 x 100;
- B) Lavello doppia vasca;
- C) N. 2 pentole in acciaio diametro cm 29 e 36;
- D) Cucina Mareno con 4 fornelli + forno;
- E) Armadietto a due ante, laccato bianco con due ripiani interni.;

CAPOLUOGO

- A. Cucina Mareno con 4 fornelli + forno;
- B. Cappa Mareno;
- C. Piano lavoro cm 150 x 100 Mareno;
- D. Lavello a 2 vasche grandi;
- E. Carrello portavivande;
- F. Depuratore acque Sidea Italia;
- G. N. 2 pentole in acciaio diametro cm 29;
- H. N. 1 pentola in acciaio diametro cm 36;
- I. N. 2 teglie in alluminio rettangolari cm 70 x 35;
- J. N. 1 teglia rotonda diametro cm 31 in acciaio;
- K. N. 1 teglia rotonda diametro cm 36 in acciaio;
- L. N. 3 mestoli in acciaio;
- M. N. 2 scaffali a 6 ripiani;
- N. Mobiletto bianco 2 ante con due ripiani + cassettera.

ART. 11 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

ART. 12 CONTROLLI

Il Responsabile Area Amministrativa, Servizio Pubblica Istruzione del Comune di CURINGA procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'A.S.P. n. 6.

E' prevista, altresì, la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, appositamente costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile del Servizio che adotterà i provvedimenti consequenziali.

Art. 13 PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 – Quantità

- € 300,00 (trecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

- € 2.000,00 (duemila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancata consegna di una portata, presso anche ogni singolo plesso scolastico;

- € 200,00 (duecento/00)

Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

- € 300,00 (trecento/00)

Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

2 – Rispetto del menu

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (primo piatto).

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto).

- € 200,00 (duecento/00)

Per accettazione

.....

Mancato rispetto del menu previsto (contorno)

- € 200,00 (duecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (frutta).

3 – Igienico-sanitari (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

- € 500/00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

- € 1.500,00 (millecinquecento/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione (refettori).

4 - Tempistica

- € 300,00 (Trecento/00)

Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5 – Altro

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il responsabile del Servizio applicherà una penale da € 500,00 ad € 2.000,00a seconda della gravità dell'infrazione stessa.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta.

Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 14 RILIEVI E CONTESTAZIONI
--

Per accettazione

.....

Il Responsabile dell'Area Amministrativa-Servizio Pubblica Istruzione, a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto, dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le contro-deduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 7 (sette) giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera A.R. dal Comune.

Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero ritenute valide, il Dirigente del Settore applicherà le penali previste dal presente contratto.

Art. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 7, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. L.vo 26 maggio 1997 n. 155;
- d) casi di grave tossinfezione alimentare;
- e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) interruzione non motivata del servizio.

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 16 PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile dell'Area Amministrativa- Servizio Pubblica Istruzione, entro 30 giorni dalla sua ricezione.

Il suddetto prezzo è per la Ditta impegnativo e vincolante per la durata del servizio ed essa quindi non avrà diritto alcuno a pretendere sovrapprezzi di qualunque genere per qualsiasi ragione.

ART. 17 PIANI DI SICUREZZA

Si precisa che ogni utile informazione in merito agli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro potrà essere assunta, per quanto di rispettiva competenza, presso il competente Ispettorato Provinciale del Lavoro e presso il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.P. N. 6 di Catanzaro.

ART. 18 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

- costituire, a garanzia degli obblighi contrattuali, nelle forme di legge, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo del contratto;
- presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto.

ART. 19 DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la seguente durata: 12 gennaio 2015 e fino al 30 giugno 2015.

ART. 20 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 21 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

ART. 22 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 23 RISERVATEZZA DEI DATI

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni.
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

ART. 24 RICHIESTA DOCUMENTI DI GARA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche la tabella dietetica e le indicazioni sul servizio è disponibile e potrà essere presso l'ufficio di segreteria del Comune di Curinga.

Per accettazione

.....

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti, durante il normale orario di servizio, al responsabile del procedimento sig. Sergio Prinzi al n. di telefono 0968- 739122.

Non si procederà ad invio della documentazione per posta, fax o posta elettronica.
Lo stesso Capitolato sarà pubblicato integralmente all'Albo Pretorio e sul sito del Comune di Curinga.

ART. 25 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia, nonché quelle contenute e previste dal Codice Civile.

Per futuri cambiamenti della programmazione scolastica, si potrà verificare nel corso di vigenza del contratto, la variazione nel numero degli utenti e la variazione della data di attivazione del servizio di che trattasi.

Allegato n.1: TABELLA DIETETICA/MENU

Allegato n.2: DUVRI.