

E 1019



COMUNE DI FAVARA
(Provincia di Agrigento)
Tel. 0922/448111- fax 0922/31664
www.comune.favara.ag.it

P. O. n. 1

settore

n. 186

del 23-11-2016

DETERMINAZIONE

n. 1019

data 23.11.2016

OGGETTO:

Determinazione a contrarre per l' affidamento diretto della fornitura del servizio di refezione per i docenti e per i collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione, ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del D.lgs. n.50/2016. Prenotazione di spesa (Valore dell'Appalto) Approvazione elaborati : Avviso manifestazione di interesse, lettera di invito e Capitolato Speciale esercizio 2017. CIG : Z791C228A2

IL RESPONSABILE

Visto il D.Lgs. n. 267/2000, come modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 126/2014;

Visto il D.Lgs. n. 118/2011;

Visto il D.Lgs. n. 165/2001;

Visto lo statuto comunale;

Visto il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

Visto il regolamento comunale di contabilità;

Visto il regolamento comunale sui controlli interni;

Vista la determinazione di conferimento di incarico del Responsabile della P.O. n.1

Richiamati:

- Il Verbale di deliberazione della Giunta Comunale n. 124 del 30.09.2016 con il quale era stata avviata la procedura per l'affidamento tramite gara per la preparazione del pasto da somministrare per la mensa ai bambini delle scuole dell'infanzia di Favara;
- Il Verbale di Giunta Comunale n. 115 del 22.09.2016 con il quale sarà sottoposta al Consiglio Comunale la dichiarazione di dissesto ai sensi dell'art. 246 del D.lgs n. 267 , previa acquisizione del parere del Collegio dei revisori;
- Che a seguito del succitato Verbale per garantire il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, l'Amministrazione Comunale ha modificato e integrato il Verbale di Giunta Comunale n. 124 del 30.09.2016, alla luce della proposta di dissesto finanziario e delle carenti disponibilità di bilancio, con Verbale n. 134 del 27.10.2016, nella parte dello stesso che riporta la proposta " Di

avviare la procedura per l'affidamento tramite gara per la preparazione del pasto da somministrare per la mensa ai bambini delle scuole dell'infanzia di Favara" con la seguente " Di avviare l'affidamento diretto della fornitura del servizio di refezione per i docenti e per i collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione (Fondi Pubblici)"

- Con lo stesso atto, è stato quantificato il costo complessivo dell'affidamento pari ad € 38.400,00 ed è stato incaricato il Responsabile Area P.O.1 ad adottare tutti gli atti gestionali necessari per l'attivazione del servizio disponendo di procedere all'affidamento del servizio di refezione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del D.lgs n. 50/2016 (affido diretto motivato), per il costo del servizio, il cui importo è finanziato dal Dipartimento della Programmazione (Fondi Pubblici);
- Considerato che ai sensi del D.M. 31.12.1983 questa Amministrazione provvede all'organizzazione del servizio di refezione scolastica, affidando il servizio in appalto a ditta esterna;
- Vista la legge 135/2012 che all'art. 1 comma 3 prevede: Le Amministrazioni Pubbliche sono obbligate sulla base di specifica normativa ad approvvigionarsi attraverso le convenzioni stipulate da CONSIP S.P.A. o MEPA o dalla centrale di committenza;
Le stesse possono procedere, qualora la convenzione non sia disponibile allo svolgimento di autonome procedure di acquisto diretto alla stipula di contratti;
- Considerato che le succitate convenzioni non sono disponibili, nel rispetto delle disposizioni contenute nel nuovo codice dei contratti di cui al D.lgs n. 50/2016 sono stati elaborati l'Avviso di Manifestazione di Interesse, la lettera di invito, il capitolato d'appalto, i relativi allegati e la tabella dietetica;
- Visto l'art. 192 del D.lgs del 18.08.2000 n. 267, il quale prevede che la stipula dei contratti venga preceduta da apposita determinazione indicante:
 - Il fine che con il contratto si intende perseguire;
 - L'oggetto, la forma e le clausole essenziali;
 - Le modalità di scelta del contraente;Tenuto conto che:
 - il fine che con il contratto si intende perseguire è l'affidamento del servizio della fornitura del servizio di refezione per i docenti e per i collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione, Esercizio 2017;
 - il contratto, che sarà stipulato mediante rogito ha per oggetto l'affidamento diretto della fornitura del servizio di refezione per i docenti e per i collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione (Fondi Pubblici) esercizio 2017 e le clausole essenziali che sono riportate nella Manifestazione d'interesse, nella lettera d'invito, nel capitolato d'appalto, nella Tabella Dietetica;
 - il contraente è scelto attraverso la procedura informale ai sensi dell' art. 36 c. 2 lett. a) affidamento diretto, contemplata dalla disposizione contenuta nel d.lgs 50 del 18/04/2016, che disciplina gli appalti di fornitura di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria, mediante la manifestazione di interesse che ha la funzione di garantire pubblicità al procedimento, e non ha alcuna finalità negoziale, ma unicamente conoscitiva dell'esistenza di operatori economici interessati a diventare potenziali contraenti nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità, inoltre ha il solo scopo di comunicare all'Amministrazione Comunale la disponibilità a fornire il servizio di cui l'Amministrazione necessita. Alla fase di negoziazione, saranno invitati a presentare offerta tecnico-qualificativa ed economica, ai sensi dell'art. 144 applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera a) e comma 10. Esercizio 2017;
 - Ritenuto di provvedere in merito e di:
 - Avviare la procedura per l'affidamento del servizio sopracitato ai sensi dell' art. 36 c. 2 lett. a) affidamento diretto, contemplata dalla disposizione contenuta nel d.lgs 50 del 18/04/2016 che disciplina gli appalti di fornitura di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria, sensi dell'art. 144 applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera a) e comma 10;
 - Visto il Principio Contabile Applicato della contabilità finanziaria (All. 4/2, paragrafo 5.1), che recita: " Ogni procedimento Amministrativo che comporta spesa deve trovare, fin dall'avvio, la relativa attestazione di copertura finanziaria ed essere prenotato nelle scritture contabili dell'esercizio individuato nel provvedimento che ha originato il procedimento di spesa....."
 - Vista la nota prot. n. 48521 dell'Assessore alle Finanze con la quale Assegna al Responsabile Area P.O1 la risorsa di € 38.400,00 per garantire il servizio di refezione per l'esercizio finanziario 2017 da imputare al capitolo 80401 missione 4 programma 6 ;
 - A seguito della succitata nota occorre assumere la conseguente prenotazione di spesa a carico del bilancio ai sensi dell'art. 183 comma 3 del D.lgs n. 267/2000 e del punto 5.4 del principio contabile applicato della contabilità finanziaria all. 4/2 al D.lgs n. 4/2 n.118/2011 per il costo del servizio pari a € 38.400,00

Visto il seguente cronoprogramma della spesa ai fini dell'individuazione delle esigibilità delle obbligazioni giuridiche:

Descrizione	Esercizio	Importo
Refezione Scolastica Importo a base d'asta	2017	€ 36.923,00
IVA	2017	€ 1.476,92
Totale complessivo	2017	€ 38.339,92

Tenuto conto che le apposite dotazioni sono previste :

- al cap 80401 missione 4 programma 6 denominato "Refezione scolastica" esercizio 2017;
 - Dato atto che i pasti del personale docente e A.T.A avente diritto al servizio la legge 135 del 7 agosto 2012 al comma 41 dell'articolo 7 ha stabilito un finanziamento ai Comuni in relazione al numero delle classi.
 - Dato atto che il servizio oggetto dell'affidamento è finanziato e con il contributo del Dipartimento per la programmazione Uff. ACC.BI
- Per tutto quanto sopra esposto

DETERMINA

- 1) Di approvare la manifestazione di interesse, lettera di invito, il capitolato di appalto, elaborati, nei quali sono riportate le clausole essenziali, nel rispetto delle disposizioni contenute nel codice dei contratti di cui al D.lgs n. 50/2016, per avviare la procedura di affidamento del servizio di refezione scolastica favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale esercizio 2017;
- 2) Di prenotare ai sensi dell'art. 183 comma 3 del D.lgs n. 267/2000 e del punto 5.4 del principio contabile applicato della contabilità finanziaria all. 4/2 al D.lgs n.118/2011 le somme per il costo del servizio di seguito indicate:

Cap./Art.		Descrizione	Refezione Scolastica	
Intervento	1040503	Miss./Progr.		PdC finanziario
Centro di costo		Compet. Econ.		Spesa non ricorr.
SIOPE		CIG	Z791G228A2	CUP
Creditore	Aggiudicatario del servizio dopo l'affidamento			
Causale	Servizio refezione scolastica per i docenti e collaboratori scolastici			
Modalità finan.	Dipartimento per la Programmazione			
Imp./Pren. n.		Importo	€ 38.400,00	Frazionabile in 12 =====

4) di accertare, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del d.Lgs. n. 267/2000, che il seguente programma dei pagamenti è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica: per gli oneri connessi all'avvio della procedura

5) di dare atto che l'impegno di spesa relativo al costo del servizio posto di € 38.400,00 sarà assunto a seguito del perfezionamento dell'obbligazione giuridica;

6) di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

7) di dare atto, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che (verificare la compatibilità delle soluzioni proposte con il regolamento sui controlli interni adottato dall'ente):

il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, non comporta ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente;

il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, comporta i seguenti ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente:

.....
.....
e pertanto sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del servizio finanziario, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile e dell'attestazione di copertura finanziaria allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;

9) di dare atto che il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al d.Lgs. n. 33/2013;

10) di trasmettere il presente provvedimento:

– All'Ufficio di segreteria che provvederà alla pubblicazione entro il termine perentorio fissato dall'art. 18 della L.R. 16 dicembre 2008, n. 22 sostituito dall'art. 6 della L.R. 11/2015 pena la nullità dell'atto;

- all'Ufficio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa
- all'ufficio competente per la pubblicazione degli atti :
- sul sito internet della Stazione Appaltante,
- all'albo pretorio della Stazione Appaltante,
- nella sezione "Amministrazione trasparente – bandi di gara e contratti"

Il Responsabile della F.O. n.1

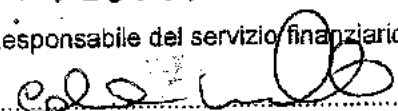
Lina Sorice

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Il Responsabile del Servizio finanziario in ordine alla regolarità contabile del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, comportando lo stesso riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente, osserva:

rilascia:

- PARERE FAVOREVOLE **A CONDIZIONE CHE I RELATIVI IMPERNI DI SPESA VERRANO ASSUNTI DOPO LA EFFETTIVA RICESSIONE DELLE**
- PARERE NON FAVOREVOLE, per le motivazioni sopra esposte;

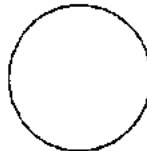
Data **DA PARTE DEL N. M. S. T. M. O.** Il Responsabile del servizio finanziario


ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA

Si attesta, ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili, regolarmente registrati ai sensi dell'art. 191, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267:

Impegno	Data	Importo	Cap./Art.	Esercizio

Data



Il Responsabile del servizio finanziario

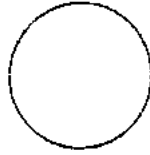
Con l'attestazione della copertura finanziaria di cui sopra il presente provvedimento è esecutivo, ai sensi dell'art. 151, comma 4, del d.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

N. DEL REGISTRO DELLE PUBBLICAZIONI

La presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio per giorni 15 consecutivi

dal ...2...3...NOV. 2016..... al

Data,



Il Responsabile del servizio

.....



COMUNE DI FAVARA
(Prov. di Agrigento)

Capitolato d'Appalto

CAPITOLATO PER L' AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I DOCENTI E I COLLABORATORI SCOLASTICI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA FINANZIATO DAL DIPARTIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT. 144 E 36 COMMA 2 LETTERA A) DEL D.LGS 50 DEL 18/04/2016, APPLICANDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ART. 95 COMMA 3 LETTERA A) E COMMA 10. ESERCIZIO 2017- CIG: Z791C228A2

Art. 1
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la preparazione (come da allegata tabella dietetica dei menù con annesse composizione e grammature degli ingredienti) trasporto e la consegna del pasto unico ai vari centri di refezione. La distribuzione dei pasti sarà effettuata dai dipendenti contrattisti e ASU del Comune di Favara, i quali effettueranno la distribuzione dei pasti, la sistemazione dei tavoli delle sale mensa, la raccolta giornaliera dei rifiuti e degli imballaggi di scarto della refezione e conseguente convogliamento secondo le norme comunali in materi di raccolta differenziata(vetro, carta, plastica, frazione secco e umido) negli appositi cassonetti all'uopo collocati a cura dell'Amministrazione Comunale all'esterno delle relative strutture scolastiche.

Art. 2
DURATA

La durata del presente contratto è riferita dalla data di inizio 09.01.2017 alla data di fine attività scolastiche entro il 31.05.2017. e dal mese di ottobre al mese di dicembre 2017.

Art. 3
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il Servizio di ristorazione scolastica come stabilito nel Verbale di Giunta Comunale n. 134 del 27/10/2016 per l'anno 2017 è rivolto ai docenti e ai collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia .

Scelta motivata dalla disponibilità di bilancio dell'ente locale, il quale per garantire il servizio di refezione agli alunni delle scuole dell'infanzia per l'anno 2017, individuato ai sensi dell'art. 3 del D.lgs . del 20 novembre 2010 n. 2016 comma 1 lettera a) tra le funzioni fondamentali dei comuni ne ha proposto i criteri per la fornitura e la somministrazione come segue:

- Alla fornitura del pasto unico con la tariffa intera a totale carico dell'utenza, come esplicitato dall'art. 6 comma 2 del D.L. n. 55/1983 e l'art. 149 comma 8 del d.lgs n. 267/2000 , tariffa che, è equivalente all'importo della tariffa di compartecipazione fissata per l'anno 2017 di € 2,34 per singolo pasto;
- Alla Ditta aggiudicataria del servizio, la fornitura del pasto unico agli alunni delle scuole dell'infanzia a tempo normale alle condizioni di cui al punto 3 del verbale succitato declinando il Comune di Favara , da ogni rapporto negoziale, con la ditta, la quale fornirà il pasto unico agli utenti che ne faranno richiesta, i quali corrisponderanno il costo del pasto unico alla ditta stessa, che emetterà relativa ricevuta fiscale;
- Alla distribuzione del pasto ai docenti, ai collaboratori e agli alunni provvederà con personale proprio: dipendenti contrattisti e ASU, i quali provvederanno ai sensi dell'art. 1 del presente capitolato;
- L'Ente Comune ha la funzione di controllo sulla qualità e quantità del pasto unico, sia su quello oggetto dell'affidamento, che sul pasto unico fornito agli alunni delle scuole dell'infanzia che sarà specificata in seguito nei successivi artt. "Preparazione dei pasti" "controllo sui pasti" e "Commissione Mensa"

L'art. 2 del presente capitolato ha come finalità quella di stabilire i rapporti tra la ditta e l'Amministrazione e l'utenza con la ditta fissandone gli obblighi reciproci nell'interesse dell'utenza.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire il pasto unico all'utenza così suddivisa:

- ai docenti e ai collaboratori scolastici;(rapporto negoziale ditta -amministrazione);
- e gli alunni delle scuole; (ditta – utenza)

Il costo per la stampa dei buoni- pasto sarà a totale carico del Comune di Favara;

Sarà cura del personale della Ditta a provvedere alla vendita dei buoni –pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia considerato che non vi è nessun rapporto negoziale con la ditta per la fornitura dei pasti agli alunni.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono nel Comune di Favara. Nell'allegato A viene indicato il numero dei pasti giornalieri da fornire ai docenti e ai collaboratori scolastici.

Il valore dell'affidamento di € 36.923,00 Iva esclusa di € 1.476,92 il cui importo complessivo è pari ad € 38.399,92.

Il numero giornaliero dei pasti per i docenti e collaboratori scolastici aventi diritto ai sensi dell' art. 7 comma 41 del D.L. 95/2012 convertito nella L. 135/2012 e il contratto collettivo della scuola va assicurato gratuitamente a tutto il personale impegnato al servizio mensa comunicati dai Dirigenti Scolastici.

I Dirigenti Scolastici dei plessi interessati al servizio di refezione comunicheranno settimanalmente il numero dei docenti e dei collaboratori scolastici che ne hanno diritto ai sensi della succitata legge all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e contemporaneamente alla ditta aggiudicataria della fornitura.

Art. 4

CALENDARIO E ORDINATIVO DEI PASTI

La fornitura dei pasti è, in linea di massima prevista per giorni 5 per le scuole dell'infanzia a tempo normale, con esclusione delle giornate festive e dei periodi festivi previsti dal calendario scolastico e di eventuali imprevisi non programmabili, nonché di tutti giorni di vacanza autorizzati dai Dirigenti Scolastici, potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto.

La ditta è, tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati con problemi correlati a patologia e condizioni fisiologiche particolari, senza alcun sovrapprezzo su richiesta dall'Amministrazione, e previa autorizzazione del servizio Igiene Alimentari dell'ASP.

La ditta si impegna alle predisposizione di diete di transizione o "Diete in Bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco devono essere servite in singoli contenitori monoporzione recante l' indicazioni degli utenti destinatari. Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi di olio extravergine di oliva e frutta.

Per eventuale sciopero dei fornai la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate ad inizio di anno scolastico all'Ufficio P.I. del Comune mediante apposita richiesta scritta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

L'Ufficio P.I. del Comune provvederà a comunicare detti casi alla ditta prima dell'avvio del servizio, al fine dell'erogazione del pasto "Speciale", nel caso di ipotesi di patologia di intolleranza alimentare certificato nel corso del mese di erogazione del pasto, la relativa richiesta dovrà essere presentata nelle norme predette.

La ditta si impegna, inoltre, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Art. 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida elaborate dall'ASP di Agrigento (allegato B). La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nell'allegato B al presente capitolato. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica tipici e tradizionali di quelli a denominazione protetta nonché di quelli provenienti da sistema di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, ai sensi dell'art. 144 del D.lgs. n. 50/2016. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati. La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, seguendo diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 4. Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione del destinatario.

Art. 6

NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede: - cuocere le verdure al vapore o al forno; - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo; - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto); - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione; - consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente; - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.); - evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta); - per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno; - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla. Non devono essere utilizzati: - le carni al sangue; - cibi fritti; - il dado da brodo contenente glutammato; - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi; - residui dei pasti dei giorni precedenti; - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti; - evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato; Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Se si tratta di contenitori per alimenti di facile smaltimento sarà considerato nella valutazione qualità. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono: - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore); - cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra); - cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra). Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore. Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art.7 REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art.8 TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, e consegnarli al personale comunale il quale provvederà alla distribuzione quant'altro descritto all'art. 1 del presente capitolato. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della distribuzione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80). Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari

terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

Art. 9

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso i plessi scolastici come da allegato A) con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato. a) La raccolta delle prenotazioni nel giorno di distribuzione dovrà avvenire entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole, (il numero dei pasti giornalieri da erogare in ogni plesso scolastico verrà comunicato, al centro cottura, dal personale dell'Istituto Comprensivo tramite email); b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi; c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art.10

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della distribuzione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione. Il pasto unico giornaliero si compone di:
 - 1- un primo piatto o un secondo piatto,
 - 2- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
 - 3- pane,
 - 4- frutta di stagione già lavata,
 - 5- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande. Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

ART. 11

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio deve comprendere:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari che devono essere di tipo "extra" o "prima" qualità;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
3. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi.
4. la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria;
5. il confezionamento dei pasti;
6. I centri di cottura devono essere dotati di:
 - percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito;
 - aree di lavoro separate e attrezzature dedicate per ogni diverso tipo di lavorazione;
 - carne; - pesce; - piatti freddi; - verdure; - pollame;
 - lavaggio stoviglie;
 - locale cottura, porzionatura e confezionamento dei cibi in spedizione;
 - locali deposito materie prime;
7. servizi igienici, con WC, docce e spogliatoi, in numero adeguato al personale impiegato;
8. adeguate attrezzature atte a mantenere le temperature di stoccaggio degli alimenti ed idonei strumenti per la misurazione delle temperature stesse;
9. abbattitori di temperatura;
10. fornitura e tovagliolo in carta, , bicchieri e posate in materiale a perdere;
11. trasporto dei pasti nei plessi scolastici;
12. responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta,
13. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
14. qualità delle materie prime impiegate;

15. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto;
16. contenitori termici, in apposito materiale, per il trasporto degli alimenti cotti che garantiscano la conservazione di temperatura superiore ai 65 gradi per oltre 60 minuti;
17. automezzi di proprietà necessari, abilitati ed adibiti esclusivamente al trasporto pasti e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale, oppure averne la disponibilità (fermo restando che il trasporto dovrà essere svolto direttamente dalla Ditta aggiudicataria
18. centro di cottura dotato di attrezzatura moderna e idonea per il servizio richiesto;
19. licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato. L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti;

Art. 12

ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Restano a carico del Comune, le seguenti funzioni:

- distribuzione dei pasti giornalieri, con proprio personale, con l'impegno che il proprio personale sia presente per l'intera durata del pasto, assicurando il servizio di "assistenza alla mensa, Il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato e formato che dovrà garantire la presenza per l'intera durata del pranzo. Il servizio consiste in assistenza all'atto di ricevimento pasti, predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti. Assistenza ai piccoli utenti durante la consumazione del pasto. Gli addetti a tale servizio dovranno indossare camici, cuffie, mascherine, guanti etc. Al termine della refezione dovrà provvedere alla rimozione dei rifiuti alimentari a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio; - riordino degli arredi, pulizia e sanificazione dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei.
- Fornitura degli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato per ciascun operatore scolastico addetto alla somministrazione, gli indumenti necessari quali cuffia copristesta, grembiule, guanti monouso;
- libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale comunale in servizio preso i centri di refezione;
- Il costo per la stampa dei buoni-pasto;

Art.13

CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art.6, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

Art. 14

CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

Art. 15

RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 16

UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La distribuzione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 20 chilometri dalla sede Municipale del Comune di Favara. La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità del centro di cottura e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, oggetto della fornitura, sin dalla data di presentazione dell'offerta e tale centro di cottura non dovrà distare più di Km. 20 dalla sede Municipale.

Art. 17

RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali: - € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose; - € 1.500.000,00 (un milione e cinquecentomila/00) per danni a persone. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato. L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto. L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155). Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 18

ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita. In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 19

GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La "garanzia provvisoria", è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'affidamento, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, e deve essere costituita con le modalità indicate nella lettera d'invito. La garanzia prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti. Ai non aggiudicatari la garanzia è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La "garanzia definitiva", è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica. Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto. La garanzia deve contenere i seguenti elementi: a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore; b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata. La garanzia deve: - prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.; - escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale; - prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale; - prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale; - prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante; - indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Agrigento; - indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito; - in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito". Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento. La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito. La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti. L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria. La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione. In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere reintegrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 20

VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Favara, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

E precisamente il pagamento dei corrispettivi delle forniture avrà luogo a seguito di presentazione delle fatture elettroniche posticipate ed avverrà solamente dopo i trasferimenti dei fondi del Dipartimento della programmazione. Si precisa inoltre che il pagamento dei corrispettivi all'acquisizione da parte della stazione appaltante della Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva (DURC) e che, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010, in caso di ottenimento da parte del Responsabile del Procedimento di DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 21

VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa (se istituita). Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 22

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 23

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare: - Igiene degli alimenti; - Merceologia degli alimenti; - Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti; - Controllo di qualità; - Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva; - Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura. Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Il personale comunale che distribuirà i pasti dovrà essere formato dall'Ente Comunale stesso.

Art. 24

COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio. I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 25

GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ, PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto. Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi. Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandante di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata. Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- h) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di Legge: € 1.000,00.

Art. 26

MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 25 l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1. una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2. i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 27

CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Agrigento saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 28

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 24 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto. In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall'art. 24 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile. Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 26, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 29

DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 27, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 30

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente stabile e sicuro a individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto. Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Favara. Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 31

RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 32

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico. Il

conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II - art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 33

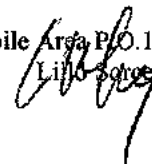
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Agrigento.

Allegati: Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato "A" Plessi scolastici centri di refezione;
- Allegato "B" Tabelle Dietetiche e menu con composizione e grammature degli ingredienti;

Il Responsabile Arga P.O.1





**COMUNE DI FAVARA
(Provincia di Agrigento)**

tel: 0922 448111- fax: 0922 31664
www.comune.favara.ag.it

**AREA P.O.1
Servizi al Cittadino e Sviluppo Territoriale**

Plessi scolastici centri di refezione

ISTITUTO COMPRENSIVO "BERS. URSO- MENDOLA"

Plesso "Bers. Urso"
Plesso " Cap.no Vaccaro"
Plesso "L. Pirandello"

ISTITUTO COMPRENSIVO "FALCONE-BORSELLINO"

Plesso " Falcone-Borsellino"
Plesso via Roma

ISTITUTO COMPRENSIVO "V.BRANCATI"

Plesso " Sant'Angelo"
Plesso via Grotte
Plesso "Palmoliva"
Plesso "San Francesco"

ISTITUTO COMPRENSIVO " G.GUARINO"

Plesso "G.Guarino"



Comune di Favara

AVVISO PUBBLICO

Lettera Invito

Prot. N. _____ del _____
Allegati n. _____

Alla Ditta _____

Oggetto : Affidamento diretto del servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del d.lgs 50 del 18/04/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera A) e comma 10 . Esercizio 2017. CIG: Z791C228A2

L'impresa che ha presentato manifestazione di interesse in attuazione alla Determinazione a contrarre n..... del Responsabile Area P.O.1 n. è invitata a far pervenire a mezzo raccomandata, mediante corriere o recapito a manoc/o il Comune di Favara P.zza Cavour – Favara entro le ore 12,00 del giorno 14.12.2016 un plico con la seguente dicitura "Affidamento diretto del servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del d.lgs 50 del 18/04/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa art. 95 comma 3 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo Esercizio 2017. CIG : Z791C228A2

Gli elementi essenziali della procedura informale per l' Affidamento succitato sono di seguito indicati :

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE Comune di Favara Piazza Cavour -92026 - Favara (AG) tel. 0922/448511 – 0922/448362 fax 0922/33365 Sito istituzionale: www.comune.favara.ag.it Posta elettronica : favara.istruzione@libero.it Settore competente. Area P.O.1 Responsabile Lillo Sorce.

OGGETTO – FINANZIAMENTO - PROCEDURA - CATEGORIA DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento diretto del servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal dipartimento della programmazione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del d.lgs 50 del 18/04/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera A) e comma 10 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Esercizio 2017. CIG: Z791C228A2

La categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, descrizione " Servizi alberghieri e di ristorazione ";il numero di riferimento della CPV è : 55524000-9 " Servizi di ristorazione scolastica" .
Il servizio comprende : la preparazione e la fornitura dei pasti per i Docenti e i Collaboratori scolastici aventi diritto.

IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Tipologia del servizio: Servizio ristorazione scolastica

Importo dell'appalto così ripartito:

Importo complessivo soggetto al ribasso €36.923,00

Iva esclusa: 1.476,92

Importo complessivo pari a € 38.399,92

Costo del singolo pasto: € 2,25 IVA esclusa

Oneri di sicurezza esclusi poiché la somministrazione dei pasti sarà effettuata dai Dipendenti contrattisti e ASU del Comune di Favara;

Numero pasti anno presunti: 16410

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà validità annuale Dalla data di inizio presumibilmente dal 09.01.2017 alla data di fine attività scolastiche entro il 31 maggio 2017, e dal mese di ottobre a dicembre 2017

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

Ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo L'individuazione dell'offerta più conveniente per la Stazione Appaltante sarà effettuata valutando i seguenti parametri:

A. Economico (massimo punti 30/100)

- 1) PREZZO: punti 30; all'offerta col prezzo più basso (O min) verranno attribuiti 30 punti (Pmax), mentre alle restanti offerte (O x) saranno attribuiti punteggi (Px) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Px = 30 \times \frac{O \text{ min}}{O x}$$

- 2) QUALITÀ: punti 70/100; Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

PARAMETRI QUALITÀ SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO

1. Sistema organizzativo del servizio Punti 30
2. Organizzazione e formazione del personale Punti 10
3. Distanza centro cottura e relativo piano trasporti Punti 10
4. Proposte migliorative del servizio Punti 10
5. Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: Filiera corta. Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica). Punti 10

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento sull'importo a base dell'affidamento del servizio, né plurime o alternative; qualora si verificasse una o più di tali condizioni la ditta interessata verrà automaticamente esclusa dall'affidamento. In caso di discordanza nei dati espressi in cifre ed in lettere prevalgono quelli espressi in lettere.

L'Amministrazione procederà all'individuazione, alla verifica ed alla eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 ove sia il punteggio relativo al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli elementi di valutazione tecnica siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dalla presente lettera di invito.

Ci si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa e di avvalersi della possibilità di valutare contemporaneamente fino a n. 5 offerte.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non addivenire ad alcuna aggiudicazione.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs. 50/2016, questa Stazione Appaltante si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria e procedere ad aggiudicazione ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore dell'offerente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del Capitolato speciale, essendosi impegnato ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, e risultando in possesso di tutti i requisiti necessari previsti dalla normativa, avrà ottenuto complessivamente il maggior punteggio, sulla base dei sotto indicati elementi di valutazione.

Il punteggio finale relativo al parametro tecnico-qualitativo è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti l'offerta progettuale stessa.

La valutazione dei parametri tecnici, quando non diversamente indicato viene effettuata mediante il sistema del confronto a coppie, per ogni elemento di valutazione vengono sommati i punteggi attribuiti da ciascun commissario a

ogni offerente; all'offerente che ha ottenuto il punteggio migliore verrà assegnato il coefficiente uno ed agli altri un punteggio proporzionale sulla base del punteggio ottenuto

Qualora l'offerta tecnica (parametri tecnico-qualitativi), non totalizzi una valutazione pari ad almeno 42 (quarantadue) punti sui 70 punti previsti quale punteggio massimo, l'offerta presentata sarà ritenuta insufficiente, l'offerente verrà considerato non idoneo ed escluso dalle successive operazioni di gara, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica dallo stesso presentata.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta purché ritenuta valida. Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti o parte degli offerenti. A parità di punteggio verrà data preferenza alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'elemento tecnico-qualitativo e nel caso perdurasse la situazione di parità si procederà per sorteggio ai sensi dell'art. 77 secondo comma del R.D. n. 827/24.

Entro i termini di validità dell'offerta economica il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

COMMISSIONE AGGIUDICATRICE.

La Commissione aggiudicatrice, che procederà alla valutazione delle offerte, sarà nominata ai sensi e composta ai sensi dell'art. 77 comma 2 e comma 3 ultima parte del D.Lgs. 50/2016

SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA :

le ditte che hanno presentato Manifestazione di interesse e che sono in possesso dei requisiti di cui all'art. 6 dell'avviso di manifestazione di interesse.

I soggetti economici devono inoltre possedere:

- Obbligo di sopralluogo (a pena di esclusione)

Per l'effettuazione dei sopralluoghi - che verranno programmati al di fuori dell'orario di funzionamento del servizio - le ditte interessate dovranno preventivamente prenotarsi telefonando al numero 0922/448362 nei giorni feriali in orario d'ufficio (dalle ore 10,00 alle 12,30 escluso il sabato). Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciata al rappresentante della Ditta apposita attestazione da prodursi in sede di affidamento. Qualora la Ditta non abbia effettuato il sopralluogo sarà esclusa.

- Cauzione Provvisoria

Il concorrente è tenuto a presentare, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, una cauzione provvisoria dell'importo di euro 738,46 = pari al 2% dell'importo totale del costo del servizio posto a base d'asta indicato nella lettera di invito sotto forma di cauzione o mezzo polizza fidejussoria assicurativa o bancaria rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993, 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'art. 161 del D.Lgs. 58/1998. La cauzione prestata in forma fidejussoria deve essere conforme ai modelli approvati con D.M. 123/2004 e prevedere: validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura dell'affidamento, per ulteriori giorni 180, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario. Detta cauzione provvisoria sarà svincolata:

all'atto di stipula del contratto al concorrente risultato affidatario, entro giorni 30 (trenta) dalla data dell'aggiudicazione definitiva ai concorrenti risultati non aggiudicatari. Ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 l'importo della cauzione provvisoria è già ridotto in misura del 50% in quanto gli operatori ammessi devono possedere (come richiesto tra i requisiti di partecipazione) una o più delle certificazioni rilasciate, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta allegando alla documentazione di gara copia della certificazione posseduta.

Le verifiche dei requisiti verranno effettuate per la ditta aggiudicataria e per la seconda in graduatoria cioè, ai fini dell'aggiudicazione definitiva e relativa stipula contrattuale.

TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA.

L'istanza e la relativa documentazione dovranno pervenire in un unico apposito plico sigillato entro 7 gg. dal ricevimento della lettera di invito entro alle ore 12,00 presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Favara. Saranno escluse le domande che, per qualsiasi motivo, non pervengano al protocollo entro l'ora e la data indicate.

Modalità di presentazione dell'offerta.

La documentazione richiesta dovrà essere presentata in lingua italiana ed in forma cartacea a meno di diversa esplicita indicazione. Viene ammessa la trasmissione a mezzo del servizio postale di stato ovvero con qualsiasi mezzo idoneo rispetto alla forma richiesta (viene ammesso anche il recapito a mano al protocollo del Comune di Favara). Il plico dovrà essere chiuso sigillato con timbro e ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura. Sul frontespizio del plico dovrà essere indicato l'oggetto dell'appalto per il quale si concorre riportando la dicitura "servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia esercizio 2017 CIG:: Z791C228A2, inoltre dovrà essere identificabile il mittente riportando denominazione, indirizzo il cod fiscale /partita IVA tel. e recapito pec. Sul medesimo frontespizio dovrà anche essere riportata la dicitura "NON APRIRE". Resta inteso che - il recapito del plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione in tempo utile, - trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva, aggiuntiva o integrativa di offerta precedente, - non si procederà all'apertura ed all'esame del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato con le modalità descritte nella presente lettera di invito o sul quale non sia esposta la dicitura relativa alla specificazione dell'oggetto dell'affidamento del servizio, - non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altro appalto, - non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro affidamento, le carenze dei documenti richiesti nelle buste sopra elencati possono essere sanate ai sensi dell'art. 83 comma 9 del d.lgs 50/2016. Il concorrente che presenta l'offerta, nel plico fatto pervenire al protocollo, inserisce le seguenti buste:

1) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

Nella busta contrassegnata con la dicitura "offerta tecnico-qualitativa" il concorrente inserisce solo: una relazione redatta secondo le griglie di valutazione previste nella presente di invito la relazione in parola deve essere in lingua italiana e rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi tecnico-qualitativi richiesti sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata. La relazione relativa all'offerta tecnico-qualitativa non deve contenere alcun riferimento o menzione alle condizioni economiche.

L'offerta tecnico-qualitativa deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- Per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi

Nel caso in cui il concorrente intenda esprimere la volontà di sottrarre all'accesso agli atti alcune parti dell'offerta tecnica le stesse dovranno essere specificate con un'apposita dichiarazione da allegare all'offerta tecnica. In assenza di dichiarazione tutti i documenti che costituiscono l'offerta tecnica saranno ostensibili.

2) OFFERTA ECONOMICA.

Nella busta contrassegnata con la dicitura "offerta economica" il concorrente inserisce solo l'offerta economica che dovrà essere redatta su carta legale, e dovrà riportare l'offerta con indicazione in cifre ed in lettere, redatta secondo lo schema di offerta economica allegato 1) alla presente lettera di invito :

- ribasso, in percentuale, sul costo complessivo della fornitura dei pasti di € 36.923,00 Iva Esclusa
- in caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice;

L'offerta riporta l'indicazione del soggetto firmatario che la sottoscrive (titolare o legale rappresentante) in maniera leggibile.

L'offerta dovrà essere inserita in apposita busta distinta sul frontespizio dalla dicitura "offerta economica" detta busta non dovrà contenere ulteriore documentazione e dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura; la busta così preparata dovrà essere quindi inserita nel plico presentato per la partecipazione alla gara in argomento.

Nel caso di partecipazione in forma di Associazione Temporanea di Imprese l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di ciascun partecipante al raggruppamento temporaneo.

Non è necessario inserire copia del documento di identità del firmatario all'interno dell'offerta economica.

Nell'offerta economica l'operatore - a pena di esclusione - deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016

Non sono ammessi prezzi pari o superiori agli importi posti a base d'asta.

ACCESSO AGLI ATTI

Gli atti relativi all'affidamento sono disponibili sul sito internet della Stazione Appaltante (www.comune.favara.ag.it)

ULTERIORI INFORMAZIONI.

PRIMA SEDUTA

La Commissione si riunirà in prima seduta pubblica in data da destinare a seguito della ricezione dell'istanza d'offerta presso la sede municipale di p.zza Cavour Ufficio Segreteria Generale a Favara (AG) per aprire, la busta contenente l'offerta tecnica- qualitativa al solo fine di verificare la presenza di tutta la documentazione richiesta in sede d'affidamento. Tale busta viene poi richiusa. Nel caso non fosse possibile mantenere i termini della riunione sopra indicati si provvederà a darne tempestiva informazione riservandosi di assolvere la predetta comunicazione - con valore di comunicazione e notificazione a tutti gli effetti di legge - anche a mezzo avviso pubblicato sul sito internet di questo Comune (www.comune.favara.ag.it nella sezione "Amministrazione trasparente - bandi di gara e contratti").

È ammesso ad assistere nelle fasi relative all'affidamento un legale rappresentante per ciascuna delle ditte partecipanti ovvero loro rappresentante munito di apposita delega (per i raggruppamenti temporanei di imprese è ammesso un solo rappresentante per ciascun raggruppamento).
La valutazione dell'offerta tecnico - qualitativa e l'attribuzione dei punteggi avrà luogo in seduta riservata, secondo i criteri di valutazione riportati nella presente lettera di invito.

Quindi, nell'ora, giorno e luogo che saranno successivamente comunicati alle imprese concorrenti mediante comunicazione - con valore di comunicazione e notificazione a tutti gli effetti di legge - sul sito istituzionale dell'Ente (www.comune.favara.ag.it nella sezione "Amministrazione trasparente - bandi di gara e contratti"), la Commissione procederà pubblicamente:

- a comunicare l'esito della valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo;
- ad aprire, previa verifica dell'integrità dei sigilli, le buste contenenti l'offerta economica dandone lettura;
- ad attribuire il punteggio per la valutazione economica con le modalità riportate nella presente lettera di invito;
- a formulare la graduatoria provvisoria determinata dalla somma dei punteggi relativi alla valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo e dell'offerta economica.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982, n. 955 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione procederà ai controlli relativi alle dichiarazioni sostitutive di certificazione rese dai partecipanti ex art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000) ai sensi di quanto previsto dalla normativa.

SUBAPPALTO:
non consentito

RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI OPERATORI ECONOMICI.

I concorrenti che dichiarano di voler partecipare alla procedura in raggruppamento temporaneo ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 sono ammessi purché abbiano, prima della presentazione dell'offerta, conferito mandato collettivo speciale con poteri di rappresentanza ad uno di essi (il mandatario) il quale esprime l'offerta per conto proprio e degli ulteriori soggetti (i mandanti).

A ciascuno dei componenti dell'associazione temporanea è richiesto di presentare la documentazione amministrativa di cui al presente bando per quanto dovuto e di competenza. La cauzione richiesta dovrà prevedere la garanzia nei confronti di tutti i soggetti facenti parte dell'associazione temporanea. L'avvenuta costituzione dell'associazione ovvero l'impegno formale alla costituzione della stessa da cui siano desumibili i ruoli e le attribuzioni di ciascuno degli associati deve essere acclusa alla documentazione amministrativa sopra detta.

Nel caso il mandato collettivo speciale non sia già stato stipulato l'offerta economica presentata dall'associazione temporanea dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti partecipanti.

CAUSE DI ESCLUSIONE.

Ai sensi dell'art. 59 comma 3 e 4 del D.Lgs. 50/2016 sono considerate inammissibili le offerte che:

- a) che non siano integre o che non siano in condizioni tali da garantire la segretezza del contenuto;
- b) che sono state presentate in ritardo rispetto ai termini indicati nella seguente lettera di invito;
- c) in relazione alle quali la commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi;
- d) che l'amministrazione aggiudicatrice ha giudicato anormalmente basse;
- e) che non hanno la qualificazione necessaria;
- d) il cui prezzo supera l'importo posto dall'amministrazione aggiudicatrice a base di gara, stabilito e documentato prima dell'avvio della procedura di appalto.

Il conferimento dei dati richiesti da parte del soggetto partecipante è un onere a pena di esclusione dell'affidamento del servizio. La stazione appaltante esclude i candidati o i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice dei Contratti nonché dalle ulteriori disposizioni di legge in materia.

Sono considerate irregolari le offerte non conformi a quanto prescritto nei documenti relativi all'affidamento del servizio. In particolare il partecipante sarà soggetto ad esclusione qualora:

- l'offerta tecnica e/o l'offerta economica non venga inserita in apposita busta sigillata controfirmata sui lembi di chiusura come richiesto o che la stessa non sia stata debitamente sottoscritta,
- il plico non sia stato sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, non sia stato indicato l'oggetto dell'affidamento, non sia stato indicato il mittente

CAUZIONE DEFINITIVA E COPERTURE ASSICURATIVE

La stipula del contratto da parte dell'aggiudicatario è subordinata alla presentazione della cauzione definitiva come prevista all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e richiamata nel capitolato speciale d'appalto. L'aggiudicatario deve inoltre depositare, in copia integrale, le polizze assicurative RCT e RCO previste dal Capitolato d'appalto.

MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.

Il pagamento dei corrispettivi è regolato secondo le previsioni del Capitolato d'Appalto. E precisamente il pagamento dei corrispettivi delle forniture avrà luogo a seguito di presentazione delle fatture elettroniche ed avverrà solamente dopo i trasferimenti dei fondi del Dipartimento della Programmazione. Si applica quanto previsto dall'art. 1 c. 629 lett. b) della L. 190/2014 con il quale è stato introdotto l'art. 17-ter del DPR 633/1972 relativo allo split-payment dopo il trasferimento dei fondi del Dipartimento della Programmazione e l'effettivo accertamento dall'ufficio competente.

Si precisa inoltre che il pagamento dei corrispettivi all'acquisizione da parte della stazione appaltante della Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva (DURC) e che, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010, in caso di ottenimento da parte del Responsabile del Procedimento di DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

e spese contrattuali, quelle di registrazione e tutte le altre spese inerenti e conseguenti il presente appalto, nessuna esclusa sono a carico dell'aggiudicatario.

Ove nel termine fissato nella comunicazione ricevuta l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, ovvero in caso di accertata irregolarità di quanto dichiarato in sede di presentazione dell'offerta o della sussistenza di cause di sospensione, divieto o di decadenza previste dall'art. 10 della L. n. 575/1965, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione ed all'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria, così come risultante dal verbale di gara.

L'aggiudicatario è tenuto:

- a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto, o, nei casi previsti dalle norme, ad indicare presso quali amministrazioni la stessa può essere reperita, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa;
- a costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto;

- a firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

CLAUSOLE SOCIALI.

L'affidatario è tenuto ad osservare integralmente le clausole sociali di cui all'articolo 105 comma 9 del D.Lgs. 50/2016, devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'aggiudicatario si atterrà ai disposti della Legge 136/2010 ed in particolare in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, a quanto indicato all'art. 3 della stessa legge.

In particolare dovranno comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati con l'indicazione del servizio al quale sono dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi e ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel citato art. 3 della Legge 136/2010 costituirà causa dell'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

TRATTAMENTO DEI DATI

Il trattamento dei dati raccolti viene effettuato ai sensi del D.Lgs. 196/2003 ed al fine della procedura in argomento, tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati e conservati per le finalità di gestione dell'affidamento del servizio e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Titolari del loro trattamento sono la Stazione Appaltante Comune di Favara, il Responsabile Area P.O.1 Lillo Sorce Responsabile Unico (RUP) del Procedimento cui ci si può rivolgere per far valere i propri diritti in merito al trattamento così come previsti dall'art. 7 del citato D.Lgs. 196/2003.

I dati previsti dalle normative in vigore in materia di trasparenza e pubblicità dell'azione della Pubblica Amministrazione vengono inoltre resi noti nelle forme previste dalla legge anche a mezzo pubblicazione sul sito internet delle Amministrazioni o altro mezzo di diffusione.

L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.Lgs. n. 196/2003, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

RICORSI

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. Sicilia

Per tutto quanto non espressamente previsto nella presente lettera di invito e nel Capitolato d'Appalto si applica la normativa vigente.

PUBBLICAZIONI

La presente lettera di invito sarà pubblicata:
sul sito internet della Stazione Appaltante,
all'albo pretorio della Stazione Appaltante,
nella sezione "Amministrazione trasparente - bandi di gara e contratti"

Informazioni e contatti

Per informazioni tecniche sulle prestazioni richieste, sull'esecuzione dell'affidamento e per il sopralluogo il riferimento è l'Ufficio Segreteria della Stazione Appaltante. Per informazioni e/o chiarimenti riguardanti le modalità e formalità di partecipazione alla procedura di selezione ci si può rivolgere all'Ufficio Segreteria presso il Comune di Favara Telefonicamente al n. 0922- 448511,- 448362 P.zza Cavour 92026 Favara, per email all'indirizzo favara.istruzione@libero.it

L'ufficio è aperto al pubblico negli orari di seguito indicati: lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.00, il mercoledì.

Il Responsabile del Procedimento

Lillo Sorce
Lillo Sorce

MODELLO OFFERTA ECONOMICA
(Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i.)

Affidamento diretto del servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal dipartimento della programmazione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del d.lgs 50 del 18/04/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera a) comma 10 Esercizio 2017.
CIG: :Z791C228A2

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, C.f. _____, residente in _____, via _____, n. _____, nella qualità di legale rappresentante/procuratore dell'impresa _____, con sede in _____, via _____, C.f. _____, P.Iva _____, che prende parte alla presente gara nella qualità di (barrare la casella che interessa)

- Impresa singola
- Capogruppo/mandataria/mandante di una associazione temporanea o di un consorzio ordinario già costituito fra le imprese:
- Capogruppo/mandataria/mandante di una associazione temporanea o di un consorzio ordinario da costituirsi fra le imprese: (in questo caso il presente modello di offerta economica dovrà essere sottoscritto dai legali rappresentanti/procuratori di tutte le società facenti parte dell'associazione o del consorzio)
- Geie costituito fra le imprese
- Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) del D.Lgs 50/2016;
- Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera c) del D. Lgs 50/2016;
- Capogruppo di una aggregazione di cui all'art. 45, comma 2, lettera f) del D. Lgs. n. 50/2016 fra le imprese:

OFFRE

a) il seguente ribasso, in percentuale (%), sul costo complessivo della fornitura dei pasti di € 36.923,00 Iva Esclusa

CIFRE (euro)	(LETTERE)

DICHARA

ai sensi dell'art. 95, comma 10, del d.lgs. 50/2016, che i costi della sicurezza aziendale che l'impresa sosterrà ammontano ad euro _____ e che gli stessi sono ricompresi nell'importo offerto in sede di gara.

DICHARA CHE

- 1) l'offerta è vincolante per 180 (centottanta) giorni solari consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- 2) l'offerta economica è comprensiva di tutte le spese da sostenersi in relazione ai servizi oggetto d' affidamento;
- 3) in caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice;
- 4) di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi; essi si intendono comprensivi di tutti gli oneri di esecuzione previsti negli atti di affidamento, anche se non espressamente indicati nel testo di ogni singola voce e nelle disposizioni di legge in materia;
- 5) di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori di cui al d.lgs. 81/2008, nonché alle condizioni di lavoro e di ogni altra norma di legge con particolare riferimento alla normativa ambientale ed al risparmio energetico, e che il prezzo offerto include il costo del personale e il costo delle misure di adempimento alle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Data _____

Il legale rappresentante/procuratore

(timbro e firma per esteso e leggibile)

Ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 si ricorda che la firma apposta non necessita di autentica e deve essere corredata da copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del/i sottoscrittore/i in corso di validità.

(In tal caso di RTI o Consorzio ordinario l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari)



AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I DOCENTI E I COLLABORATORI SCOLASTICI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA FINANZIATO DAL DIPARTIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT. 144 E 36 COMMA 2 LETTERA A) DEL D.LGS 50 DEL 18/04/2016, APPLICANDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA ART. 95 COMMA 3 LETTERA A) E COMMA 10. ESERCIZIO 2017. CIG:: Z791C228A2

Con il presente Avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito.

Questo avviso che assolve la funzione di garantire pubblicità al procedimento, non ha alcuna finalità negoziale, ma unicamente conoscitiva dell'esistenza di operatori economici interessati a diventare potenziali contraenti nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità, inoltre essa non è costitutiva di diritti in capo agli operatori economici e non vincola la Stazione appaltante, il Comune di Favara, alla conclusione del procedimento, potendo questo essere sospeso, revocato, annullato, con adeguata motivazione, senza che agli operatori economici spetti alcuna forma di indennizzo; La manifestazione di interesse ha il solo scopo di comunicare all'Amministrazione Comunale la disponibilità a fornire il servizio di cui l'Amministrazione ha necessità.

Si forniscono di seguito, in sintesi, le informazioni utili alla manifestazione d'interesse.

ART.1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE Comune di Favara P.zza Cavour - 92026 – Favara (AG) tel. 0922/448511 – 0922/448362 fax 0922/ 33365 Sito istituzionale: www.comune.favara.ag.it Posta elettronica : favara.istruzione@libero.it Settore competente Area P.O.1 Responsabile Lillo Sorce

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

a. L'appalto ha per oggetto l'affidamento diretto del servizio di ristorazione scolastica per i Docenti e i Collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia finanziato dal Dipartimento della Programmazione ai sensi degli artt. 144 e 36 comma 2 lettera a) del D.lgs 50 del 18/04/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa art. 95 comma 3 lettera A) e comma 10 .Esercizio 2017.

b. La categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, descrizione "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV è : 555240009-9 "Servizi di ristorazione scolastica". –

ART. 3 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Tipologia del servizio: Servizio ristorazione scolastica

Importo dell'appalto così ripartito :

Importo complessivo soggetto al ribasso €36.923,00

Iva esclusa : 1.476,92

Importo complessivo pari a € 38.399,92

Costo del singolo pasto : € 2,25 IVA esclusa

Oneri di sicurezza esclusi poiché la somministrazione dei pasti sarà effettuata dai Dipendenti contrattisti e ASU del Comune di Favara;

Numero pasti anno presunti :16410

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà validità annuale, dalla data di inizio dal 09.01.2017 alla fine delle attività scolastiche al 31. 05.2017 e dal mese di ottobre al mese di dicembre 2017.

ART. 5 - MODALITÀ DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE Le ditte interessate possono proporre inviando il modulo allegato A che deve pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 12.12.2016 solo a mezzo PEC all'indirizzo comune.favara@pec.it

ART. 6 - REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Potranno esprimere manifestazione di interesse i soggetti di cui all'art.3 lettera P del d.lgs 50 /2016 Nel dettaglio sono ammessi a presentare istanza i soggetti di cui all'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016, aventi i seguenti requisiti:

1) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

- a. assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti;
- b. iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di che trattasi;

2) Requisiti di capacità economica/finanziaria:

- a. Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2013/2015 non inferiore a €110.00,00.

3) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:

- a. aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2013-2014-2015, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, per un importo annuo medio non inferiore ad €38.400,00.

b. Certificazione attestante il possesso dei requisiti di qualità UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN 45000, per i servizi di refezione, relativi alla impresa. In caso di associazione di imprese il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate, con allegata documentazione a firma del legale rappresentante di avere una capacità produttiva disponibile 117 pasti.

c. certificazione UNI EN ISO 9001: 2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN ISO 45000 del centro di cottura destinato ai servizi, di avere una capacità produttiva di almeno 117 pasti ;

d. Alternativamente alle certificazioni di cui ai punti 1) e 2) certificazione UNI EN ISO 9001:2008 , che comprenda anche il centro di cottura.

In caso di associazione di imprese, il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate con allegata documentazione a firma del legale rappresentante ;

e. Certificazione di autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 del centro di cottura metodo HACCP ;

f. Certificazione che attesti il possesso di automezzi regolarmente registrati ai sensi del regolamento CEE 852/2004 per il trasporto dei pasti;

Alla verifica dei requisiti e alle dichiarazioni di cui all'allegato A) procederà il RUP Lillo Sorce,

ART. 7 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

In esito alla ricezione delle manifestazioni di interesse, si procederà all'ulteriore fase di negoziazione, alla quale saranno invitati a presentare offerta tecnico- qualificativa ed economica, gli operatori che hanno tutti i requisiti di cui all'art. 6 del presente avviso. Il partecipante, non sarà invitato qualora vi siano mancanze, incompletezze o si evidenzino l'assoluta incertezza rispetto all'allegato A) della manifestazione di interesse e alle dichiarazioni prestate da presentarsi come esposto.

E' prevista la procedura informale art. 36 c. 2 lett. a) affidamento diretto, contemplata dalla disposizione contenuta nel Codice dei Contratti che disciplina gli appalti di fornitura di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria.

ART.8 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., 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 della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

ART.9 . PUBBLICAZIONE DEL BANDO

La presente manifestazione di interesse viene pubblicata:

sul sito internet della Stazione Appaltante,

all'albo pretorio della Stazione Appaltante,

nella sezione "Amministrazione trasparente - bandi di gara e contratti"

La presente manifestazione di interesse e l'allegato i sono disponibili in versione integrale sul sito internet del Comune di Favara www.comune.favara.ag.it

Il Responsabile Area P.I. 1

L. M. Sorce

Allegato A

Modello Dichiarazione sostitutiva ex art. 80 del D.Lgs. n 50/2016

DICHIARAZIONE RESA ANCHE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000 NECESSARIA PER L'AMMISSIONE ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I DOCENTI E I COLLABORATORI SCOLASTICI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA FINANZIATO DAL DIPARTIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT. 144 E 36 COMMA 2 LETTERA A) DEL D.LGS 50 DEL 18.04.2016 APPLICANDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ART. 95 COMMA 3 LETTERA A) E COMMA 10 ESERCIZIO 2017 .CIG :Z791C228A2

Il sottoscritto C.F....., Partita IVA n..... nato a..... il , domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di..... e legale rappresentante della , con sede in , via ,.....C.A.P..... , capitale sociale Euro (in cifre)((in lettere)....., iscritta al Registro delle Imprese di al n....., C.F..... , partita IVA n., iscritto all'albo Professionale di ,(di seguito denominato "operatore economico"), iscritto al Registro Professionale di Numero posizione INAIL , codice Cliente INAIL n., (nel caso in cui le posizioni INAIL siano più di una occorre allegare il relativo elenco), Numero posizione INPS , Numero Matricola INPS..... (nel caso in cui le posizioni INPS siano più di una occorre allegare il relativo elenco), CCNL applicato (di seguito denominato "operatore economico")

- ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione lo scrivente operatore economico decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata;
- ai fini della ammissione alla manifestazione di interesse ;

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

A) DICHIARAZIONE INERENTE L'ISCRIZIONE AL REGISTRO DELLE IMPRESE O ALTRI REGISTRI E/O ORDINI PROFESSIONALI

1. che, questo operatore economico è iscritto al Registro delle Imprese o Albo Professionale (selezionare e compilare solo i campi di pertinenza):

(indicare l'attività) _____ registro ditte n. _____
per attività analoga a quella dell'affidamento in oggetto ed attesta i seguenti dati:
• numero d'iscrizione: _____
• data d'iscrizione: _____
• durata della Ditta / data termine: _____
• (per le sole società cooperative e consorzi di cooperative) che la cooperativa è iscritta all'albo delle società cooperative presso _____ al n. _____ del _____
• che i recapiti ai quali possono essere inviate tutte le comunicazioni relative alla presente manifestazione di interesse a sono:
fax _____ mail _____ PEC _____
telefono _____

2. che, come risulta dal certificato di iscrizione al Registro delle Imprese o all'Albo professionale, l'amministrazione è affidata ad un (selezionare e compilare solo il campo di pertinenza):

Amministratore Unico, nella persona di: Nome..... Cognome.....
nato a....., il....., C.F....., residente
in....., nominato il..... fino al....., con i seguenti poteri associati alla carica;

Consiglio di Amministrazione composto da n.membri e, in particolare, da (indicare per tutti i membri del Consiglio: nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, residenza, carica aziendale, data di nomina, data di scadenza del mandato, elenco dei poteri associati): .

Consiglio di Gestione composto da n. membri e, in particolare, da: (indicare per tutti i membri del Consiglio: nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, residenza, carica aziendale, data di nomina, data di scadenza del mandato, elenco dei poteri associati): .

Professionista nella persona di: NomeCognome..... nato a..... il....., C.F....., residente in....., appartenente alla professione.....(indicare: regolamentate o non regolamentate), titolo di studio..... conseguito a presso l'istituto....., iscritto all'albo...../ordine di..... numero data iscrizione;

Altro (specificare)

3. (eventuale, ove presente) che il/i direttore/i tecnico/i attualmente in carica è/sono (indicare per tutti i direttori tecnici:

- nome cognome.....,
- data e luogo di nascita....., codice fiscale....., residenza, data di nomina,..... data di scadenza del mandato....., elenco dei poteri associati;

- nome cognome.....,
- data e luogo di nascita....., codice fiscale....., residenza, data di nomina,..... data di scadenza del mandato....., elenco dei poteri associati ;

- nome cognome.....,
- data e luogo di nascita....., codice fiscale....., residenza, data di nomina,..... data di scadenza del mandato....., elenco dei poteri associati: .

4. (eventuale) che i riferimenti dell'atto notarile relativo alla procura generale o speciale del procuratore che sottoscrive dichiarazioni e/o attestazioni di offerta sono i seguenti: Notaio dott....., atto del , rep..... ;

5. **a. che nel libro soci** (nell'ipotesi di società a responsabilità limitata, i dati di cui al punto a) ed ai successivi punti b) e c) sono ricavati dal Certificato di iscrizione nel Registro delle Imprese) di questo operatore economico figurano i soci sotto elencati, titolari delle azioni/quote di capitale riportate a fianco di ciascuno di essi: Inserire nome e cognome dei soci, seguito dalla relativa quota di capitale sociale espressa in termini percentuali, in modo che il totale sia 100%.

b. che (contrassegnare il campo che si riferisce alla propria situazione aziendale):

in base alle risultanze del libro soci, nonché a seguito di comunicazioni ricevute dai titolari delle stesse partecipazioni, risultano esistenti i seguenti diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni/quote aventi diritto di voto: inserire i diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni/quote aventi diritto di voto, in termini percentuali, precisando il soggetto che ne favorisce.
ovvero

non risultano esistenti diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni/quote aventi diritto di voto;

c. che nelle assemblee societarie svoltesi nell'ultimo esercizio sociale, antecedente alla data della presente dichiarazione (contrassegnare il campo che si riferisce alla propria situazione aziendale):

hanno esercitato il diritto di voto in base a procura irrevocabile o ne hanno avuto comunque diritto, le seguenti persone: inserire nome e cognome delle persone che hanno esercitato diritto di voto in base a procura (o ne hanno avuto diritto) e della persona per conto della quale è stata emessa la procura
ovvero

non è stato esercitato alcun diritto di voto in base a procura irrevocabile o in base ad un titolo equivalente che ne legittimava l'esercizio;

B) DICHIARAZIONE IN ORDINE AI REQUISITI DI CARATTERE GENERALE

- 1) che l'operatore economico non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione all'affidamento di cui all'art. 80 del Nuovo Codice degli Appalti e, in particolare:

A. che nei propri confronti e nei confronti (contrassegnare le opzioni che si riferiscono alla propria situazione):

del titolare e del direttore tecnico, ove presente (se si tratta di impresa individuale);

dei soci e del direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in nome collettivo);

dei soci accomandatari e del direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in accomandita semplice);

dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica (ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci) se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

dei professionisti associati e del direttore tecnico, ove presente (se si tratta di uno studio associato);

(eventuale) del/i procuratore/i che sottoscrive/ono la presente dichiarazione e/o l'offerta economica e/o ulteriore documentazione d'offerta;

e segnatamente i Signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, codice fiscale e carica dei soggetti ai quali si riferisce la dichiarazione sottostante):

nonché nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della manifestazione di interesse, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata;

non è stata pronunciata alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per uno dei seguenti reati:

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346 bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

Non sussiste alcuna causa di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. (Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia).

B. che l'operatore economico non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015. Il presente comma non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.

C. che l'operatore economico non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;

D. che l'operatore economico si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016;

E. che l'operatore economico non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;

F. che la partecipazione dell'operatore economico alla presente procedura di affidamento non comporta alcuna situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, non diversamente risolvibile;

G. che la partecipazione dell'operatore economico alla presente procedura di gara non comporta una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'affidamento di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;

H. che nei confronti dell'operatore economico non è stata pronunciata sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

I. che nei confronti dell'operatore economico non risulta l'iscrizione nel casellario informatico, tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC, per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

J. che l'operatore economico non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

K. che l'operatore economico ha un numero di dipendenti, computabile ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 68/1999, pari a unità iscritti a libro matricola e che (compilare/contrassegnare il campo di pertinenza o barrare/eliminare l'opzione che non si riferisce alla propria situazione):

è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili

ovvero, non è soggetto a tali norme;

attesta che la presente dichiarazione resa ai fini dell'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, è verificabile dalla stazione appaltante presso l'Ufficio Provinciale del Lavoro di _____;

L. che l'operatore economico, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203:

ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria (salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689).

non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203.

E' fatta avvertenza che la circostanza della omessa denuncia deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che abbia omesso la denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

M. che l'operatore economico non si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

AVVERTENZE:

La stazione appaltante può escludere l'operatore economico in qualunque momento della procedura, qualora risulti che l'operatore economico si trova, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai punti precedenti.

Un operatore economico, che si trovi in una delle situazioni di cui alle lettere a) - g) limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi

Ovvero

abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione, come definita per le singole fattispecie di reato, è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Qualora la stazione appaltante ritenga che le misure risarcitorie e quelle di prevenzione adottate sono sufficienti, non esclude l'operatore economico dalla procedura di affidamento; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico.

L'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento non può avvalersi della possibilità prevista dai commi 7 e 8 dell'art. 80 D.Lg. 50/2016 nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Qualora la sentenza di condanna definitiva non fissa la durata della pena accessoria della incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione, ovvero non sia intervenuta riabilitazione, tale durata è pari a cinque anni, salvo che la pena principale sia di durata inferiore, e in tale caso è pari alla durata della pena principale.

Le cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di affidamento la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto ai sensi del comma 1 fino a due anni.

C) DICHIARAZIONE IN ORDINE ALLA CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA

Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2013/2015 non inferiore a €110.000,00.

di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questo operatore economico verrà escluso dall'affidamento per la quale è rilasciata o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata e la stazione appaltante avrà la facoltà di escutere la cauzione provvisoria prestata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

D) DICHIARAZIONE IN ORDINE ALLA CAPACITÀ TECNICO - ORGANIZZATIVA

aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2013-2014-2015, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, per un importo annuo medio non inferiore ad €38.400,00.

Certificazione attestante il possesso dei requisiti di qualità UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN 45000, per i servizi di refezione, relativi alla impresa. In caso di associazione di imprese il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate, con allegata documentazione a firma del legale rappresentante di avere una capacità produttiva disponibile 117 pasti.

certificazione UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN ISO 45000 del centro di cottura destinato ai servizi, di avere una capacità produttiva di almeno 117 pasti ;

Alternativamente alla certificazione di cui ai punti 1) e 2) certificazione UNI EN ISO 9001:2008 , che comprenda anche il centro di cottura.

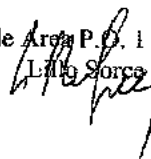
In caso di associazione di imprese, il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate con allegata documentazione a firma del legale rappresentante ;

Certificazione di autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 del centro di cottura metodo HACCP ;

Certificazione che attesti il possesso di automezzi regolarmente registrati ai sensi del regolamento CEE 852/2004 per il trasporto dei pasti .

Il Responsabile Area P.C. 1

Lillo Sorace



N.B. Allegare fotocopia di documento in corso di validità. In tal caso la firma non dovrà essere autenticata del D.P.R. n. 445/2000.