

Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecom.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)



COMUNE DI MANIACE

PROVINCIA DI CATANIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA STATALE DI MANIACE CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018 e 2018/2019.

ART.1 -OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione nel centro di cottura della ditta appaltatrice, dei pasti caldi di cui alla tabella dietetica allegata, alla loro distribuzione nelle sezioni della scuola Materna Statale di Maniace che effettuano orario prolungato, per cinque giorni la settimana. L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2017/2018 e 2018/2019 e sino alla concorrenza della somma complessiva di €113.000,00 compresa IVA al 4%;

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è stabilito dal Comune e può essere variato insindacabilmente dal medesimo 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 contribuzione pari al 40% del costo del pasto che potrebbe anche portare alla non effettuazione del servizio in alcune o in tutte le sezioni.

La data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso di otto giorni;

Il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato quotidianamente dalla scuola 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

ART.2 -INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo del pasto caldo è stabilito in €4,09, oltre IVA 4%, per ogni pasto giornaliero fornito agli alunni della scuola materna e di €. 5,11, oltre IVA, per ogni pasto per il personale docente e ATA per un numero complessivo di circa 161, della suddetta scuola. Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 30 giorni 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 del codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti danni o compensi di sorta.

ART.3 -TABELLE DIETETICHE



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

I pasti dovranno essere forniti **rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche**, vistate dal servizio igiene Alimenti dell' A.S P.n.3 Catania, che vengono allegate e che costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

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

Le tabelle dietetiche saranno affisse presso ogni sezione delle scuole e potranno essere variate nel corso dell'anno, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 4. PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo, mentre per pasti con **particolare tabella dietetica prescritta dall'ASP** il relativo costo sarà così determinato (+ 75% del costo per gli alunni)

ART.5 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

-Per potere partecipare alla gara, i concorrenti dovranno presentare, come da art.9 del presente capitolato, a pena di esclusione, dichiarazione sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, resa con l'osservanza delle modalità di cui all'art.38, comma 3°, del D.P.R. 28/12/2000, n.445, con la quale attesti:

A. Requisiti di ordine generale.

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

1. non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
2. non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
3. non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
4. non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19.3.1990, n. 55;
5. non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
6. non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da questa stazione appaltante e non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
7. non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
8. non aver reso, nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
9. non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
10. essere in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
11. non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.
12. essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sui luoghi di lavoro ex D.Lgs.626/94 e s.m.i.
13. l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art.80 del D.Lgs.vo n.50/2016.

L'esclusione e il divieto di cui al punto A2) operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecom.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società. In relazione al punto A3) è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, della direttiva 2004/18/CE. L'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; de socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale.

2. Requisiti di idoneità professionale.

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti :

1. iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se *chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 (se *chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia*), per l'attività corrispondente all'oggetto dell'appalto. Il *fornitore appartenente a Stato membro che non figura nel citato allegato attesta, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.*
2. autorizzazione sanitaria per la produzione e preparazione pasti di cui al DA Sanità 20/5/1996 e successive modificazioni ed integrazioni riferita alla ditta partecipante;

ART.6 -MODALITA' DELLA GARA D'APPALTO E CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

L'appalto del servizio ha la durata di anni 2 (due) e precisamente l'anno scolastico 2017/2018 e 2017/2018 . La procedura di aggiudicazione è quella di cui all'art.60, del D.Lgs.50/2016 col criterio della offerta economicamente più vantaggiosa .

Le offerte presentate dalle ditte concorrenti saranno sottoposte all'esame di una Commissione Giudicatrice che verrà nominata dall'Ente appaltante dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte come previsto dall'art.77, del D. Lgs.n.50/2016. Essa prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio e sulla base dei seguenti elementi valutativi.

Criterio di aggiudicazione: l'aggiudicazione avverrà seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lett. a) del Decreto Legislativo 50/2016
punteggio massimo complessivo di punti 100 così suddivisi:

Qualità del servizio: massimo punti 70

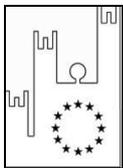
Prezzo offerto: massimo punti 30

Il punteggio totale di ogni ditta partecipante si otterrà sommando i punteggi (somma di prezzo offerto e qualità del servizio). Sarà considerata pertanto vincitrice la ditta idonea che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Per l'aggiudicazione l'Amministrazione si avvarrà di apposita Commissione giudicatrice che valuterà l'offerta, seguendo un criterio comparativo, sulla base dei seguenti elementi:

A - QUALITA' DEL SERVIZIO: punti da 0 a 70

Nell'ambito della qualità saranno valutati i seguenti parametri:

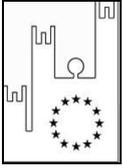


Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecom.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

PARAMETRI QUALITÀ	PUNTEGGI	
Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature, da comprovarsi mediante schede tecniche da allegare in copia.	- assenza di descrizione: 0 punti - contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica: 2 punti - contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica : 5 punti - contenitori attivi elettrici o con carrelli termici: 8 punti (punti non cumulabili max 8)	Punti da 0 a 8
Ubicazione del centro di cottura - Consegna in termini di tempo	- fino a 10 minuti: 20 punti - oltre 10 minuti e fino a 20 minuti: 10 punti - oltre 20 minuti e fino a 30 minuti: 5 punti - oltre 30 minuti: 0 punti	Punti da 0 a 20
Utilizzo di prodotti a Km. 0	- nessun prodotto o assenza di documentazione: 0 punti - utilizzo di almeno 10 prodotti a Km o – filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti : 10 punti - utilizzo di almeno 7 prodotti a Km o – filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti : 7 punti - utilizzo di almeno 5 prodotti a Km o – filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti : 5 punto - utilizzo di almeno 4 prodotti a km.0-filiera corta (entro 50km.) nel rispetto della stagionalità dei prodotti: 4 punti (punti cumulabili max 10)	Punti da 0 a 10
Documentazione relativa alle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP adottato dal centro cottura destinato a fornire il servizio.	-mancata presentazione documentazione: 0 punti -presenza di un piano di autocontrollo completo ed adeguato al tipo di realtà: 2 punti -presenza di un piano di autocontrollo certificato: 1 punto (punti cumulabili max 3)	Punti da 0 a 6

<p>Qualifica del personale interno adibito alla produzione dei pasti. Da comprovarsi mediante autocertificazione, nella quale andrà specificata la qualifica e gli anni di esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva del personale adibito alla produzione dei pasti ed operante nel centro di cottura individuato per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto.</p>	<p>Presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (almeno un) cuoco dotato di esperienza almeno biennale: 2 punti - tecnico dei servizi della ristorazione con esperienza minimo biennale: 3 punti - dietista con esperienza : 3 punti - responsabile HACCP laureato (Biologo, Tecnologo alimentare): 3 punti - responsabile di riferimento impiegato esclusivamente nei rapporti con l'esterno: 1 punto <p>(punti cumulabili max 12)</p>	<p>Punti da 0 a 12</p>
<p>Disponibilità di un altro centro cottura per la gestione delle emergenze, nel rispetto delle prescrizioni relative alla tempistica di produzione-consegna dei pasti stabilite nei documenti di gara.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mancata presentazione documentazione: 0 punti - presentazione di idonea documentazione : 2 punto 	<p>Punti da 0 a 2</p>
<p>Programma di interventi di formazione e/o di aggiornamento per le varie funzioni svolto nell'anno solare precedente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Assenza di programma o mancata presentazione didocumentazione : 0 punti - Presenza di un programma non dettagliato : 1 punto - Presenza di un programma specifico per le varie funzioni interne (responsabili, cuochi, dietista ecc.) con programmi specificati ed ore di corso: 3 punti 	<p>Punti da 0 a 3</p>
<p>Esperienza nel campo della refezione scolastica Allegare attestati comprovanti i servizi svolti (un punto per ogni anno di servizio).</p>	<ul style="list-style-type: none"> -per un anno: 1 punto -per due anni: 2 punti - per tre anni: 3 punti -per cinque anni 5 punti <p>(punti non cumulabili max 5)</p>	<p>Punti da 1 a 5</p>
<p>Proposte integrative e migliorative del servizio, valutate dalla Commissione di gara in base alla loro efficacia e fattibilità. Tali proposte dovranno essere inserite nel contratto ed attuate secondo le modalità che saranno concordate con il Comune. (allegare idonea documentazione comprovante le esperienze analoghe realizzate negli ultimi 3 anni scolastici) esempio partecipazione dei genitori direttamente alla mensa scolastica almeno una volta al mese.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Assenza di proposte: 0 punti -Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti (alunni, insegnanti,genitori) da attuare a scuola: 1 punto -Altre proposte consistenti in: -1 visita presso la sede della azienda: 1 punto - 1 o più laboratori presso la sede dell'Azienda : 1 punto - sostegno e promozione alle attività scolastiche: 1 punto <p>(punti cumulabili max 4)</p>	<p>Punti da 0 a 4</p>
<p>Totale massimo attribuibile</p>		<p>Punti 70</p>



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica
COMUNE DI MANIACE (CT)

L'aggiudicazione del servizio avverrà pertanto a favore della Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, determinato dalla somma tra il punteggio assegnato per il prezzo offerto per il singolo pasto ed il punteggio ottenuto nell'ambito degli aspetti qualitativi dell'offerta.

In caso di offerte che abbiano riportato punteggi totali uguali, si procederà all'aggiudicazione alla ditta meglio collocata in graduatoria per quanto attiene al punteggio relativo alla qualità.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio, ai sensi dell'articolo 77, comma 2, del R.D. n. 827/24.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione comunale si riserva in ogni caso di aggiudicare o meno il servizio, aggiudicarlo parzialmente o revocarlo senza che i concorrenti abbiano nulla a pretendere.

PREZZO OFFERTO: punti da 0 a 30

Il punteggio massimo (punti 30) verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Alle altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale rispetto al prezzo offerto applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times 30}{PO}$$

Ove:

X = coefficiente totale attribuito al concorrente esimo

P_i = prezzo più basso

PO = prezzo offerto

Il prezzo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e le prestazioni da rendere, ad esclusione dell'I.V.A.

Saranno considerate le 2(Due) cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento.

L'importo complessivo presuntivo del Servizio per l'intera durata dell'appalto è di €.113.000,00 (IVA comp. 4%).

L'AC. si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta valida.

Mentre l'offerente è impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'A.C. non assumerà verso questo alcun obbligo se non dopo l'adozione del provvedimento di affidamento dell'incarico. L'AC. si riserva comunque la facoltà di non procedere all'affidamento dell'appalto.

ART. 7 -ULTERIORI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Saranno sottoposte all'esame della Commissione Giudicatrice solo le offerte delle Imprese concorrenti, specializzate nel settore della ristorazione collettiva, che risulteranno idonee:

- dall'analisi delle documentazioni e dichiarazioni presentate dalle stesse secondo le modalità descritte nel precedente art.5,
- nonché dalle risultanze di un'eventuale ispezione tecnica svolta dalla Commissione Giudicatrice presso i relativi centri di cottura.

Pertanto le Imprese concorrenti dovranno allegare una dichiarazione contenente l'ubicazione dell'idoneo centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate che si intendono utilizzare per il servizio oggetto del presente capitolato e che detti locali sono muniti delle prescritte autorizzazioni sanitarie di legge.

Saranno ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 157/1995 e s.m.i.. L'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le forniture che saranno eseguite dalle singole imprese. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'A.C. di tutte le imprese raggruppate. Le singole ditte dovranno conferire, con un unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato dovrà risultare da scrittura privata autenticata, secondo le forme prescritte dalla normativa vigente. La procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo la quale dovrà possedere tutti i requisiti



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

richiesti per partecipare alla presente gara.

Nel caso di associazione temporanea di imprese, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% dei requisiti richiesti cumulativamente.

Art. 8 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO .

• La ricezione delle offerte avverrà presso il Protocollo Generale. del Comune di Maniace, entro le ore 10:00 del giorno 08.11.2017, direttamente o a mezzo posta, in plico sigillato ceralacca a garanzia dell'integrità del plico e la segretezza del contenuto, controfirmato sui lembi di chiusura, riportante il nominativo dell'Impresa mittente e, in caso di Imprese riunite, di tutte le Imprese associate con evidenziata quella mandataria capogruppo, con la seguente dicitura: "OFFERTA PER LA GARA D'APPALTO MEDIANTE ASTA PUBBLICA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO" .

Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente. Il recapito del plico si intende ad esclusivo rischio del mittente.

Il giorno della gara sarà il 09.11.2017 alle ore 11:00 in seduta pubblica presso il Palazzo Municipale del Comune di Maniace nel corso della quale verrà aperta la **busta n°1** ed accertato il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara delle singole Ditte.

Successivamente, in seduta separata, verrà operato l'esame della parte progettuale dell'offerta da parte dell'apposita Commissione Giudicatrice.

Le Ditte ammesse a partecipare alla gara verranno successivamente convocate per l'apertura, pubblica, delle buste contenenti l'offerta economica.

Ci sarà la possibilità di svincolarsi dalla propria offerta in caso di mancato affidamento dell'incarico da parte dell'A.C. solo se saranno decorsi 180 giorni dalla data di ,presentazione delle offerte.

Le imprese concorrenti dovranno trasmettere all'A.C. una busta (**busta n. 1**) sigillata con la ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura contenente ulteriori 2 buste contrassegnate dalla dicitura **busta n. 2 e busta n. 3** sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura.

La busta n. 1 dovrà contenere, oltre alle buste n° 2 e 3 :

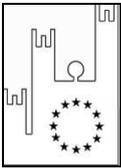
1) domanda di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta concorrente per l'affidamento del servizio in oggetto. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda deve inoltre essere completa dei dati anagrafici e fiscali, titoli di studio e professionali, numero e data di iscrizione agli albi professionali. Alla stessa deve essere allegata copia del documento di identità del sottoscrittore.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

2) dichiarazione in carta libera, presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del legale rappresentante dell'Impresa o dell'Impresa mandataria, sensi e per gli effetti del DPR 445/2000, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza come pure dal titolare di ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento d'impresе, contenente le seguenti indicazioni:

- a) l'iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o per le ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza.
- b) codice fiscale;
- c) il possesso delle seguenti cause che prevedono l'esclusione dalla partecipazione alle gare per fornitori:

- 1) non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- 2) non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- 3) non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
- 4) non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19.3.1990, n. 55;



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

- 5) non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- 6) non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da questa stazione appaltante e non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- 7) non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- 8) non aver reso, nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- 9) non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- 10) essere in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- 11) non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.
- 12) essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sui luoghi di lavoro ex D.lgs.626/94 e s.m.i.
- 13) l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art.80 del D.lgs.vo n.50/2016.

A dimostrazione che il fornitore non si trova in una delle situazioni di cui alle lettere sopraindicate, è sufficiente la produzione di un certificato rilasciato dall'ufficio competente, nazionale o del Paese in cui è stabilito, o anche di una dichiarazione rilasciata, con le forme di cui alla legge 4 gennaio 1968, n. 15, e successive modifiche ed integrazioni, dal fornitore interessato, che attesti sotto la propria responsabilità di non trovarsi in una delle predette situazione.

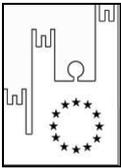
- d)** l'inesistenza delle cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965 n.575 e s.m.i (disposizioni antimafia);
- e)** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 12.3.1999 n.68);
- f)** di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica, del costo del lavoro e dei costi per la sicurezza (Legge n. 327 del 7.11.2000) e di aver adottato le misure prescritte dalla normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.);
- g)** di essere in regola per quanto riguarda il trattamento previdenziale e assistenziale dei lavoratori;
- h)** che l'offerta tiene conto degli oneri derivanti dell'osservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e che tutte le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio sono rispondenti alle norme vigenti in materia;
- I)** di conoscere e accettare le condizioni tutte che regolano l'appalto, contenute nel capitolato speciale e di accettare tutti i controlli che l'AC. Riterrà opportuno effettuare;
- I)** di essere consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 26 della Legge 15/1968, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci relative alla gara in oggetto n) le referenze bancarie tendenti ad esplicitare la capacità economico-finanziaria del concorrente.

La busta n. 2 dovrà contenere l'offerta economica in bollo da €16,00 sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore della Ditta concorrente per l'affidamento del servizio in oggetto. L'offerta deve contenere il ribasso percentuale unico, espresso in cifre e in lettere, sul valore degli importi a base d'asta descritti nell'art.2 del presente capitolato.

La busta n. 3 dovrà contenere le dichiarazioni e documentazioni che saranno oggetto di valutazione così come indicato agli art. 5-6-7-8 del capitolato. L'assegnazione del punteggio avverrà a seguito di esame delle offerte da parte dell'apposita Commissione Giudicatrice in seduta separata. In sede di gara si provvederà alla sola verifica della documentazione presentata ai fini dell'ammissione della valutazione della commissione sarà redatto apposito verbale. Saranno ammesse all'esame della Commissione Giudicatrice esclusivamente le offerte complete di tutta la documentazione prevista dal presente capitolato. L'aggiudicatario sarà invitato a presentare i documenti di rito e la certificazione rilasciata dagli uffici territorialmente competenti dalla quale risulti l'ottemperanza agli obblighi della Legge n.68/1999.

ART. 9 -DURATA

La durata dell'appalto è riferita all'anno scolastico 2017/2018,2018/2019 e sino alla concorrenza di €.113.000,00



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

compresa IVA con tempi e modalità di cui al precedente art. 1. Con possibilità di rinnovo contrattuale per il successivo anno scolastico alle stesse condizioni del presente capitolato, ma ad assoluta discrezionalità da parte della A.C.

ART. 10 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di refezione scolastica si svolge presso la Scuola Materna Statale di Maniace

Al quantitativo di pasti richiesti dovrà essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R. 327/80 per consentire 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 di pasti e tipologia di riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso la scuola tra le ore 12,00 e le ore 12,30, in relazione alle motivazioni richieste dalla scuola, la consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

ART. 11-LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti possono essere ubicati nel Comune di Maniace o in una zona limitrofa in modo tale che la durata del trasporto dal centro di produzione e preparazione all'utenza non sia superiore a trenta minuti. Le caratteristiche dovranno essere idonee alla perfetta preparazione 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, del decreto 20 maggio 1996 e successive modifiche, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo, ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per la partecipazione alla gara. La ditta dovrà risultare, inoltre in regola con le leggi sulla prevenzione infortuni, incendi, e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27.4.65 n. 547, 7.1.56 n. 104 e D.M. 303, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni e quello per l'igiene del lavoro.

ART.12 -PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI

La distribuzione dei pasti caldi deve avvenire con l'utilizzo di vassoi monoporzione compresi in contenitori termici, a norma del DA Sanità del 20/5/96 e s.m.i.

I contenitori isotermici dovranno essere adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica ed essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna.

Il personale dipendente adibito alla consegna dei pasti alla scuola dovrà indossare un abbigliamento adeguato che rispetta le normative vigenti in materia e si occuperà oltre del cosiddetto "scodellamento" cioè il servire nei piatti le pietanze, anche della predisposizione del refettorio, della preparazione dei tavoli per i pasti, della pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e della gestione dei rifiuti.

La ditta dovrà fornire giornalmente anche le posate, i tovaglioli, i bicchieri e 0,250 litri di acqua minerale per ciascun bambino col sistema a perdere e in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene con la dicitura degli alimenti.

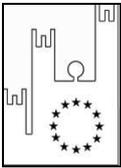
I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso la Scuola Materna a mezzo di autofurgoni che dovranno risultare in ottime condizioni meccaniche ed accessoriati con chiusura ermetica e perfettamente idonei dal lato igienico-sanitario.

La ditta documenterà prima dell'attuazione del servizio, di avere provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART.13 -PERSONALE ADDETTO

La cottura, la preparazione ed. il trasporto dei pasti nella scuola saranno effettuati dal personale della ditta appaltatrice. Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia.

ART.14 -CAUZIONE



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

L'aggiudicatario 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 personale firmatario o altri soggetti all'uopo autorizzati, nel caso in cui siano difformi a quanto previsto dalle tabelle o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettici, devono riportare tale situazione nella bolla di consegna.

ART.15 –CONTROLLI E PENALITA' - RISOLUZIONE CONTRATTO

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 30 giorni per comprovate inadempienze, come sopra individuate da parte della ditta aggiudicataria, per ragione 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 comma 2° del codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti danni o compensi di sorte.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei mezzi adibiti al trasporto nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini etc. e su quant'altro fa parte della organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

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 € 113,00

Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di € 1.130,00

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 € 1.130,00.

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 € 1.130,00.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità 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.

ART.16 -PAGAMENTO CORRISPETTIVO



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI MANIACE (CT)

Il pagamento sarà effettuato entro 60 giorni dalla data di presentazione fattura vistata accompagnata delle rispettive bolle di consegna, debitamente firmate dall'autorità scolastica, e dai buoni pasto.

ART.17 -SPESE

Tutte le spese relative al contratto, da stipularsi in forma pubblica amministrativa, rogito, imposte, accessi, nessuna esclusa od eccettuata sono a carico della ditta aggiudicataria.

Maniace ,19.10.2017

IL RESPONSABILE DELLA 1^ AREA
Sebastiano Galati Giordano