

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER**  
**il servizio della “ refezione scolastica” per le scuole dell’infanzia e secondaria di 1° del**  
**Comune di Cortale (CZ) – Anno scolastico 2019/2020.**  
**CODICE C.I.G. : 7989651494.**

---

---

**ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di CORTALE (CZ), 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 secondaria di 1°, 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 riferita all'annualità scolastica 2019/2020 presumibilmente dal 01.10.2019 al 31.05.2020.

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 tutti i plessi scolastici è di circa 22.780.

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in euro 3,28 (euro tre/28), oltre IVA al 4 %.

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 € **74.718,40** (inclusi oneri per la Sicurezza non soggetti a ribasso a carico della Ditta, ammontanti ad € 500,00 annui), 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 in esito ad indagine di mercato espletata ai sensi dell'art. 63, comma 6 e dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs n.50/2016.

Riguardo i criteri di aggiudicazione si applicherà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità all'art. 95 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., mediante la valutazione dei seguenti elementi:

**a) ELEMENTO ECONOMICO:**

- Prezzo per il servizio di ristorazione.....**MAX 30 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 (30 punti).

P è il punteggio attribuito

**b) ELEMENTO TECNICO-QUALITATIVO: .....MAX 70 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**

- Offerta di prodotti alimentari a coltura biologica, DOP e IGP ; utilizzazione di prodotti definiti " a filiera corta " e "a kilometro 0" provenienti dal territorio compreso nel raggio di 150 km. in linea d'aria dal Centro di Cottura e prodotti di filiera agroalimentare Calabrese.

**Max punti 5**

- Disponibilità di personale individuato per le sostituzioni con indicazione dei tempi d'intervento ed alla capacità professionale.

**Max punti 3**

- Capacità operative sul territorio e staff di supporto.

**Max punti 2**

- 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 di manutenzione che si intendono apportare sull'immobile del centro cottura di Cortale.

**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.

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

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

L'Amministrazione procede alla verifica dell'anomalia dell'offerta nel caso in cui ricorrano i presupposti previsti dall'art. 97 del Codice degli appalti.

#### **ART. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei seguenti requisiti:

##### **1. Requisiti di ordine generale:**

- a) insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 .
- b) Tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale dei dipendenti, delle norme sulla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti.

##### **2. Requisiti di idoneità professionale art. 83 co. 1 lett.a) D.Lgs. 50/2016:**

- a. iscritti alla C.C.I.A.A per oggetto di attività corrispondente all'oggetto dell'appalto;
- b. iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali – sezione B quali cooperative sociali costituite ai sensi della legge n. 381/1991 art. 1 lettera b), oltre all'iscrizione di cui al punto a.;
- c. iscrizione in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE;

### **3. Requisiti di capacità economica e finanziaria art. 83 co. 1 lett.b) D.Lgs. 50/2016**

- a) fatturato globale dell'impresa realizzato nel biennio 01/01/2017–31/12/2018 d'importo pari o superiore ad una volta e mezzo il valore dell'appalto, cioè pari o superiore ad € 112.077,60;

Nel caso in cui il concorrente sia costituito da una RTI, il requisito relativo al fatturato può risultare dalla somma delle dichiarazioni delle imprese componenti l'RTI.

### **4. Requisiti di capacità tecnico-professionale art.83 co. 1 lett.c).**

Il concorrente dovrà dichiarare, compilando la dichiarazione per la domanda di ammissione alla gara di possedere, oltre ai requisiti previsti per legge, le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità. In particolare sono richiesti i seguenti requisiti:

- a) Avere svolto, in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali nei due anni scolastici precedenti al presente invito (2017 - 2018 e 2018 - 2019) a favore di enti pubblici, almeno un servizio identico o analogo per tipologia e almeno volumi (pasti) a quello oggetto dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali.

### **Possesso dei requisiti in caso di RTI, consorzi ordinari, Reti di impresa ( 1 ) , GEIE, consorzi stabili, consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane.**

*(1) Si precisa che la Rete di impresa, prevista all'art.45 , comma 2 lettera f) del D.Lgs. 50/2016 (ex 34 comma 1 lett. e- bis del D.Lgs. n.163/2006) è regolamentata nel disciplinare in conformità alle disposizioni contenute nella determinazione n. 3 del 23 aprile 2013 dell'AVCP. Pertanto la Rete si intende equiparata:*

*1) ad una RTI: se la Rete non ha organo comune o, se ne è in possesso, questo non risulta dotato di potere di rappresentanza in quanto così è disposto nel contratto di rete;*

*2) ad un Consorzio ordinario se la Rete ha soggettività giuridica ovvero ne è priva ma è dotata di organo comune che agisce ex legge con potere di rappresentanza. Ai sensi della L. 83/2012 come modificata dalla L. 124/2012 la Rete acquisisce soggettività giuridica alle seguenti condizioni: iscrizione nel Registro delle imprese; stipulazione del contratto di rete nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata o con atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 Dlgs 82/2005.*

Nel caso di R.T.I./Consorzio Ordinario/Rete di impresa/GEIE, devono essere posseduti come di seguito indicato:

- quelli di cui ai precedenti punti 1 e 2 da ciascun soggetto costituente il raggruppamento/consorzio/Rete di impresa/GEIE;
- quelli relativi al fatturato ed alla capacità tecnico- professionale devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento temporaneo/consorzio/rete di impresa/GEIE nel suo complesso, fermo restando il fatto che la mandataria (capogruppo) o l'impresa indicata come tale (nel caso di raggruppamento non ancora costituito) oppure, una delle imprese consorziate, in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

### **Nel caso di Consorzio stabile che esegue il servizio con la propria struttura:**

- tutti i requisiti devono essere posseduti dal consorzio.

### **Nel caso di Consorzi stabile che esegue il servizio tramite i consorziati indicati in sede di gara come esecutori:**

- quelli di cui al precedente punto 1 dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori
- dell'appalto;

- la sussistenza in capo al consorzio di quelli di cui al precedente punto 2 sono valutati a seguito della effettiva esistenza degli stessi in capo ai singoli consorziati esecutori;
- in merito alla sussistenza in capo al consorzio dei requisiti di cui ai precedenti punti 3 e 4 si applica l'art. 277 comma 3 del DPR 207/2010.

**Nel caso di Consorzio tra società cooperative di produzione lavoro e di consorzio di imprese artigiane, che sono tenute ad indicare sempre ed obbligatoriamente i consorziati esecutori:**

- i requisiti di carattere generale, di idoneità professionale, devono essere posseduti dal consorzio;
- i requisiti di carattere generale devono essere altresì posseduti dai singoli consorziati esecutori.

Stante la natura d'indagine di mercato della manifestazione di interesse, senza valore di vincolo, e visto che è ammessa la variazione della qualificazione da impresa singola, che abbia manifestato interesse, in rete di impresa, consorzio o raggruppamento temporaneo in sede di presentazione dell'offerta in seguito all'invito ricevuto, o viceversa. Non è ammessa invece la modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

**MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale avviene, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la delibera attuativa n. 111 del 20/12/2012 e ss.mm.ii.. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura negoziata che sarà successivamente avviata devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass.

**ART. 5 MODALITÀ E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

**a)** I plichi contenenti l'offerta e la relativa documentazione, predisposte secondo le indicazioni di cui sotto (firmate digitalmente) dovranno essere trasmesse per mezzo della piattaforma GA-T all'indirizzo web <https://cuc-montecontessa.ga-t.it/>, corredata, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore ..... del giorno .....

Oltre il suddetto termine, da considerarsi perentorio, non sarà ritenuta valida altra offerta, neanche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Non si farà luogo a gara di migliororia e non sono ammesse offerte condizionate, espresse in modo indeterminato o riferite ad offerte relative ad altro appalto; in caso di discordanza tra la misura percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere.

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse alla Stazione Appaltante in formato elettronico attraverso la "Piattaforma GA-t di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche" della Centrale Unica di Committenza. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del Sistema, che consentono di predisporre:

- Una busta telematica contenente la documentazione amministrativa;
- Una busta telematica contenente la documentazione tecnica;
- Una busta telematica contenente l'offerta economica.

**Tutta i documenti e gli allegati richiesti devono essere firmati digitalmente. Per le dichiarazioni per le quali non è necessaria la firma digitale, compilare, firmare con firma autografa e allegare documento di identità del sottoscrittore, pena esclusione, il tutto ovviamente sarà allegato previa scansione degli stessi documenti;**

In ciascuna delle buste telematiche dovrà essere contenuta la documentazione indicata al seguente punto 2).

## **2) DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (FIRMATA DIGITALMENTE)**

1) Domanda di ammissione alla gara in carta semplice, redatta preferibilmente secondo il modello “ Allegato A”, in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente.

Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

All'interno della stessa dovranno essere rese le dichiarazioni contenute nel modello “A” nella loro totalità ed interezza – a pena di esclusione dalla gara - relativamente al possesso dei requisiti generali e tecnici richiesti con la presente lettera d'invito e necessari per la partecipazione alla gara.

2) Dichiarazione sostitutiva in carta semplice, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (redatta preferibilmente con le modalità di cui all'allegato Mod. “B”) ed accompagnata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, concernente l'inesistenza di cause d'esclusione dalle gare d'appalto per l'esecuzione di lavori e servizi pubblici di cui alle lettere a), b), c) d) e), f), g), comma 1, dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché l'assenza a proprio carico delle cause di divieto, sospensione o decadenza previste dall'art. 67 del D.Lgs. 06.09.2011 n. 159 e s.m.i.

La dichiarazione dovrà essere effettuata da ogni soggetto che rivesta il ruolo di:

- a) titolare e direttore/i tecnico/i per le imprese individuali;
- b) tutti i soci e il direttore/i tecnico/i per le società in nome collettivo;
- c) tutti i soci accomandatari e il/i direttore/i tecnico/i per le società in accomandita semplice;
- d) tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza persona fisica in caso di società con meno di quattro soci e il direttore/i tecnico/i per gli altri tipi di società o consorzi.

N.B.: L'espressione socio di maggioranza persona fisica si intende riferita, oltre che al socio titolare di più del 50% del capitale sociale, ai due soci titolari ciascuno del 50% del capitale o, se i soci sono tre, al socio titolare del 50%.

3) Garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. di Euro 1.494,37 (*euro millequattrocentonovantaquattro/37*) e cioè pari al 2% (due per cento) dell'importo presunto del servizio a base di gara, da presentare mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58, in conformità alla scheda tipo 1.1 del D.M. 12.03.2004 n. 123, in osservanza delle clausole di cui allo schema tipo 1.1 del medesimo decreto. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario.

Le imprese partecipanti potranno presentare una garanzia provvisoria ulteriormente ridotta in conformità a quanto stabilito all'interno dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs.n. 50/2016; in tal caso, a pena di esclusione, dovranno allegare alla cauzione, in originale ovvero in copia, la documentazione probante il diritto ad ottenere tale ulteriore riduzione.

Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussioni rilasciate dagli intermediari dovranno prevedere espressamente, pena l'esclusione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016).

La cauzione dovrà essere intestata a favore del comune di Cortale in quanto amministrazione per conto della quale viene espletato l'affidamento dei lavori in argomento; non costituirà in ogni caso causa di esclusione dalla gara l'intestazione della cauzione provvisoria alla Centrale di Committenza Intercomunale in quanto il comune di Cortale, in forza di formale convenzione, è parte costituente a tutti gli effetti della succitata Centrale.

La polizza fidejussoria ovvero l'atto di fidejussione dovrà avere durata non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Qualora la procedura dovesse avere durata superiore a 180 gg. verrà richiesta ai concorrenti appendice di proroga della validità del deposito cauzionale provvisorio. La mancata presentazione comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario non ancora costituiti formalmente la garanzia deve riportare l'indicazione di tutte le imprese raggruppate; nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario già formalmente costituiti le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale relativamente alle percentuali di prestazioni da affidare.

Per la riduzione della garanzia relativamente ai raggruppamenti temporanei di tipo orizzontale o ai consorzi ordinari di concorrenti, tutti gli operatori economici facenti parte degli stessi devono presentare la documentazione di cui sopra.

Per i soli raggruppamenti temporanei di tipo verticale la riduzione della garanzia è applicabile alle sole Imprese in possesso della documentazione sopra indicata, per la quota parte ad esse riferibile.

**4) Patto di integrità debitamente sottoscritto da rendersi utilizzando tassativamente il Modello C di dichiarazione (allegato alla presente lettera di invito) corredato da copia fotostatica di documento di identità del dichiarante.**

**5) Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).**

I soggetti interessati a partecipare alla gara devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale ANAC (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute ed utilizzando il codice CIG relativo alla presente gara.

**6) SOLAMENTE PER I CONSORZI DI CUI ALLE LETTERE B) E C) DELL'ART. 45 COMMA 1 DEL D.LGS 50/2016:**

- Dichiarazione da rendere da parte dei consorziati designati ad eseguire il servizio preferibilmente utilizzando il MODELLO D allegato alla presente lettera d'invito.

**7) 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.**

Per accettazione

.....

8) Attestazione di avvenuto sopralluogo presso i locali oggetto dell'appalto.

9) **DGUE (documento di gara unico europeo)** di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 in attuazione dell'art. 59 direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari):

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 DOCUMENTAZIONE DEVE ESSERE FIRMATA DIGITALMENTE, pena esclusione, dal titolare o legale rappresentante o procuratore del concorrente o dal soggetto interessato.**

Si precisa che la firma digitale apposta sulla domanda di ammissione alla gara e dichiarazione a corredo dell'offerta, assolve l'obbligo di allegare la copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità del/dei sottoscrittore/i.

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.

### **OFFERTA TECNICA (FIRMATA DIGITALMENTE)**

Tale offerta, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e dai legali rappresentanti delle eventuali imprese raggruppate, dovrà essere redatta 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**

- Offerta di prodotti alimentari a coltura biologica, DOP e IGP ; utilizzazione di prodotti definiti " a filiera corta " e "a kilometro 0" provenienti dal territorio compreso nel raggio di 150 km. in linea d'aria dal Centro di Cottura e prodotti di filiera agroalimentare Calabrese.

**Max punti 5**

- Disponibilità di personale individuato per le sostituzioni con indicazione dei tempi d'intervento ed alla capacità professionale.

**Max punti 3**

- Capacità operative sul territorio e staff di supporto.

**Max punti 2**

- 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 di manutenzione che si intendono apportare sull'immobile del centro cottura di Cortale.

**Max punti 10**

- Implementazioni che si intendono apportare alle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti Centro 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.

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

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

#### ***OFFERTA ECONOMICA(FIRMATA DIGITALMENTE):***

L'offerta economica, da compilare utilizzando preferibilmente il MODELLO "E" allegato alla presente lettera d'invito, espressa mediante ribasso percentuale unico da applicare sull'importo unitario del servizio posto a base di gara, redatta in carta resa legale con l'apposizione di una marca da bollo da Euro 16,00 e sottoscritta con firma digitale, pena esclusione, dal legale rappresentante.

**In questa busta non devono essere inseriti altri documenti e neppure la garanzia provvisoria.**

Il ribasso percentuale offerto, sull'importo unitario soggetto a ribasso di gara, dovrà essere indicato in cifre e in lettere; in caso di discordanza prevale il ribasso percentuale espresso in lettere.

Sono ammesse solamente offerte a ribasso.

Il ribasso percentuale potrà essere espresso con un massimo di due decimali; qualora i decimali fossero in numero maggiore si procederà ad arrotondare per eccesso o per difetto al secondo decimale.

**All'interno dell'offerta presentata dovrà essere specificatamente indicato, a pena di esclusione dalla gara, l'importo degli oneri aziendali relativi alla sicurezza di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016.**

Per accettazione

.....

Si precisa che non sono ammesse, sempre a pena l'esclusione, offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta di €. **3,28** (euro tre/28) condizionate o incomplete.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso da uno dei soggetti sotto indicati:

- nel caso di impresa individuale dall'Imprenditore;
- nel caso di Società, Cooperative o Consorzi, da legale rappresentante;
- nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti ancora da costituirsi, dalle persone che si trovano nella medesima posizione giuridica, prevista per la fattispecie di cui ai precedenti alinea, con riferimento a ciascun operatore economico; per tali soggetti offerenti non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento.

Qualora nel soggetto offerente sia presente la figura dell'Institore (art. 2203 e seguenti del C.C.), del Procuratore (art. 2209 del C.C.) o del Procuratore speciale, l'offerta di cui sopra può essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dagli stessi.

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.

Si precisa che i locali ove sarà svolto il servizio oggetto del presente affidamento, verranno messi a disposizione con le attrezzature attualmente esistenti che dovranno essere integrate o sostituite secondo l'offerta tecnica e, indipendentemente dalla stessa, qualora debbano essere adeguate alle norme di legge, dalla ditta aggiudicataria, nella misura necessaria a garantire l'erogazione del servizio; in tale caso, alla scadenza del contratto, il suddetto materiale ritornerà di proprietà del possessore originario, senza indennizzo alcuno tra le parti.

Eventuali sostituzioni o reintegri del materiale che si rendessero necessari durante la gestione, a causa di danneggiamento, usura o furto, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà riconsegnare, al termine dell'appalto, tutto il materiale di proprietà comunale in buono stato di conservazione.

## **ART. 6 MODALITA', PROCEDURA ED AGGIUDICAZIONE GARA**

La gara è esperita ai sensi degli art.36 e 63 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'art. 95 comma 3 dello stesso D.Lgs., con affidamento all'operatore economico miglior offerente.

### **NON SONO AMMESSE OFFERTE ALLA PARI O IN AUMENTO RISPETTO ALL'IMPORTO A BASE D'APPALTO.**

Il contratto verrà stipulato a misura sulla base delle prestazioni effettivamente rese.

Il soggetto deputato all'espletamento della gara ovvero la commissione di gara, il giorno..... alle ore 9,00 fissato per l'apertura delle offerte, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- a) verificare la correttezza formale delle offerte e della documentazione ed in caso negativo, non sanabile mediante l'utilizzo del soccorso istruttorio di cui alla presente lettera d'invito, ad escluderle dalla gara;

b) verificare che non hanno presentato offerte concorrenti che, in base alle dichiarazioni, ai documenti presentati nonché alle verifiche contestualmente effettuate da parte della Commissione di gara, sono fra di loro in situazione di controllo ed in caso positivo ad escluderli entrambi dalla gara;

c) verificare che nessuno dei concorrenti partecipi in più di un R.T.I., GEIE, ecc;

La stazione appaltante procede, altresì, ad una immediata verifica circa il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi presentate, dalle certificazioni dagli stessi prodotte e dai riscontri rilevabili dai dati risultanti dal casellario delle imprese qualificate istituito presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) ex art. 8 DPR 207/2010 provvedendo inoltre ad effettuare la contestuale verifica dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica.

Ai sensi dell'art. 81, comma 2 del D.Lgs. 50/2016. le imprese partecipanti dovranno documentare il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla presente gara;

la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale avverrà esclusivamente attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'AVCP con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i..

Nella stessa seduta di gara si procederà alle eventuali esclusioni delle ditte che non presentino i requisiti richiesti per la partecipazione alla gara ovvero abbiano presentato offerta con presenza di irregolarità di tipo essenziale non sanabili mediante l'utilizzo del soccorso istruttorio di cui all'art.83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

Successivamente la Commissione, **IN SEDUTA PUBBLICA**, procede all'apertura, per ogni concorrente, delle buste contenenti le offerte tecniche e successivamente, **IN SEDUTA SEGRETA**, provvede alla valutazione del merito tecnico delle stesse offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi. Le motivazioni tecniche seguite dalla Commissione nell'attribuzione dei punteggi alle singole voci costituenti l'offerta tecnica devono essere precisate nel verbale descrittivo delle operazioni di gara.

Il soggetto deputato all'espletamento della gara ovvero la commissione di gara procede alla comunicazione ai concorrenti presenti del punteggio attribuito alle offerte tecniche presentate ed ammesse ed all'apertura delle buste "OFFERTA ECONOMICA" presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara procedendo all'attribuzione del punteggio finale per ogni concorrente ammesso. La Stazione appaltante aggiudica in via provvisoria l'appalto alla ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio. In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante pubblico sorteggio.

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

Qualora la ditta individuata quale aggiudicataria provvisoria della gara avesse superato sia per l'offerta tecnica che per quella economica i 4/5 del punteggio massimo attribuibile, l'offerta sarà obbligatoriamente sottoposta a successiva verifica di congruità ai sensi di quanto previsto dall'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 ed s.m.i.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Qualora nel corso della seduta di gara si accertassero all'interno delle offerte pervenute da parte dei concorrenti irregolarità di tipo essenziale sanabili mediante l'utilizzo del soccorso istruttorio, la stazione appaltante, ai sensi di quanto disposto dall'art. 83 comma 9 bis del D.Lgs. 50/2016, assegnerà al concorrente un termine di **dieci giorni** perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine di cui sopra il concorrente sarà escluso dalla gara e nel corso di successiva seduta di gara, si procederà all'apertura delle buste relative all'offerta economica dei concorrenti ammessi ed alla successiva aggiudicazione provvisoria della gara.

La stazione appaltante, qualora vi fossero necessità di approfondimenti relativamente alla documentazione relativa alle offerte presentate, si riserva la facoltà di sospendere la prima ovvero le successive sedute di gara e di aggiornarle ad altro orario della stessa giornata ovvero a giornata successiva.

Solamente in caso di seduta aggiornata ad altra giornata successiva, le ditte partecipanti saranno preventivamente informate, con adeguato preavviso, mediante PEC del giorno e dell'ora fissato per le successive operazioni di gara.

Qualora dovessero pervenire all'operatore economico concorrente comunicazioni concernenti il mutamento delle modalità e/o dei tempi di espletamento della gara, esso è tenuto alla tempestiva verifica presso la stazione appaltante delle informazioni ricevute.

Si precisa che sono ammessi a fare eventuali osservazioni solo i Titolari o i Legali Rappresentanti degli operatori economici offerenti; oltre ai Titolari e ai Legali Rappresentanti degli operatori economici offerenti, avranno titolo ad intervenire alle operazioni sopra descritte anche coloro che, muniti di delega da esibire alla Stazione Appaltante, abbiano titolo a rappresentare l'offerente.

La Stazione Appaltante potrà richiedere idonea documentazione per l'identificazione del soggetto rappresentante l'offerente.

Ai sensi dell'art. 76, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante comunica ai non aggiudicatari l'aggiudicazione definitiva, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni, al numero di fax ovvero all'indirizzo di posta elettronica certificata indicati nella domanda di ammissione. In caso di mancata od errata indicazione dei recapiti, la Stazione Appaltante riterrà assolti gli obblighi di comunicazione tramite la pubblicazione delle informazioni sul sito istituzionale dell'Unione dei Comuni " Monte Contessa" sezione Amministrazione Trasparente.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Ente appaltante diventa tale a decorrere dalla data di stipula del contratto.

Gli offerenti hanno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorso il termine di 180 giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva.

#### **ART. 7 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Qualora l'aggiudicazione sia stata effettuata nei confronti di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, il relativo mandato e la connessa procura dovranno essere presentati entro 10 giorni dall'aggiudicazione.

L'aggiudicatario, o la capogruppo, ha l'obbligo di costituire una garanzia fidejussoria definitiva, conforme alla scheda tipo 1.2 del D.M. 12.03.2004 n. 123, in osservanza delle clausole di cui allo schema tipo 1.2 del medesimo decreto, integrata con la clausola della rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, prevista dall'art. 103, comma 4, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., pari al 5% dell'importo di contratto.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Nell'ipotesi in cui la Prefettura rilevi la sussistenza di cause ostative all'affidamento dell'appalto, ai sensi della legge 13.09.1982 n. 646, la stazione appaltante non ratifica l'esito della gara e

conseguentemente riapre la gara in seduta pubblica, riprendendo la procedura dall'ultimo atto valido.

Le società di cui all'art. 1 del D.P.C.M. 11.05.1991 n. 187 dovranno inoltre presentare, prima della stipula del contratto, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in carta semplice ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 445/2000, circa la composizione societaria di cui all'articolo medesimo.

Sarà cura della Stazione appaltante accertare l'inesistenza di cause ostative alla stipula del contratto.

Nell'ipotesi in cui si riscontrino, in capo all'aggiudicatario, cause ostative alla stipula del contratto conseguenti al procedimento di cui sopra, la stazione appaltante riapre, in seduta pubblica, la gara stessa, riprendendo la procedura dall'ultimo atto valido.

Il contratto sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica;

Ai sensi dell'art. 76, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante comunica ai non aggiudicatari la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario all'indirizzo di posta elettronica certificata indicati in sede di presentazione dell'offerta.

In sede di stipulazione del contratto, l'Impresa aggiudicataria presenterà apposita e specifica polizza assicurativa a garanzia del presente appalto e come unico garantito il Comune di Cortale.

#### **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.
- 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) 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 concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle.

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

- G) 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;
- H) 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 CORTALE, per la relativa liquidazione mensile;
- I) 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;

Per accettazione

.....

- 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, tovagliette 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 il Centro di Cottura di Cortale con la relativa attrezzatura.

#### **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 Cortale 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. .

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.

<b>Art. 13 PENALITÀ</b>
-------------------------

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)

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.

Per accettazione

.....

- € 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 rigoverno 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 € 2.000,00 a 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**

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 e s.m.i.;
- 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 AVVALIMENTO**

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti richiesti e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza esclusivamente per integrare i requisiti economici, finanziari e tecnico professionali, presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista all'art. 89 del D.lgs 50/2016.

#### **ART. 18 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. Competente.

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento. In tale contesto fornirà alla ditta appaltatrice le informazioni

Per accettazione

.....

sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare e sulle misure di emergenza adottate in relazione alla propria attività, come previsto dal vigente D.Lgs. n.81/2008.

#### **ART. 19 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 secondo quanto specificato nella lettera invito;
- 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. 20 DURATA DEL SERVIZIO**

Il contratto avrà la durata riferita all'annualità scolastica 2019/2020 presumibilmente dal 01.10.2019 al 31.05.2020.

#### **ART. 21 SPESE CONTRATTUALI**

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

#### **ART. 22 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. 23 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.24 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Il concorrente dovrà dichiarare in sede di partecipazione alla gara (la dichiarazione è stata inserita nell'istanza di partecipazione predisposta dalla stazione appaltante e della quale il concorrente si può avvalere) di essersi recato sul luogo ove deve essere eseguito il servizio e quindi di aver effettuato col RUP o suo delegato il relativo sopralluogo preventivo, prendendo cognizione completa dello stato dei luoghi e della congruità della somma posta a base della gara.

La stazione appaltante rilascia apposita attestazione di presa visione dei luoghi a firma del R.U.P., da inserire obbligatoriamente nei documenti amministrativi per l'ammissione alla gara (punto 10 dell'art.5 del presente capitolato).

Per l'effettuazione del sopralluogo i concorrenti potranno prendere appuntamento con il Comune.

Per accettazione

.....

#### **ART. 25 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. 26 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 del Comune di Cortale.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti, durante il normale orario di servizio, presso l'ufficio competente del comune di Cortale.

Non si procederà ad invio della documentazione per posta, fax o posta elettronica.

#### **ART. 27 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**