

Allegato  
A)

# COMUNE DI SCALEA

( Provincia di Cosenza )

SETTORE AFFARI GENERALI

AVVISO D'ASTA PUBBLICA

**Affidamento refezione scolastica anni scolastici**  
**2010/2011 –2011/2012 –2012-2013**

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE**  
**AFFARI GENERALI**

**RENDE NOTO**

***BANDO DI GARA - PROCEDURA APERTA***  
***CIG 052976798C***

In esecuzione della Determinazione n° 429 /AA.GG. del 19.07.2010, è indetta :

**Asta pubblica per l'affidamento del servizio di preparazione, confezione e distribuzione pasti per la refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne, elementare e media nonché servizio di pulizia, disinfezione, derattizzazione e sanificazione di tutti i locali interessati al servizio - anni scolastici 2010/2011 –2011/2012 –2012/2013**

**Categorie di servizio: 17 – Servizi alberghieri e di ristorazione e 14: Servizi di pulizia - CPV 55523100-3, 747660000-4, 74721000-9**

**Ente appaltante:** Comune di Scalea ( CS ) Via Plinio il Vecchio telefono: 0985/282238-223 – fax: 0985/21804 - Partita IVA 00401460787.

**Descrizione del servizio:** preparazione e fornitura pasti agli alunni delle scuole materne statali, elementari e medie a tempo prolungato nonché pulizia, disinfezione, derattizzazione e sanificazione anche straordinaria dei refettori, degli arredi, comunque del materiale e dei vani utilizzati per la refezione del Comune di Scalea. I pasti devono essere preparati nel centro di cottura del Comune sito nell'edificio scolastico della Scuola Elementare Statale.

**L'importo a base d'asta** è di € 3,60, oltre I.V.A., per ogni singolo pasto.

**Luogo di esecuzione** :Comune di Scalea.

**Importo presunto a base d'asta per gli anni scolastici:** 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013.

€ 599.400,00, oltre I.V.A., per n°55.500 presunti pasti annui.

**Riferimenti alle disposizioni legislative, regolamenti od amministrative in causa:**

tutte le disposizioni normative e regolamentari , siano esse comunitarie, nazionali, regionali o locali in materia di sevizi

**Offerte parziali:** non ammesse.

**Varianti:** non ammesse.

**Durata del contratto:** la durata del servizio sarà per gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 –2012/2013 a decorrere dalla data di stipula del contratto e sino al 31.05.2013.

**Richiesta di documenti:** il Capitolato Speciale e gli altri elaborati si possono visionare ed avere in copia presso l'Ufficio U.R.P. del Comune di Scalea, previo pagamento dei costi di produzione, ogni giorno feriale dalle ore 10,00 alle 12,30 escluso il sabato e sul sito Internet: [www.comune.scalea.cs.it](http://www.comune.scalea.cs.it). Non si trasmette documentazione per posta o a mezzo fax.

**Termine per la richiesta della documentazione:** 5 giorni antecedenti il termine ultimo fissato per la presentazione dell'offerta.

**Costo e modalità di pagamento:** € 0,50 per ogni foglio da pagarsi presso l'Ufficio Relazioni col Pubblico dell'Ente.

**Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte:** chiunque fosse interessato.

**Data, ora, luogo della gara:** 06.10.2010 ore 10,00 - presso la sede comunale di Scalea.

**La spesa è sostenuta con fondi del bilancio comunale e con contributo regionale.**

**Forma giuridica del raggruppamento di imprenditori:** saranno ammessi a presentare offerta raggruppamenti di impresa ai sensi dell'art. 34 D.Lgs. 163/2006.

Per poter concorrere alla gara, le ditte, pena l'esclusione, dovranno essere in possesso: di quanto previsto dal D.L. 26.05.197 n° 155, HACCP "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari, comprendente: manuale e registro di corretta prassi igienica, e certificato UNI 10854.

certificazione di qualità ISO 9001; ISO 14000; ISO 22000; SA 8000; OHSAS (in caso di ATI tali certificazioni dovranno essere possedute sia dalla capogruppo che dalle mandanti; in caso di consorzio sia dal consorzio che dalle consorziate esecutrici del servizio).

Obblighi dell'impresa:

- a) Acquisto di generi alimentari, secondo le tabelle dietetiche dell'A.S n. 1 (All. A) e distribuzione di acqua potabile di rubinetto;
- b) Controlli igienici e tamponi a cadenza mensile oltre ai controlli che saranno effettuati a cura di un medico incaricato dall'A.S. n°1 sulla natura e la confezione dei pasti, nonché sul rispetto delle norme igieniche;
- c) Impegno ad allestire i locali cucina comunali di tutta l'attrezzatura necessaria per il buon funzionamento della struttura.

**Penalità:** salvo eventuali azioni per inadempienze contrattuali, alla Ditta aggiudicataria sarà applicata una penalità di € 260,00 (duecentosessanta) per la prima violazione alle prescrizioni e condizioni stabilite nel capitolato, contestata con invito a fornire contro deduzioni ritenute non discriminanti ad insindacabile, giudizio di un Collegio, composto dal Capo dell' Amministrazione, dal Segretario Comunale e dal medico incaricato dei controlli dall' A.S.

Per le violazioni successive alla prima le penalità sono quelle previste all'art. 2 – lett. D del capitolato;

Il servizio comprende:

#### **Per la scuola materna:**

Preparazione e distribuzione dei pasti, mediante l'utilizzo di posaterie monouso, per circa 150 alunni, secondo la tabella dietetica predisposta dall'A.S. n. 1 con menu settimanale che non potrà essere variato se non per comprovate cause di forza maggiore, da valutarsi a cura del medico dell' A.S.;

Trasporto con contenitori ed idoneo mezzo di trasporto conforme alle leggi sanitarie vigenti in materia, per la successiva distribuzione dei pasti in favore dell'utenza presso il refettorio della Scuola Materna;

Il servizio dovrà essere effettuato per n°5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì)

Manutenzione e pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfezione e sanificazione anche straordinaria degli impianti, del refettori, delle stoviglie, comunque del materiale e dei vani utilizzati per la refezione;

#### **Per la scuola Elementare**

1) Preparazione e distribuzione dei pasti per circa 200 alunni, secondo la tabella dietetica predisposta dall'A.S. n. 1 con menù settimanale che non potrà essere variato se non per cause di forza maggiore da valutarsi a cura del medico dell'A.S.

2) Il servizio dovrà essere effettuato per n° 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì);

3) Manutenzione e pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfezione e sanificazione anche straordinaria del refettori, degli arredi, comunque del materiale e dei vani utilizzati per la refezione e conseguente trasporto dei rifiuti nei cassonetti comunali.

#### **Per la Scuola Media**

1) Preparazione e distribuzione, mediante l'utilizzo di posaterie monouso, dei pasti per circa 50 alunni per quattro giorni la settimana, secondo la tabella dietetica predisposta dall'A.S. n° 1 con menu settimanale che non potrà essere variato se non per comprovate cause di forza maggiore da valutarsi a cura del medico dell'A.S.

2) Trasporto con contenitori ed idoneo mezzo di trasporto conforme alle leggi sanitarie vigenti in materia, per la successiva distribuzione dei pasti in favore dell'utenza presso il

refettorio della locale Scuola Media

3) Manutenzione e pulizia, derattizzazione, disinfezione e sanificazione anche straordinaria del refettori, degli arredi, comunque del materiale e dei vani utilizzati per la refezione e conseguente trasporto dei rifiuti nei cassonetti comunali;

Ad ogni buon fine si ribadisce che l'Ente provvederà esclusivamente alla concessione in uso gratuito dell'apposito locale per mensa, dei tavoli e delle sedie, mentre sarà a totale carico dell'aggiudicatario tutto quanto occorrente (attrezzature, macchinari, utensili da installare presso il centro di cottura comunale) per il corretto e puntuale funzionamento del Servizio.

Il locale cucina messo a disposizione da questo Ente dovrà avere, pena l'esclusione, la seguente minima attrezzatura: Cucina industriale a 6 fuochi e due forni, cappa aspirante, cuoci pasta a 2 vasche con capacità lt. 30 cadauna, forno a convezione termoventilato a 10 teglie, congelatore a - 18°, 5 carrelli in acciaio inox, termosigillatrice per piatti in polipropilene, tutta la piccola attrezzatura necessaria per la preparazione, la confezione e la distribuzione dei pasti .

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, svolgere il servizio di trasporto dei pasti con almeno 1 automezzo regolarmente autorizzato.

L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, determinata sulla base dei seguenti elementi.

## **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal decreto legislativo 12.04.2006 n. 163, art. 55 con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa - art. 83, 84 medesimo decreto - con provvedimento del Responsabile del Servizio, sentito il giudizio tecnico della commissione di gara, sulla base dei seguenti elementi: Verifica dell'anomalia delle offerte, pena l'esclusione, secondo quanto previsto dagli art. 86 e 87 del D.Lgs 163/2006

### ***A) PROGETTO TECNICO: fattore ponderale 80.***

La valutazione del piano del servizio viene effettuata secondo i seguenti criteri:

Proposte migliorative di qualità complessiva alle attrezzature, al menù di base e ai criteri di selezione e controllo dei fornitori, incidenza massima ..... **10 punti;**

Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione e di distribuzione dei pasti , incidenza massima .....  
..... **60 punti;**

Piano di pulizia disinfezione e sanificazione incidenza massima..... **10 punti;**

### ***PREZZO: fattore ponderale 20.***

Consisterà nell' indicazione del prezzo unitario per singolo pasto oltre IVA .

All'offerta economica per ogni singolo pasto, indicante il prezzo unitario inferiore verranno assegnati **20** punti e alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la formula seguente:

$$X = 20 \times \frac{P_y}{P_x} , \text{ dove :}$$

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P<sub>x</sub> = Prezzo formulato dal concorrente;

P<sub>y</sub> = prezzo più basso offerto ;

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

Il valore finale si ottiene sommando il punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo e risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà conseguito il punteggio più alto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto, qualora la Commissione di valutazione offerte ritenesse insufficienti gli elementi proposti dai concorrenti, o che non hanno totalizzato, nel progetto tecnico almeno 50 punti.

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

### **REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi delle normative che disciplinano la materia.

L'impresa che partecipa ad un raggruppamento non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nel presente bando.

I soggetti del raggruppamento di imprese, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare, a pena di esclusione, la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara al punto 4).

### **LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:**

Comune di Scalea – Edifici scolastici di via Fazio degli Uberti e di via Lauro.

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà essere effettuata presso i locali cucina

dell'edificio Scuola elementare, messi a disposizione da questo Comune e arredati dalla ditta aggiudicarla, come sopra meglio specificato.

Termine ultimo per effettuare l'obbligatorio sopraluogo presso i locali comunali a destinazione cucina e refettori: 5 giorni prima dalla data di presentazione dell'offerta.

L'appalto è in unico lotto e sarà aggiudicato ad un unico concorrente.

#### **4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico dovrà contenere tre buste, tutte sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, così distinte:

##### **BUSTA A –**

**RELAZIONE TECNICA** relativa alle “caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio”, redatta secondo lo schema di cui al precedente “progetto Tecnico” ai fini dell'assegnazione del punteggio, sottoscritta in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta concorrente, ovvero dal titolare o dal legale rappresentante di ciascuna Ditta partecipante in A.T.I.; nella relazione tecnica di offerta la Ditta concorrente dovrà precisare, tra l'altro, il numero di addetti che intende destinare al servizio, i relativi requisiti, le modalità di reclutamento ed organizzazione del personale, indicando il nominativo, i titoli di studio e professionali dei soggetti responsabili del servizio, nonché descrivere in dettaglio le procedure e le metodologie di lavoro che intende adottare per lo svolgimento del servizio e i criteri di selezione e controllo dei fornitori, le eventuali migliorie alle attrezzature.

Dovrà indicare le modalità di pulizia, disinfezione, sanificazione e derattizzazione della cucina e dei locali interessati al servizio.

Dovrà specificare l'eventuale modalità di utilizzazione di prodotti ottenuti da agricoltura biologica, D.O.P. - I.G.P. , nonché l'utilizzazione e produzione dei prodotti biologici tipici e tradizionali della Regione Calabria, indicando tutte le notizie utili per valutare l'offerta.

La relazione tecnica dovrà essere racchiusa in separata busta, sigillata e controfirmata, recante la dicitura “*relazione tecnica*”, il mancato inserimento in apposita busta sigillata comporterà l'esclusione dalla gara.

##### **BUSTA B-**

##### **OFFERTA ECONOMICA :**

Con l'indicazione del costo di ogni singolo pasto, datata e sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta concorrente, ovvero dal titolare o dal legale rappresentante di ciascuna Ditta partecipante in A.T.I.

L'offerta economica dovrà essere racchiusa in separata busta sigillata e controfirmata recante la dicitura “**offerta economica**”. Il mancato inserimento in apposita busta sigillata

comporterà l'esclusione dalla gara.

**BUSTA C-**  
**DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

Ai fini dell'ammissione alla gara l'istanza di partecipazione deve essere corredata, a pena di esclusione:

**1) l'iscrizione nel Registro delle imprese** istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in corso di validità per attività, di tutti i servizi indicati all'oggetto della gara.

Dovrà inoltre risultare che la Ditta stessa è regolarmente costituita; se trattasi di Società quali sono i suoi Organi di Amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza); che la Ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana. Dovrà inoltre risultare, a pena di esclusione che la ditta è iscritta per i servizi di pulizia ed è abilitata, da almeno due anni, dalla data di presentazione dell'offerta, ai sensi della legge 82/94 e D. Leg. 274/97 art. 3, con fascia di classificazione non inferiore alla lettera " C ".

Per le Ditte con sede in altri Stati membri, attestare l' iscrizione in uno dei registri commerciali dello Stato di appartenenza, di cui al decreto legislativo 12.04.2006 n. 163, che potrà essere sostituito da una dichiarazione giurata, in conformità a quanto previsto in tale Norma.

**2) l'iscrizione nel Registro Prefettizio** (per le Cooperative) ;

**3) l'iscrizione nello schedario Generale della Cooperazione** (per i Consorzi di Coop.)

**4) dichiarazione resa ai sensi della legge 445 art. 46 e 47 di:**

inesistenza delle cause di esclusione dalle gare previste dall'art.38 del D.Leg.vo n. 163 / 2006 e succ. m.e i.

che non è mai stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale , nei confronti del titolare se trattasi di ditta individuale o di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza se trattasi di società di capitali, di tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, di coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'articolo 2506 del codice civile.

di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo

svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;  
di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;  
di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;  
di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;  
qualora partecipi come consorzio – per quali ditte consorziate il consorzio concorre;  
di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68), ovvero che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici). Qualora la Ditta abbia almeno quindici dipendenti, allegare la certificazione rilasciata dal Servizio all'Impiego della Provincia competente per territorio nel quale l'Impresa concorrente ha sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".  
l'inesistenza di sanzioni interdittive o misure cautelari che comportano il divieto di contrattare con la P.A. (D.Leg.vo 08.06.2001, n.231).  
Che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività e che negli ultimi due anni, a suo carico o a carico dei legali rappresentanti o del Direttore tecnico, non sono state presentate istanze di fallimento negli ultimi 5 anni.

Se da successive verifiche, anche una della suddette dichiarazioni dovesse risultare non veritiera, la ditta concorrente sarà esclusa dalla gara e sottoposta a tutte le sanzioni penali previste dalla legge per dichiarazione mendace.

#### **5) capacità economica**

Almeno due dichiarazioni bancarie, adeguate al presente appalto, (non è consentita l'autocertificazione) rilasciate da altrettanti Istituti di Credito.

#### **6) capacità tecnica:**

- Aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato per servizi simili pari o superiore all'importo posto a base d'asta, da dimostrare con certificati rilasciati da Enti Pubblici riportanti l'indicazione degli importi delle date e dei destinatari e con indicazione di gradimento.
- Attestato dell'avvenuto sopraluogo nei locali mensa rilasciato da questo Comune..
- Certificati di qualità aziendale UN EN ISO 9001/2000; ISO 14000; ISO 22000; SA 8000; OHSAS per l'attività di ristorazione collettiva.

**7) attestato di versamento di euro 40,00** (quaranta/00) a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture così come previsto dalla deliberazione del 15 febbraio 2010 dell'Autorità stessa, attuativa dell'art.1, commi 65 e 67 della L. n. 266 del 23.12.2005 e successive modifiche ed integrazioni. Il versamento potrà

essere effettuato con le seguenti modalità:

versamento *online*, collegandosi al "Servizio riscossione contributi" disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine (a riprova dell'avvenuto pagamento, il Servizio di riscossione contributi invia per e-mail una ricevuta, reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti")

versamento sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584) tramite: bollettino postale, bonifico bancario, postagiuro oppure mandato informatico. La **causale del versamento** deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale della stazione appaltante;

- il CIG che identifica la procedura.

#### 8) cauzione provvisoria

Le Ditte devono presentare, a corredo dell'offerta, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto a base di gara d'appalto, pari ad € 11.988,00 da presentarsi mediante assegno circolare non trasferibile, fideiussione bancaria o assicurativa.

Tale cauzione è svincolata automaticamente per l'impresa aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto di appalto; ai non aggiudicatari è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione

Per le associazioni temporanee di imprese e per i consorzi, tutta la documentazione e le dichiarazioni richieste al punto "BUSTA C- DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA", dovrà essere presentata, a pena di esclusione, da tutte le imprese associate o consorziate, con la sola eccezione:

Dell'offerta.

Dei fatturati che dovranno essere in possesso per il 60% dalla ditta capogruppo e del 40% delle imprese associate o consorziate.

Della cauzione provvisoria

Del sopraluogo ai locali della cucina comunale.

Le tre buste ( A- B- C ) devono essere racchiuse, in apposito plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura in modo da assicurare la segretezza dell'offerta, sul quale dovrà essere scritto **"Contiene i documenti e l'offerta per la gara del 06.10.2010 di affidamento del servizio di refezione scolastica e pulizia locali per gli anni scolastici . 2010/2011- 2011/2012- 2012/2013"**.

Il plico così formato dovrà pervenire, pena l'esclusione, al protocollo del Comune di Scalea

– Cosenza , **entro le h. 12,00 del giorno 04.10.2010**, esclusivamente a mezzo raccomandata del servizio postale.

Oltre il termine predetto non sarà valida nessuna altra offerta , anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto a precedente offerta ..

Il recapito rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicante non assumerà responsabilità alcuna qualora per qualsiasi motivo il plico non venga recapitato in tempo utile.

Si procederà all'apertura dei plichi alle ore 10,00 presso la sede comunale.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti delle Ditte offerenti oppure coloro che abbiano ricevuto apposito mandato. Il Presidente della Commissione di gara procederà all'apertura del plico e delle buste contenenti i documenti di partecipazione. In tale sede, verificata la regolarità della documentazione, si escluderanno le offerte irregolari. Successivamente, in seduta segreta, si svolgeranno le operazioni di attribuzione dei punteggi, in successiva seduta pubblica si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica; nella stessa seduta si designerà il vincitore.

## **5. CAUZIONE DEFINITIVA E GARANZIE**

La cauzione definitiva , da presentarsi a garanzia della fornitura prima della stipula del contratto, sarà pari al 5% dell'importo di aggiudicazione. Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto, apposita polizza, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale .

La polizza dovrà tenere conto specificamente della responsabilità civile verso terzi e dipendenti, per tutti i rischi, nessuno escluso ed in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se qui non menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 2.500.000,00.

## **AVVERTENZE**

a) Le dichiarazioni sostitutive ai sensi dell'art.46 e 47 del D.P.R. n.445\2000, a secondo che vadano rese dichiarazioni sostitutive di certificazioni o dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà, possono essere prodotte senza autenticazione delle firme, ove le stesse siano presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità dei sottoscrittori, in corso di validità.

b).L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

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

## **7. PAGAMENTI**

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'art. 3 del Capitolato Speciale d'appalto ed in conformità con le disposizioni di legge e le norme regolamentari in materia di contabilità.

## **8. VALIDITA' DELLE OFFERTE**

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte, senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

## **9. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

L'amministrazione verificherà le offerte anormalmente basse secondo i modi ed i criteri disciplinati dal decreto legislativo 12.04.2006 n,163, art. 86 e 87.

## **10. ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario dovrà:

Costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente bando.

Firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati dalla stazione appaltante.

## **11. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO**

Il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente punto 10), comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte, altresì, che se eventuali controlli sulla veridicità della dichiarazione sostitutiva prodotta, rilevano che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, si procederà alla decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato nei modi e nei termini di legge.

Per ogni eventuale controversia che dovesse insorgere, si fa riferimento a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Ai sensi del D.Lg.vo n.196\2003, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento della gestione dei servizi di che

trattasi.

Il Bando è stato inviato all'Ufficio delle Pubblicazioni Ufficiali della Comunità Europea in data 13.08.2010.

**SETTORE**

**RESPONSABILE DEL**

**(Avv. Giovanni LORETO)**

Scalea, li 13.08.2010

Responsabile del Procedimento – Avv. Giovanni LORETO

Allegato B)

**COMUNE DI SCALEA**  
(Provincia di Cosenza)

SETTORE AFFARI GENERALI

**CAPITOLATO D'APPALTO**

**Affidamento refezione scolastica anni scolastici**

2010/2011 –2011/2012 –2012-2013

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato, parte integrante del bando di gara, disciplina l'affidamento del servizio mensa (preparazione, distribuzione e trasporto pasti) per gli alunni delle scuole materna, elementare e media del Comune di Scalea per gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 –2012-2013

Articolo 2

Menù scolastico e obblighi dell'appaltatore

Il pasto da somministrare agli alunni che usufruiranno del servizio mensa comprende: un primo piatto caldo, un secondo completato da pane, un contorno e frutta fresca di stagione. Tale pasto deve corrispondere, sia come qualità che come grammatura, a quanto stabilito nelle tabelle dietetiche e nei menù predisposti dall'Azienda Sanitaria n°1, allegati al presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà compiersi a cura della ditta appaltatrice, secondo le vigenti norme sanitarie, presso i locali di cottura di proprietà comunale siti nell'Edificio Scuola

Elementare, allo stato idonei in base alle vigenti disposizioni di leggi sanitarie e dovranno essere mantenuti tali dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La distribuzione dei pasti avverrà:

per la scuola elementare nel refettorio adiacente ai locali della cucina,

per le scuole materna e media nei refettori dei rispettivi edifici; i pasti, dal centro di cottura, saranno trasportati con mezzo idoneo in appositi contenitori termici conformi ai requisiti di legge, e dovranno giungere in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali ed a una temperatura di circa 65° centigradi.

L'Amministrazione, per la preparazione e la somministrazione dei pasti, mette a disposizione l'uso della cucina che, per come previsto dal bando, sarà arredata dalla ditta aggiudicataria e alla scadenza del contratto dovrà essere riconsegnata nello stesso stato in cui è stata presa in godimento, salvo il normale deterioramento.

Dovrà essere adottato il sistema "Haccp", in osservanza alle disposizioni del D.L. 26 maggio 1997, n°155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/Ce concernente l'igiene dei prodotti alimentari". Sarà cura dell'appaltatore fornire giornalmente il centro di refezione dei vuoti a perdere in plastica e in carta (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette).

Il personale adibito al servizio dovrà risultare esente da malattie infettive ed essere sottoposto ai seguenti accertamenti sanitari:

Copricoltura delle salmonella,

Schema toracico,

Vaccinazione antitifica,

Ricerca antigena A.U.

F) Il Comune effettuerà controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti serviti; potrà richiedere, inoltre, al competente servizio dell'A.S. n°1 ed al NAS periodici interventi con prelievi di campioni, sia al momento della produzione che a quello del consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Altri controlli potranno essere eseguiti, di propria iniziativa, dall'A.S. n°1 e dal NAS;

La ditta dovrà provvedere alla pulizia delle attrezzature al termine di ogni giornata lavorativa ed all'esecuzione delle pulizie giornaliere e a sanificare i locali interessati al servizio.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo, senza ulteriori oneri finanziari per l'Ente, di assicurare, sempre e comunque, la fornitura dei pasti qualora il centro di cottura comunale dovesse per qualsiasi motivo risultare inattivo temporaneamente. I pasti devono essere prodotti e confezionati in centro di cottura conforme alla normativa vigente in materia di capacità produttiva e distanza tra centro di cottura e luogo di consumo dei pasti. Nel caso in cui il centro di cottura dovesse rimanere inattivo per non più di 3 giorni scolastici, il pasto potrà essere sostituito con cestini che dovranno contenere:

- n°2 panini con carne e/o affettati e/o formaggi + verdura,
- n°1 frutto di stagione o succo di frutta in bricco monodose,
- n°1 crostatina.

L'amministrazione Comunale ha facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli per verificare che il servizio di refezione venga svolto in conformità a

quanto stabilito nell'appalto. I controlli saranno eseguiti dal Responsabile del Settore Affari Generali, dal Servizio di medicina scolastica o altro sanitario designato dall'A.S. n°1, dal N.A.S.

In caso di rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio, l'amministrazione nella figura del Responsabile del Settore, accertata l'esistenza e la gravità della disfunzione, applicherà le seguenti sanzioni:

per la 1^ segnalazione: trattenuta di € 260,00 sul primo pagamento utile;

per la 2^ segnalazione: trattenuta di € 415,00 sul primo pagamento utile;

per la 3^ segnalazione: trattenuta di € 620,00 sul primo pagamento utile;

per ogni segnalazione successiva alla terza: trattenuta del 20% sull'importo del primo pagamento utile.

Qualora la somma dovuta dal Comune all'appaltatore non sia sufficiente a coprire l'importo della sanzione, si utilizzerà la cauzione definitiva con l'obbligo per l'appaltatore di ricostituirla nell'originale importo.

Le suddette trattenute saranno incamerate dal comune a titolo di penalità.

A tal fine il verbale dovrà essere redatto in contraddittorio con l'appaltatore e con il suo personale sul posto.

Prima dell'applicazione delle sanzioni, il Responsabile del Settore acquisirà le controdeduzioni che dovranno essere formulate entro e non oltre 3 giorni dalla ricezione delle contestazioni. Decorso tale termine, il Responsabile del Settore procederà anche in assenza delle controdeduzioni.

### Articolo 3

#### Modalità di pagamento

Il Comune, con cadenza mensile posticipata, a presentazione delle fatture, munite dei buoni pasti somministrati nel mese di riferimento, provvederà, entro i successivi trenta giorni, all'emissione del relativo mandato di pagamento.

### Articolo 4

#### Revisione prezzi

Il prezzo del servizio rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto fatto salvo quanto stabilito dal d.lgs 163/06 in materia di revisione dei corrispettivi.

### Articolo 5

#### Stipulazione del contratto

Il soggetto aggiudicatario della gara sarà invitato a prestare, entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione, la cauzione definitiva.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti alla data fissata per la stipula del contratto o non abbia provveduto al deposito della cauzione definitiva, nel termine di cui al precedente alinea, sarà considerato decaduto.

Il soggetto aggiudicatario non potrà, per alcun motivo, disdire il contratto prima della scadenza.

Il concessionario, all'atto della stipula del contratto, dovrà dichiarare di aver preso esatta visione dei luoghi interessati al servizio e dell'orario e modalità di svolgimento delle attività didattiche.

Sono a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese relative e conseguenti il contratto, nessuna eccettuata ed esclusa, nonché quelle di registrazione e per diritti di segreteria.

#### Articolo 6 Risoluzione del contratto

E' fatto divieto al soggetto aggiudicatario di cedere o subappaltare il servizio. In tale situazione si procederà alla risoluzione del contratto.

#### Articolo 7 Norma finale

Per quanto non previsto nel presente capitolato si farà riferimento al vigente regolamento comunale sui contratti, nonché alle norme vigenti ed al Codice Civile per quanto applicabili.