



Comune di CELENZA VALFORTORE

Provincia di Foggia

C.a.p. 71035 Via C. Alberto, 2 Tel 0881554016 Fax 0881554748

---

**GARA ESPLORATIVA**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

**A. S.2016/2017.**

**C.I.G. n. X5A184A2DA Importo €. 39.047,60**

**Prot. n. 3501 del 27/09/2016**

Spett.le Ditta

.....  
.....

**OGGETTO: Comune di Celenza Valfortore. Servizio mensa scolastica - A. S. 2016/2017. Invito a gara.  
Importo a base d'asta €. 39.047,60 –IVA esclusa – C. I. G. n.–X5A184A2DA–**

Per il giorno 10/10/2016, alle ore 12,00, la S.V. è invitata a presentare offerta per la gara esplorativa in oggetto significata sulla base delle seguenti condizioni e bando di gara.

**1) Soggetto appaltante:** Comune di Celenza Valfortore – Via Carlo Alberto, 2 – 71035 Celenza Valfortore (FG) - C.F.: 82001650710 - tel. Ufficio Affari generali 0881/554016 - fax n. 0881/554748.

**2) Elaborati a disposizione per la gara:** Il presente avviso, il capitolato d'oneri, il fac simile di domanda di partecipazione e il capitolato speciale d'appalto sono visionabili e scaricabili dal sito del Comune di Celenza Valfortore. <http://www.comune.celenzavalfortore.fg.it>

**2) Oggetto dell'appalto :** affidamento del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia e primaria (classe prima e pluriclasse seconda e classe quarta) del territorio comunale a.s. 2016/2017 e precisamente dal 24/10/2016 al 31/05/2017.

**3) Tipo di procedura:** aperta

**4) Criterio di aggiudicazione:** offerta al prezzo più basso inferiore rispetto a quello posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 D. L.vo 163/2006.

**5) Base d'asta:** l'importo base, soggetto a ribasso d'asta a favore del Comune, è di €. **39.047,60=**, oltre IVA al 4%.

**6) Finanziamento:** fondi comunali.

**7) Modalità di pagamento:** Il pagamento del corrispettivo per l'avvenuta effettuazione del servizio avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura all' ufficio protocollo comunale. Eventuali contestazioni sosponderanno tale termine. In caso di ritardi nelle riscossioni non verranno riconosciuti interessi a favore della Ditta.

**8) Procedura di aggiudicazione prescelta:** gara esplorativa informale.

**9) Luogo di prestazione dei servizi:** Celenza Valfortore - Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti nella sede della scuola materna statale; si richiama integralmente il Capitolato.

**10) categoria del servizio :** Allegato II B del D.L.vo.n. 163/2006 (servizi di ristorazione scolastica)

**11) Numero di riferimento della nomenclatura:** categoria servizio 17 CPC 64;

**12) Quantità dei servizi da prestare:** 8.308 pasti all'anno. Importo base d'asta €. 4,70 oltre IVA e così per un importo massimo presunto di appalto di euro 39.047,60 oltre IVA secondo legge, con l'avvertimento che la fornitura è a pasti e potrà, pertanto, subire delle variazioni in meno rispetto alla quantità massima indicata.

**13) Subappalto:** Data la specifica natura del servizio e la particolare utenza che ne usufruisce, è assolutamente vietato il sub - appalto e la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto stesso. Ove la cessione del contratto di appalto consegua a cessione di azienda, o di ramo di azienda, o a trasformazione, fusione o scissione, troverà applicazione l'art. 116 del D. L.vo. n.163/2006.

**14) Durata del contratto:** Il presente appalto ha la durata dell' anno scolastico 2016/2017 e precisamente dal **24/10/2016 al 31/05/2017**, senza facoltà di rinnovo. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di posticipare la data di inizio del servizio, ovvero di prorogare il servizio agli stessi patti e condizioni di cui all'affidamento principale.

Il servizio dovrà essere fornito per 5 giorni settimanali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

**15) Soggetti ammessi all'affidamento del servizio:** i concorrenti di cui all'articolo 34 del D. L.vo. n. 163/2006 e s. m. e i., costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 36 e 37 D. L.vo. n. 163/2006, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 37 - comma 8- del D. L.vo.n.163/2006 e successive modificazioni, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 3 comma 7 del D.P.R. n. 34/2000, come trasfuso nel Decreto 207/2010.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, e di idoneità professionale e di qualificazione come appresso richiesti.

**16) Requisiti di ordine generale:**

- i partecipanti non devono trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 38 del D.L.vo 163/2006;

- iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura per svolgere attività nel settore di cui alla presente gara;
- inesistenza delle situazioni di controllo tra imprese di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
- di non partecipazione a piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della L. 383/01;
- di essere in regola con quanto previsto dalla normativa vigente sul DURC ;
- che nei propri confronti non sia stata emessa sanzione per la violazione delle norme di cui ai commi 6, 7, 8 e 9 dell'art. 83-bis della Legge 06.08.2008 n. 113 di conversione del D.L. 25.06.2008 n. 112, da cui discende l'esclusione dalle procedure per l'affidamento di pubbliche forniture di beni e servizi;

Le dichiarazioni richieste per la presente gara, relativamente al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa ed ogni altra dichiarazione, sono soggette a controllo ai sensi delle vigente normativa di settore.

Resta fermo, per l'affidatario, l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva.

#### **17) Requisiti di ordine speciale:**

##### **← Capacità economica e finanziaria**

- Fatturato globale per servizi nel campo della ristorazione collettiva relativo agli ultimi tre esercizi (2013 – 2014 - 2015), pari o superiore al 20% dell'importo a base di gara. In caso di ditta operante in un periodo inferiore a quello riportato ovvero che ha iniziato l'attività nell'anno 2015, il fatturato sarà determinato in maniera proporzionale. In caso di R.T.I. detto requisito deve essere posseduto dal Raggruppamento temporaneo nel suo complesso con il rispetto delle seguenti percentuali: dalla capogruppo nella misura non inferiore al 80% e da ciascuna delle imprese raggruppate nella misura non inferiore al 20% ;
- Ogni concorrente dovrà presentare, ai fini della dimostrazione della capacità economica e finanziaria, idonea **referenza bancaria**, da depositare in **originale** contestualmente alla presentazione dell'offerta, rilasciata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D. L.vo n. 385/1993. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo;

##### **← Capacità tecnica**

- Esperienza documentata in almeno uno degli anni 2011-2012-2013-2014-2015 nella gestione di servizi specifici a quelli oggetto della presente gara. (dovrà essere allegato l'elenco dei principali servizi svolti).

Nel caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito dell'esperienza minima può essere posseduto dall'Impresa capogruppo.

##### **← Avvalimento**

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni ammesse dalla vigente normativa il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, ricorrendo all'istituto dell'avvalimento, in conformità a quanto stabilito all'art. 49, comma 3 del D.L.vo n. 163/2006.

#### **18) Spese contrattuali:** Ogni e qualsiasi spesa derivante dalla presente gara, compresi i bolli, tutti i diritti, eccetera, sono a completo carico dell'affidatario.

Il contratto oggetto di affidamento sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

#### **19) Cauzioni e garanzie richieste:**

Per partecipare alla gara è necessaria la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio a garanzia dell'affidabilità dell'offerta in misura pari al 2% dell'importo a base di gara, che potrà essere costituito anche da polizza fideiussoria, in conformità ed alle condizioni di cui all'art. 75 del D. L.vo n. 163/2006.

**CAUZIONE DEFINITIVA:** ai sensi dell'art. 113 del D.L.vo. 163/2006 l'aggiudicatario sarà tenuto a costituire la cauzione definitiva in base al ribasso presentato in sede di gara ed all'ammontare contrattuale.

**20) termine di presentazione delle offerte:** Le offerte per la partecipazione alla gara esplorativa, formulate come previsto nel disciplinare allegato, dovranno pervenire a mezzo del servizio postale o essere consegnate, anche a mano, all'Ufficio protocollo del Comune, pena l'esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno 10/10/2016. Per la validità della ricezione fa fede il timbro di arrivo apposto dall'Ufficio comunale di Protocollo.

- a. Indirizzo cui devono essere trasmesse le domande di partecipazione: Comune di Celenza Valfortore – Via Carlo Alberto, 2 – 71035 Celenza Valfortore (FG);
- b. Lingua in cui devono essere redatte le domande di partecipazione: italiana.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ed ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, l'offerta non giungesse a destinazione nel termine indicato, essa non potrà essere presa in considerazione. L'offerta dovrà essere composta da due buste chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, che a loro volta dovranno essere inserite in una busta più grande, ugualmente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno, oltre all'indicazione del mittente, la seguente dicitura: **"Gara per l'affidamento del servizio di Mensa Scolastica del Comune di Celenza Valfortore"**, da trasmettere al seguente indirizzo: Comune di Celenza Valfortore – Via Carlo Alberto, 2 – 71035 Celenza Valfortore (FG).

Tale plico, a pena di esclusione, dovrà contenere:

**BUSTA N. 1**, debitamente sigillata, recante esternamente la scritta: **"Documentazione Amministrativa"**, contenente:

**A) Dichiarazioni dell'impresa**, ai sensi del D.P.R. 445/2000, debitamente sottoscritta dal Titolare o Legale Rappresentante, secondo gli schema allegati (allegato A e B).

#### **B) CAUZIONE PROVVISORIA**

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto i concorrenti dovranno prestare cauzione provvisoria di €. 780,95, pari al 2% dell'importo di € 39.047,60, da prestarsi sotto forma di fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da impresa d'assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio in ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private approvato con D.P.R. 13.02.1959 n. 449 o da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 D.L.vo n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze; pertanto per il rilascio della polizza da parte di intermediari finanziari non è sufficiente l'iscrizione nell'elenco speciale ma è necessaria apposita autorizzazione del Ministero dell'Economia e delle finanze rilasciata nel rispetto dei criteri fissati con il D.P.R. n. 115/2004.

E' consentito il versamento a mezzo **assegno circolare** non trasferibile intestato al Comune di Celenza Valfortore (la costituzione di assegno bancario porta all'esclusione dell'offerta – delibera Autorità Vigilanza

n. 90 del 29 marzo 2007), ovvero versamento mediante reversale di incasso da parte del Comune di Celenza Valfortore.

**La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente quanto previsto e disposto dall'art. 75 del D. L.vo n. 163/2006.**

**C) Idonea referenza bancaria**, da depositare **in originale** contestualmente alla presentazione dell'offerta, rilasciata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.L.vo 385/1993. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese la referenza bancaria dovrà riferirsi all'impresa capogruppo;

La mancata presentazione o l'incompletezza della documentazione di cui ai punti A), B) e C) comporterà l'automatica esclusione dalla gara.

**BUSTA N. 2**, debitamente sigillata, recante esternamente la scritta: **"Offerta economica"** contenente: Offerta redatta in lingua italiana, senza correzioni o abrasioni, indicante in cifre e in lettere il ribasso percentuale sull'importo a base di gara del costo unitario del pasto, fissato in € 4,70 ( IVA 4% esclusa) (allegato C).

Le eventuali migliorie proposte.

#### **CAUSE DI ESCLUSIONE.**

La carenza, l'incompletezza od irregolarità anche di uno dei documenti richiesti comporterà l'esclusione dalla gara, parimenti comporterà l'esclusione dalla gara l'inoltro del plico con modalità difformi da quelle successivamente indicate.

#### **Disciplinare della procedura di aggiudicazione**

##### **Svolgimento gara – Apertura offerte**

L'apertura dei plachi contenenti le offerte avverrà il giorno 11/10/2016 , alle ore 11,00, presso il Comune di Celenza Valfortore, in seduta pubblica.

La valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione, nel giorno stabilito nel bando di gara è rimessa ad apposita Commissione di gara. Il Presidente della Commissione di gara procederà all'apertura dei plachi e provvederà all'esame ed alla verifica formale della documentazione amministrativa presentata e pervenuta (busta "1") all'Amministrazione Comunale da parte delle ditte concorrenti, non ammettendo le proposte delle Ditte che non abbiano presentato idonea documentazione.

Successivamente, a seguire, si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche (busta "2") e stilerà la graduatoria finale.

Le sedute della Commissione si svolgeranno presso il Palazzo Comunale-Via Carlo Alberto n.2.

Possono intervenire all'apertura delle offerte i legali rappresentanti delle ditte partecipanti, oppure i loro incaricati purché muniti di delega e regolare documento di riconoscimento.

A tal fine inviterà i presenti ad esibire i documenti che autorizzano ogni singolo intervenuto a presenziare ed a parlare in nome e per conto dell'offerente.

In particolare il Presidente, quando non sia presente il rappresentante dell'impresa, richiederà l'esibizione di un'idonea procura, dalla quale risultino i poteri del soggetto. Le persone che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto dell'offerente non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni.

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

**IL PREZZO OFFERTO, A PENA DI ESCLUSIONE, NON POTRA' ESSERE PARI O SUPERIORE AL VALORE MASSIMO DELL'APPALTO.**

La Ditta individuata come affidataria verrà invitata a produrre entro 10 gg dalla comunicazione dell'affidamento copia conforme della documentazione di cui ha dichiarato il possesso.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto. In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice potrà inoltre procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti non aggiudicatari.

In caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.

I dati raccolti saranno trattati ai sensi del DL.vo n. 196/2003 esclusivamente nell'ambito del presente procedimento.

**INFORMATIVA AI SENSI DEL D.L.VO.n.196/2003**

Ai sensi dell'art.13 del codice della privacy si informa che il trattamento di dati personali forniti è finalizzato unicamente all'espletamento di quanto in oggetto ed avverrà presso il Comune di Celenza Valfortore con l'utilizzo di procedure anche informatizzate nei modi e nei limiti necessari per il perseguimento di dette finalità. I dati potranno essere comunicati ad altri servizi dell'Ente o ad altri enti per l'utilizzo in base alla normativa vigente.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione al procedimento.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art.7 del D.L.vo n.196/2003.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Celenza Valfortore nella persona del Sindaco *pro-tempore*.

27 SET. 2016  
Celenza Valfortore li \_\_\_\_\_



Il Responsabile del Servizio  
Dott. Alfredo BALDUCCI

**MODALITA' ESPLETAMENTO SERVIZIO E DI AFFIDAMENTO**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, PULIZIA CUCINA E REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA E CLASSE PRIMA E pluriclasse SECONDA E QUARTA DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALI**

**CELENZA VALFORTORE**

**A.S. 2016/2017**

**Art. 1 Oggetto del servizio**

Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia Statale di Celenza Valfortore (Fg) secondo le tabelle dietetiche e le altre prescrizioni della Azienda sanitaria A.S.L. FG/3.

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, dagli alunni della classe seconda e quinta della Scuola Primaria, dal personale docente in servizio nei plessi, dall'eventuale personale ATA indicato dalla scuola e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Sono oggetto del servizio di appalto:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione, la cottura, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni;
- la pulizia del centro cottura, delle stoviglie, l'allestimento e la pulizia dei locali refezione;

**Art. 2 Modalità di gestione**

Il servizio di refezione scolastica, come individuato all'art. 1, è gestito mediante appalto ad idonee ditte private, iscritte alla C.C.I.A.A. e/o a Cooperative di Servizi che possono svolgere l'attività di preparazione ed erogazione dei pasti.

Il servizio mensa e di pulizia dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabato e i festivi, con inizio presumibile del servizio dal mese di OTTOBRE 2016.

In relazione al prevedibile numero di utenti e della durata del calendario scolastico, il numero complessivo di pasti da fornire in 8.308 pasti.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti giornalieri può variare.

Si ribadisce che il numero dei pasti innanzi quantificato è puramente indicativo, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà richiedere indennizzi o risarcimenti di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione del numero stesso.

Il servizio di cui in parola, sarà effettuato durante l'anno scolastico 2016/2017, con inizio presumibile nel mese di ottobre 2016 e dovrà essere espletato fino al 31 maggio 2017.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recesso anticipato del contratto ove ne ravvisi la convenienza o la necessità per ragioni di pubblico interesse.

Ai fini dell'esercizio di tale diritto, l'Amministrazione Comunale fornirà preavviso di almeno mesi uno.

Nel caso di recesso, alla ditta appaltatrice non spetterà alcun indennizzo o risarcimento né per eventuali danni subiti né per eventuali mancati guadagni.

### **Art. 3 Preparazione e cottura pasti**

La preparazione e la cottura dei pasti sarà eseguita, a cura della ditta appaltatrice, nella cucina comunale annessa alla Scuola dell'Infanzia Statale in Celenza Valfortore. I pasti giornalieri saranno regolati dal menù elaborato dall'apposito servizio dell'A.S.L. competente per territorio.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;
- sono ammesse diete in bianco e/o diete speciali per i soggetti che ne facciano richiesta, documentate con apposite certificazioni mediche.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e le variazioni dovranno, comunque, garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.L. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere preparati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, tranne i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve, debitamente serbati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche.

I pasti dovranno essere cotti alla bisogna, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti caldi negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

### **Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59 - comma 4 - della legge 22/12/1999 n. 448 è prevista l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli D.O.P.(Denominazione di origine protetta ) e I.G.P. (Indicazione geografica protetta ), tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

I servizi di mensa e di pulizia dovranno essere effettuati in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti in materia e saranno sottoposti al controllo del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. Fg di appartenenza

I locali adibiti a cucina ed a deposito, nonché i prodotti destinati all'alimentazione, sia crudi che cotti, sono soggetti ad ispezione che il personale sanitario dell'Azienda U.S.L. Fg potrà effettuare in qualunque momento.

#### **Art. 4 Locali ed attrezzature**

Il Comune mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà.

Verrà redatto, all'atto della consegna, l'inventario dei beni di pertinenza comunale e di dotazione della refezione, che verranno consegnati all'appaltatore, il quale assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

In caso di eventuali guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale il responsabile dovrà darne immediatamente comunicazione all'Ufficio scuola del Comune. La ditta appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nella cucina potranno essere concordate. L'ingresso nei locali cucina, refettorio e deposito sarà riservata solo al personale dell'impresa appaltatrice: è riservata all'Amministrazione comunale la facoltà di inviare, periodicamente, propri funzionari e/o incaricati per controlli sulla preparazione e distribuzione dei pasti, sia per quanto riguarda la qualità che la quantità delle vivande.

E' a carico della ditta che appalterà il servizio la dotazione di quella attrezzatura prevista per il funzionamento della cucina e della mensa non inventariata dal comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese per gas, luce e per i prodotti per la pulizia della stessa cucina e refettorio, nonché le spese di funzionamento delle attrezzature e di manutenzione delle stesse anche se comportano sostituzione di pezzi.

#### **Art. 5 Modalità di servizio**

Presso l'edificio che ospita la Scuola dell'Infanzia Statale di Celenza Valfortore (Fg), la ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa, alla sistemazione del tovagliato e delle stoviglie, alla distribuzione e allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti verranno consegnati serviti secondo il programma concordato con il Comune all'inizio dell'anno scolastico.

#### **Art. 6 Addetti**

Gli addetti alla refezione dovranno essere in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio.

Tali addetti dovranno essere muniti di libretto sanitario in corso di validità, a norma delle vigenti disposizioni di legge, e durante il servizio dovranno indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

Ogni onere inherente agli addetti farà carico alla ditta appaltatrice che dovrà garantire il rispetto di ogni norma e prescrizione in tema di prevenzione infortuni, assumendo ogni responsabilità per eventi che dovessero verificarsi durante o in connessione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

A tal proposito, l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato, sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.

#### **Art. 7 Responsabilità**

La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei.

Parimenti la ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto a fatti o comportamenti posti in essere dai titolari o legali rappresentanti, dai propri dipendenti, collaboratori o incaricati, in dipendenza o in connessione con l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 8 Controlli dell'Amministrazione Comunale**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.

In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelevamenti ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

Oltre che direttamente dall'Amministrazione, il controllo verrà eseguito dalla Consulta appositamente costituita e formata da: Sindaco – Medico Scolastico - Insegnante e Rappresentante dei Genitori.

I controlli potranno aver luogo in qualsiasi momento, anche senza preavviso;

Ove, dai controlli e/o analisi eseguite, emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.

Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile della ditta, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.

Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati alla ditta appaltatrice, con invito a presentare, entro 10 giorni, le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e

comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolo.

#### **Art. 9 Prezzo e pagamento dei pasti**

Per ogni pasto regolarmente fornito, l'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta il relativo corrispettivo, comprensivo di I.V.A., ricomprensivo e remunerativo di ogni onere per preparazione, cottura, distribuzione e scodellamento dei pasti effettivamente erogati ed ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato. Con il pagamento di tale corrispettivo la ditta sarà soddisfatta in ogni sua ragione e non avrà nulla da pretendere a qualsiasi titolo.

Il pagamento delle prestazioni sarà effettuato con cadenza mensile entro 30 giorni dalla ricezione della fattura corredata dai buoni/pasto consumati, opportunamente vidimati dal Responsabile del Servizio che risulta essere dipendente comunale. Lo stesso, con la firma apposta sui buoni, comproverà l'avvenuta prestazione di cui al presente capitolato.

Per quanto concerne i pasti forniti al personale docente in servizio durante l'orario della mensa, la ditta è tenuta a comunicarne il numero preciso ( distinto per ciascun plesso scolastico ) con apposita nota, da allegare alla fattura.

La ditta appaltatrice, dalle ore 9,30 di ogni giorno di fruizione della mensa, potrà ritirare i buoni pasto dei fruitori dei pasti giornalieri, presso le classi interessate dal servizio di refezione scolastica.

#### **Art. 10 Garanzie**

A garanzia della puntuale osservanza degli obblighi assunti con il presente capitolo la ditta appaltatrice dovrà prestare cauzione in misura pari al 10% del valore del contratto, determinato sulla base del numero presumibile di pasti da fornire quale indicato all'art.2, mediante fideiussione bancaria rilasciata da compagnia debitamente autorizzata.

Nel caso di inadempienze, l'Amministrazione potrà rivalersi delle proprie ragioni utilizzando la predetta cauzione, senza alcuna formalità tranne la contestazione dell'inadempienza nelle forme di cui al precedente art.7. In tali ipotesi la ditta appaltatrice sarà tenuta a reintegrare l'originario importo della cauzione.

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

#### **Art. 11 Divieti Generali**

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte ed in qualsiasi forma, il servizio oggetto del presente capitolo, sotto comminatoria dell'immediata recessione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di interrompere o sospendere per qualsiasi ragione il servizio, salvo i casi di forza maggiore debitamente documentati e tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale ed alle autorità scolastiche.

#### **Art. 12 Oneri a carico dell' Impresa**

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a)- le spese relative al contratto, nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;
- b)- la cauzione con polizza fidejussoria pari a 1/10 dell'importo netto di appalto, da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula della convenzione;
- c)- i risarcimenti dei danni che, per fatto proprio dell'impresa, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio, o terzi;
- d)- le spese per alimenti, gas, luce e per i prodotti per le pulizie della stessa cucina e refettorio, nonché le spese di funzionamento delle attrezzature e di manutenzione delle stesse anche se comportano sostituzione di pezzi;
- e)- la fornitura degli alimenti che dovranno essere di prima qualità, freschi di giornata, tranne i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve, debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Non sono ammessi precotti.
- f)- i pasti dovranno essere preparati giornalmente presso le strutture scolastiche ed è vietata ogni forma di sub-appalto.

#### **Art. 13 - Controlli, sanzioni e casi di risoluzione del contratto**

Qualora si riscontrasse infrazione segnalata dall'Ufficio Igiene o dalla Consulta di cui in parola o in violazione degli obblighi derivanti all'impresa dal presente disciplinare, l'Amministrazione Comunale, erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie.

L'importo delle sanzioni, che varia in relazione alla gravità dei casi, è riportato nell'allegata tabella penali. L'importo di ogni sanzione pecunaria verrà decurtato dal corrispettivo riportato nelle fatture.

Qualora le inadempienze si ripetessero in modo reiterato, ovvero, qualora anche una sola inadempienza risultasse di gravità tale da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione del contratto e procedere, nei confronti dell'impresa, per i danni eventualmente sofferti, rivalendosi sulla cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento dei danni subiti.

Il servizio dovrà essere espletato attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva il diritto di provvedere d'ufficio, addebitandone ogni onere all'appaltatore, in quel modo e con quelle discipline che saranno ritenute più spedite ed opportune.

A tal fine gli oneri sostenuti potranno essere recuperati mediante compensazione con le somme dovute all'appaltatore.

Comporterà l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia della Amministrazione, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A., ovvero della autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande, ovvero della autorizzazione sanitaria inerente il laboratorio di preparazione dei pasti;
- fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare;
- applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica amministrazione;
- utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero non in possesso di libretto igienico-sanitario o comunque in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;
- utilizzo di derrate scadute, avariate o comunque contaminate.

#### **Art. 14 Controversie**

Eventuali controversie relative all' applicazione del presente capitolato, o comunque attinenti alla gestione del servizio saranno demandate ad un collegio composto da tre membri, di cui uno nominato dalla ditta, uno dal Comune ed un terzo dall'A.S.L. competente per territorio.

#### **Art. 15 Norme finali**

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle norme di legge vigenti in materia

#### **Art. 16 Criteri di selezione**

Possesso dei requisiti di carattere generale in possesso.

#### **Art. 17 Modalità di espletamento del servizio e criteri di valutazione delle offerte**

Valutazione delle offerte:

- |                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| A) offerta economica            | massimo punti 4 |
| B) qualità del servizio offerto | massimo punti 3 |
| C) migliorie                    | massimo punti 3 |

#### SERVIZIO DI MENSA

SCUOLA DELL'INFANZIA E CLASSI SECONDA E QUINTA DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALI

#### TABELLA PENALI

1. Cibi non rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente capitolato e nei relativi allegati, ivi compresa la non rispondenza alla grammatura prescritta vengono applicate penalità di €.103,29. Nel caso in cui dette violazioni si ripetano per più di 5 volte, l'amministrazione sarà in diritto di rescindere il contratto con un preavviso di soli 10 giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto
2. Mancato adempimento del servizio per cause imputabili all'appaltatore €. 103,29 al giorno
3. Ritardo nell'esecuzione del servizio .....€. 25,82 al giorno
4. Utilizzo di personale non idoneo alla manipolazione di sostanze alimentari: €. 51,65 al giorno
5. Utilizzo da parte del personale, di indumenti inadatti ..... € 51,65 al giorno
6. Altre infrazioni non espressamente specificate e secondo la gravità .....da €. 51,65 al giorno..... a €. 516,46 al giorno

**Allegato "A"**  
AI COMUNE DI  
**CELENZA VALFORTORE**  
**Via Carlo Alberto, 2**  
**71035 CELENZA VALFORTORE (FG)**

**OGGETTO: Istanza di ammissione per la partecipazione alla gara esplorativa per l'affidamento del servizio mensa scolastica. periodo 24/10/2016 – 31/05/2017.**

Il sottoscritto.....

Nato a.....il.....

Residente nel Comune di .....Prov. ....

Via/Piazza .....n.....

Legale rappresentante della ditta.....

Con sede legale nel Comune di .....Prov.....

Via/Piazza .....n.....

Codice fiscale .....

Partita IVA .....

Telefono ..... Fax .....

Sede operativa nel Comune di .....Prov .....

Via/Piazza .....n.....

Codice fiscale .....

Partita IVA .....

Telefono ..... Fax .....

Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

**CHIEDE**

di essere ammesso alla gara indicata in oggetto, a cui intende partecipare (**barrare la casella corrispondente alla modalità di partecipazione della ditta concorrente**):  
come impresa singola

in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa)

Impresa capogruppo: .....

Imprese mandanti .....

Impresa esecutrice.....

Nel caso in cui il partecipante sia un raggruppamento temporaneo la richiesta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di tutti gli organismi che ne fanno parte-

Firma leggibile

**Istruzioni per la compilazione:**

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
2. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
3. leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "Avvertenza".

**Avvertenza:**

Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante, ai sensi dell'articolo 38 comma 3 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

**N. B. Allegare fotocopia documento riconoscimento in corso di validità debitamente firmato dal rappresentante legale della ditta partecipante.**

**Allegato "B"**

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA ESPLORATIVA CON DICHIARAZIONE CUMULATIVA SOSTITUTIVA  
DI CERTIFICAZIONE E ATTO DI NOTORIETA'**

**COMUNE DI CELENZA VALFORTORE**

**GARA ESPLORATIVA PER AFFIDAMENTO del servizio di refezione per la scuola dell'infanzia e primaria del  
Comune di Celenza Valfortore periodo 24/10/2016 – 31/05/2017.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto.....  
nato/a a ..... (.....) - il ..../...../.....  
residente in ..... (.....) in Via ..... n.....  
in qualità di .....  
della società .....  
con sede in .....  
partita Iva .....

Ai sensi degli articoli 46 e 47, del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del DPR stesso, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA**

- a. che la società ..... è iscritta nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. di..... per la seguente attività..... e attesta i seguenti dati:  
- numero di iscrizione.....  
- data di iscrizione.....  
- durata della società/data termine.....  
- forma giuridica.....

Indica, inoltre, quali sono gli organi di amministrazione unitamente alle esatte generalità delle persone che li compongono nonché i poteri conferiti (tutti i componenti del Consiglio d'Amministrazione muniti di potere di rappresentanza):

.....  
.....  
.....

- b. di non trovarsi nelle condizioni di sospensione o interdizione in materia di partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, servizi e forniture, indicando a tal fine tutte le condanne definitive o per applicazione della pena su richiesta, riportate dai soggetti di interesse, anche quando vi sia il beneficio della non menzione nel certificato del casellario giudiziale;  
c. che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;  
d. di non trovarsi nelle situazioni di controllo tra imprese di cui all'art. 2359 del Codice Civile;  
e. di aver assolto ed assolvere gli obblighi D. L.vo n. 81/2008 e successive mm. e ii.;  
f. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e, in particolare, con l'art. 17 della L. 68/99 e, ai fini del controllo, dichiara il numero dei lavoratori dipendenti;

- g. di non partecipare a piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della L. 383/01;
- h. di essere in regola con quanto previsto dalla normativa nazionale sul DURC;
- i. che nei propri confronti non è stata emessa sanzione per la violazione delle norme di cui ai commi 6,7,8,9, dell'art. 83-bis della Legge 03/08/2008 n. 113 , di conversione del D.L. 26/06/2008 n. 112, da cui discende l'esclusione dalle procedure per l'affidamento di pubbliche forniture di beni e servizi;
- j. di aver preso esatta conoscenza della natura dell'affidamento e di tutte le circostanze particolari e generali che possono avere influenza sulla determinazione dell'offerta;
- k. di aver giudicato l'offerta, nel suo complesso, remunerativa;
- l. Di accettare, integralmente ed incondizionatamente, tutte le condizioni ed i termini previsti nel capitolato d'oneri e nel bando di gara;
- m. di accettare che le informazioni, su qualunque tipo di supporto siano state registrate, di cui viene in possesso, non potranno essere in alcun modo utilizzate dallo stesso se non per le finalità di cui alla presente gara, e che tratterà le medesime informazioni nel rigoroso rispetto del Decreto L.vo. 196/03;
- n. di non trovarsi in alcuna situazione di collegamento di tipo sostanziale con altro concorrente partecipante alla gara, tale che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale;
- o. l'accessibilità, ai sensi della Legge n. 241/90 e ss. mm. ii. senza necessità di ulteriori liberatorie, a tutta la documentazione tecnica ed economica prodotta, su richiesta di altre parti legittimamente interessate;
- p. indica il numero di fax al quale va inviata, ai sensi del DPR 445/2000, l'eventuale richiesta di documentazione dimostrativa di quanto auto certificato in sede di gara, nonché il numero di telefono per eventuali comunicazioni: fax..... tel.....
- q. di avere avuto un fatturato globale per servizi nel campo della ristorazione collettiva relativo agli ultimi tre esercizi (2013 - 2014 - 2015), pari o superiore al 20% dell'importo a base di gara. In caso di ditta operante in un periodo inferiore a quello riportato ovvero che ha iniziato l'attività nell'anno 2015, il fatturato sarà determinato in maniera proporzionale. In caso di R.T.I. detto requisito deve essere posseduto dal Raggruppamento temporaneo nel suo complesso con il rispetto delle seguenti percentuali: dalla capogruppo nella misura non inferiore al 80% e da ciascuna delle imprese raggruppate nella misura non inferiore al 20% ;
- r. di avere Esperienza in almeno uno degli anni 2012-2013-2014-2015 nella gestione di servizi specifici a quelli oggetto della presente gara:

Committente .....

Indirizzo committente .....

Periodo di effettuazione .....;

s. Aver adottato un **piano di autocontrollo HACCP** completo e aggiornato.

Nel caso di concorrente costituito da raggruppamenti temporanei o da consorzi, le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti di ordine generale, devono essere prodotte da ciascun concorrente, che costituisce il raggruppamento temporaneo o il consorzio stesso. Si applicano in tali casi quanto previsto dagli art. 36 e 37 del D.L.vo. 163/2006.

Luogo e data \_\_\_\_\_

timbro della società e

firma leggibile del legale Rappresentante

**Istruzioni per la compilazione:**

4. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
5. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
6. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
7. leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "Avvertenza".

**Avvertenza:**

Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante, ai sensi dell'articolo 38 comma 3 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

[Informativa di cui all'articolo 13 c. 1 D.L.vo.30 giugno 2003, n. 196](#)

I dati richiesti risultano essenziali per l'ammissione alla gara; saranno utilizzati dal Comune di Celenza Valfortore tramite gli uffici preposti, al fine di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alle procedure di affidamento del presente appalto. Si precisa che il trattamento dei dati sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, fermo restando la diffusione solo nei casi di esercizio del diritto di accesso da parte dei soggetti interessati ai sensi leggi 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara.

Nel caso di concorrente costituito da raggruppamenti temporanei o da consorzi, le dichiarazioni relative al che costituisce il consorzio.

**CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 23 del codice, dichiaro di aver ricevuto l'informativa sul trattamento dei dati personali, ritenendola adeguata e di esprimere il mio *consenso* al trattamento dei dati personali ed in particolare di quelli cosiddetti sensibili secondo le modalità e per i fini indicati nell'informativa nel bando di gara.

Luogo e data \_\_\_\_\_

timbro della società

e firma leggibile del legale Rappresentante

**N. B. Allegare fotocopia documento riconoscimento in corso di validità debitamente firmato dal rappresentante legale della ditta partecipante.**

**Modulo "C"**

**OFFERTA ECONOMICA E MIGLIORIE**

**COMUNE DI CELENZA VALFORTORE**

**GARA ESPLORATIVA PER AFFIDAMENTO del servizio di refezione per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Celenza Valfortore periodo 24.10.2016 – 31.05.2017.**

Il sottoscritto.....

nato/a a ..... (.....) - il ...../...../.....

residente in ..... (.....) in Via .....n.....

in qualità di .....

della società .....

con sede in .....

partita Iva .....

**DICHIARA**

- di aver preso visione ed accettare tutto quanto stabilito nel relativo capitolato speciale, nell'avviso pubblico/ disciplinare di gara;
- di aver preso conoscenza della natura dell'affidamento e di tutte le circostanze particolari e generali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;

**OFFRE**

in nome e per conto della predetta società, relativamente all'affidamento del servizio in oggetto, un ribasso del \_\_\_\_\_ % in lettere \_\_\_\_\_

sull'importo a base di gara del costo unitario del pasto (comprendente quanto previsto dal capitolato d'oneri), fissato in €. 4,70 ( IVA 4% esclusa)

Le seguenti eventuali  
migliorie.....  
.....  
.....

Luogo e data \_\_\_\_\_

Timbro della società e  
Firma leggibile del rappresentante  
\_\_\_\_\_

**N. B. Allegare fotocopia documento riconoscimento in corso di validità debitamente firmato dal rappresentante legale della ditta partecipante.**