



CITTA' DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

COPIA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 194 del Reg.	Oggetto: Direttiva per il Servizio di Refezione Scolastica. Anno Scolastico 2015/2016 – Approvazione schema di capitolato d'appalto – impegno di spesa..
Data 26.08.2015	

L'anno Duemilaquindici il giorno 26 del mese di AGOSTO alle ore 10,00 nella sala delle adunanze del Comune suddetto, convocata con appositi avvisi, si è riunita la Giunta Comunale con la presenza dei Signori:

		Presenti	Assenti
1)	SABATINO Monica	SI	
2)	MORELLI Giovanni Battista	SI	
3)	TEMPO Sergio		SI
4)	CANNATA Gianluca	SI	
5)	RUBINO Antonio		SI
6)	PATI Emma	SI	
Totale		04	02

Assume la Presidenza il Sindaco Dott.ssa Monica SABATINO e constatato che i presenti sono in numero legale dichiara aperta la seduta;

Partecipa alla riunione il Segretario Generale Dott.ssa Maria Luisa MERCURI;

LA GIUNTA COMUNALE

VISTA la proposta di deliberazione come predisposta dall'uff. *Istruzione* avente ad oggetto: *Direttiva per il Servizio di Refezione Scolastica. Anno Scolastico 2015/2016 – Approvazione schema di capitolato d'appalto – impegno di spesa.*;

RITENUTA la proposta in parola rispondente alle esigenze dell'Ente e quindi meritevole di approvazione;

DATO ATTO dell'avvenuta acquisizione:

- del parere favorevole, in ordine alla regolarità tecnica, espresso dal Responsabile del Servizio ai sensi dell'art.49 comma 1 del D.Lgs. 18.08.2000, n°267 (T.U.E.L.);
- del parere favorevole in ordine alla regolarità contabile, da parte del responsabile di ragioneria, ai sensi dell'art.49 comma 1 del D.Lgs. 18.08.2000, n°267 (T.U.E.L.);

CON VOTI UNANIMI ESPRESSI NELLA FORMA DI LEGGE

DELIBERA

- APPROVARE**, come approva, la proposta di deliberazione come predisposta dall'Uff. *Istruzione* avente ad oggetto: *Direttiva per il Servizio di Refezione Scolastica. Anno Scolastico 2015/2016 – Approvazione schema di capitolato d'appalto – impegno di spesa.*
- ALLEGARE** alla presente deliberazione la proposta di cui trattasi per formarne parte integrale e sostanziale;

ED INOLTRE;

LA GIUNTA COMUNALE

Stante l'urgenza di provvedere;
Sulla proposta del Presidente;
Con separata, unanime votazione.

DELIBERA

Dichiarare la presente **IMMEDIATAMENTE ESECUTIVA** ai sensi dell'art. 134, comma 4 della D.Lgs. 18.08.2000, n°267(TUEL);

La presente deliberazione viene rimessa:

All'Ufficio proponente ed agli altri uffici interessati, per i provvedimenti di rispettiva competenza.

Ai capigruppo consiliari viene data informativa dell'avvenuta adozione del presente atto ai sensi dell'art. 125 (TUEL).



CITTA DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: DIRETTIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA . ANNO SCOLASTICO 2015/2016- APPROVAZIONE SCHEMA DI CAPITOLATO D'APPALTO-IMPEGNO SPESA

Proponente: L'ASSESSORE ALLA P.I.
 Si propone, l'adozione della deliberazione in oggetto EMMA PATI
 Data 26.8.2015 *Emma Pati*

PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INTERESSATO
 - Art. 49, comma 1 D.Lgs. 18.08.2000, n°267 - T.U.E.L.
 Per quanto concerne la regolarità tecnica, dato atto dell'avvenuto compimento delle procedure tecnico amministrativo previste dalla vigente legislazione, esprime parere: ...FAVOREVOLE...
 Data 26.8.2015 Dott.ssa Anna Concetta Trafficante

PARERE DEL RESPONSABILE DI RAGIONERIA
 Art. 49, comma 1 D.Lgs. 18.08.2000, n°267 T.U.E.L.
 Art.6 regolamento di Contabilità
 Per quanto concerne la regolarità contabile esprime parere:
 ...FAVOREVOLE...
 Data 26.8.2015
 Il Responsabile: *[Signature]*

Intervento Capitolo / PEG Bilancio Corrente Esercizio - <input type="checkbox"/> Competenza <input type="checkbox"/> Residui Si da atto che la copertura finanziaria è assicurata dallo stanziamento sopra individuato che presenta la situazione contabile come da prospetto a fianco.	- somma stanziata - variaz. In aumento..... - variaz. In diminuzione..... - somme già impegnate..... - somma disponibile..... Data Il Responsabile: Dr. _____
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Data e ora della seduta 26.8.2015 ora 10.00 Determinazione

SARATINO	MORELLI	TEMPO	CANNATA	RUBINO	PATI		
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		

Deliberazione n° <u>194</u>	Presenti n° <u>4</u>	Voti Favorevoli n° <u>4</u>	Voti Contrari n° <u>0</u>	Astenuti n° <u>0</u>	Imm. Esecutiva <u>AV</u>	Capigruppo <u>AV</u>	Prefettura <u> </u>
-----------------------------	----------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	------------------------

Rimettere copie a:

()	Il Segretario Generale Dott.ssa Maria Luisa MERCURI
()	

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO :

CHE l'attuazione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, rientra tra i compiti attribuiti ai Comuni nell'ambito dei servizi per garantire il Diritto allo Studio ;

CHE detto servizio si rende indispensabile per l'ottimale funzionamento della scuola dell'infanzia che effettua giornalmente attività in orari pomeridiani , e per garantire le attività didattiche di tempo prolungato per le scuole primarie e secondarie di primo grado;

CHE trattasi di un servizio a domanda individuale e che , pertanto, è prevista la compartecipazione degli utenti al costo del servizio mediante il pagamento di una tariffa il cui importo è stabilito annualmente dall'Ente e che per l'anno scolastico 2015/2016 si ritiene dover confermare in €. 1,60 IVA inclusa per ogni singolo pasto;

CHE il servizio in parola viene reso già da molti anni tramite affidamento a imprese specializzate nel settore ed individuate tramite apposite procedure di gara;

RITENUTO, per l'anno scolastico 2015/2016 doversi disporre apposita direttiva al responsabile del Servizio Istruzione in merito alla effettuazione degli adempimenti necessari per l'espletamento dell'appalto del servizio in parola tramite procedura aperta sulla base dello schema di capitolato d'appalto che si allega alla presente per la necessaria approvazione;

VISTO il D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i, ed il regolamento comunale per l'esecuzione dei lavori, delle forniture e dei servizi in economia approvato con delibera di C.C. n. 30 del 11.06.2007;

CONSIDERATO che la somma complessiva occorrente per attuare gli interventi in parola ammonta ad €. 157.234,58 IVA al 4% inclusa trova copertura sul bilancio comunale per come di seguito:

€. 58.962,96 IVA inclusa sull'int. n. 1040503 Capitolo 935/0 del bilancio di previsione 2015;

€. 98.271,62 IVA inclusa sull'int. n. 1040503 Capitolo 935/0 del bilancio esercizio 2016;

ATTESO che questo Ente non ha ancora provveduto alla attribuzione dei fondi stanziati in bilancio ai responsabili di settore, per le attività gestionali e che, quindi bisogna provvedere in merito;

DATO ATTO:

- a) dell'avvenuta acquisizione del parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica, espresso dal responsabile del servizio interessato, ai sensi dell'art.49 comma 1 del D.Lgs. 18.08.2000, n°267 (Testo Unico Enti Locali);

- b) del parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica contabile, da parte del responsabile di ragioneria, ai sensi dell'art.49 comma 1 del D.Lgs 18.8.2000 (Testo Unico Enti Locali);

DELIBERA

1) **LA NARRATIVA** che precede interamente confermata forma parte integrante e sostanziale della presente;

2) **DETERMINARE** in €. 1,60 IVA inclusa per ogni singolo pasto la quota individuale da porre a carico degli utenti quale compartecipazione al costo del servizio per l'anno 2015/2016;

3) **DI FISSARE** in €. 4,00 IVA ed ogni altro onere incluso il prezzo unitario per ogni singolo pasto, da porre a base di gara;

4) **DI APPROVARE** lo schema di capitolato d'appalto allegato alla presente;

3) **DI AFFIDARE** al responsabile del Servizio Istruzione dott.ssa Anna Concetta Trafficante il budget economico di €. 157.234,58 IVA inclusa per l'espletamento delle procedure d'appalto tramite gara ad evidenza pubblica, per il servizio di refezione scolastica demandando alla stessa la predisposizione di ogni adempimento in merito, sulla base dello schema di capitolato d'appalto allegato e che si approva con la presente;

4) **DI DARE ATTO** che la somma complessiva occorrente per attuare gli interventi in parola ammonta ad €. 157.234,58 IVA al 4% inclusa trova copertura sul bilancio comunale per come di seguito:

€. 53.962,96 IVA inclusa sull'int. n. 1040503 Capitolo 935/0 del bilancio di previsione 2015;

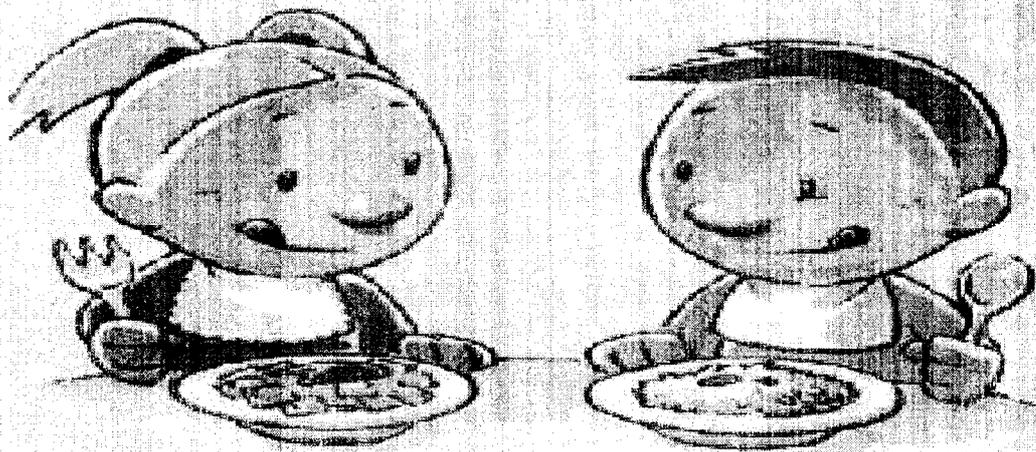
€. 98.271,62 IVA inclusa sull'int. n. 1040503 Capitolo 935/0 del bilancio esercizio 2016;



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.
Tel/Fax 0982-42924



CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016
CODICE CIG :

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea.
2. Il servizio comprendente la fornitura delle derrate, preparazione, porzionatura, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, compresa acqua, nei vari plessi scolastici, pulizia e riordino dei locali. I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche viste dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.
3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli Istituti scolastici.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, che dovranno essere recapitati nella sede indicata da questo Ente. Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2015/2016 e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare e/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;
- per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 3 . IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,90** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,77** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,077** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 39.300 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 148.161,00**(euro centoquarantottomilacentosessantuno/00) oltre Euro **3.026,00** (tremilazerotisei/00) per oneri di sicurezza e IVA al 4% non soggetti a ribasso-

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura , preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori , secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva la pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria , munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente , per come indicato al precedente art. 1,punto 3.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale .

ART. 4 PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara si terrà con il sistema della procedura aperta sotto soglia comunitaria (art. 124 del D.Lgs 163/2006), con aggiudicazione in favore del concorrente che avrà offerto il prezzo più basso rispetto all'importo posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

2. In caso di offerta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86 del D.lgs n. 163/2006, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, in base al disposto dell'art. 87 del D.Lgs 163/2006. L'impresa la cui offerta è oggetto di verifica deve presentare al Comune le precisazioni entro cinque giorni dalla richiesta, a pena di esclusione. .

3. Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara né offerte parziali e/o condizionate.

4. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, o prorogarne la data, o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi, dandone comunicazione scritta alle imprese concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

5. L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta purché valida. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione, mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

L'Amministrazione del Comune di Amantea si riserva di applicare l'art. 57 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163 come modificato dall'art. 1 lettera f) del D.Lgs 31.07.2007 n. 113.

Saranno escluse dalla gara le offerte recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi offerti.

6. La gara sarà esperita in seduta pubblica il giorno 2015 alle ore 10,00 presso la sede comunale o, per comprovata necessità in altro giorno successivo, previa comunicazione. Le offerte saranno esaminate da un'apposita commissione nominata dal Responsabile del Settore.

ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs 163/2006 e quindi:

- a) imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909 n. 422 e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla Legge 8 agosto 1985 n. 443;
- e) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;

I consorzi di cui alle lettere b) e c) sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b), c), i quali prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza di uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio o dei mandanti (si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c), anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile (si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

f) i soggetti che abbiano stipulato contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del D.Lgs 23 luglio 1991 n. 240;

In caso di presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegata dichiarazione sottoscritta dai soggetti del raggruppamento indicante la Capogruppo cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione. L'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

Le imprese singole facenti parte del gruppo che risulterà aggiudicatario, dovranno conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di

esse, designata come capogruppo. La procura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa Capogruppo. Le cauzioni saranno prestate solo dall'impresa capogruppo.

L'impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi né singolarmente, pertanto il Consorzio deve indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia all'art. 37 del D.Lgs 163/2006 ed alla normativa vigente in materia.

Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Qualora la stazione appaltante accerti, sulla base di univoci elementi, che le offerte presentate dai concorrenti siano imputabili ad un unico centro decisionale, si procederà ad escludere gli stessi dalla gara.

ART. 6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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

1. Requisiti di ordine generale

- a) Insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- b) Assenza di condizioni ostative di cui all'art. 10 della L. 575/65 e ss.mm.ii;
- c) Non essersi avvalse dei piani individuali di emersione ai sensi del D.L.n. 210/2002 convertito in L. 266/2002 ovvero essersi avvalse dei suddetti piani individuali ma che il periodo di emersione si è concluso;
- d) Non trovarsi in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altre partecipanti alla gara né in situazioni di collegamento di tipo sostanziale con altra impresa in gara tale che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale ;
- e) Essere in regola con il versamento degli oneri previdenziali ed assicurativi per i propri lavoratori;
- f) Essere in regola con gli adempimenti e gli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in materia di disciplina sui diritti al lavoro dei disabili;
- g) Non essersi reso colpevole di negligenza o malafede nell'esecuzione di precedenti servizi affidati da questa stazione appaltante e non aver commesso gravi errori nell'esercizio della loro attività professionale , accertato con qualsiasi mezzo di prova ;
- h) Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni in merito alla sicurezza dei lavoratori;
- i) Essere in regola con gli obblighi della sicurezza ed in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs n. 81 del 09/04/2008;

2. Requisiti di idoneità professionale

a) Iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A., competente per territorio, per attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in uno Stato Estero membro della U.E da dimostrare attraverso dichiarazione e/certificazione di data non anteriore a sei mesi.

b) Iscrizione se Cooperativa , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

3. Requisiti di capacità tecnica e organizzativa

- a) Disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel presente capitolato, dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) Possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel presente capitolato;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione presenze giornaliera, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebiti) le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale, la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara.;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'Autorità Sanitaria competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermitici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente.
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;

3. Capacità economico - finanziaria

- a) Essere in possesso e produrre, in originale, dichiarazione rilasciata da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo n. 385 /1993 attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari.
- b) Certificazioni o dichiarazioni concernenti il fatturato per i servizi di refezione scolastica realizzato nell'ultimo triennio (2012/2013/2014) che non dovrà essere inferiore al valore del presente appalto. In caso di associazione temporanea d'impresa il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capofila e la restante percentuale, cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto

* Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni di cui al DPR n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2 da lett. a) a lett. g) dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

4. Garanzia di qualità

- a) Elenco dei servizi di refezione scolastica o similari svolti negli anni scolastici 2012/2013 2013/2014-2014/2015 , regolarmente e con buon esito(i relativi contratti non sono stati sciolti anticipatamente per inadempienze contrattuali), con una produzione annua di almeno 20.000 pasti previsti nel capitolato di gara con l'indicazione, a pena di esclusione, delle date , del numero di pasti e dei destinatari dei servizi stessi.
- b) **Essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità in corso di validità rilasciate da organismi accreditati :**
 - UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - UNI EN ISO 22000 : 2005 per la sicurezza alimentare
- c) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
- d) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- e) Non utilizzazione di alimenti OGM;
- f) Adozione del sistema elettronico di rilevazione delle presenze e controllo del pagamento del ticket individuale (da descrivere dettagliatamente)
- g) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- h) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- i) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- j) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i suddetti requisiti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

5. Dimostrazione delle suddette condizioni di partecipazione

I suddetti requisiti, ad eccezione delle referenze bancarie, possono essere auto certificati e attestati con dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto di notorietà sottoscritti dal legale rappresentante, o dal procuratore nonché dagli amministratori dotati di poteri di rappresentanza. Dette dichiarazioni potranno non essere autenticate qualora alle medesime venga allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzi o di Associazioni Temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autenticata) e gli eventuali atti modificativi.

I soggetti partecipanti alla gara dovranno presentare una **cauzione provvisoria**, mediante fidejussione bancaria o assicurativa ai sensi dell'art.75 del d.lgs n. 163/2006, pari al 2% del valore complessivo dell'appalto che deve:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

* La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'AVCP con delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del citato art. 6 bis.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del Codice dei Contratti, prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti, la Commissione di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale, con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48 del Codice dei Contratti e nel presente disciplinare di gara. Il concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa il Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.). I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema sull'apposito link sul Portale AVCP (servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

ART. 7 AVVALIMENTO

1. E' previsto il ricorso all'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art.49 del D.Lgs n. 163/2006, per soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di capacità economico, finanziario e tecnico organizzativa, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto..

A tal fine i concorrenti devono produrre anche la seguente ulteriore documentazione:

a) dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante attestante la volontà di ricorrere all'avvalimento con specifica indicazione di tutti i dati identificativi dell'impresa ausiliaria e del requisito di carattere economico finanziario -tecnico organizzativo da essa posseduto di cui intende avvalersi e la misura percentuale di avvalimento;

b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 38;

c) una dichiarazione resa e sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 da parte del legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima :

▶ attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

▶ si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui e' carente il concorrente;

▶ attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs n. 163/2006, né si trova in una situazione di controllo, di cui al comma 2 del medesimo art. 34, con una delle imprese che partecipano alla gara;

▶ attesta :

- la forma giuridica della Ditta con l'indicazione dei titolari, soci, Direttori, Amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari;

- l'iscrizione alla C.C.I.A.A. con l'indicazione dei relativi dati;

- l'iscrizione nel Registro prefettizio o nello schedario Generale della Cooperazione con l'indicazione dei relativi dati (se trattasi di cooperativa o consorzio di cooperative);

- le posizioni previdenziali ed assicurative e l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;

- l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;

- l'osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

- l'utilizzo o meno di piani individuali di emersione ex L.n. 383/2004;

▶ indica:

- le ditte consorziate che intende utilizzare in sede di avvalimento (nel caso di consorzio tra soc. coop. Di produzione e lavoro costituito ai sensi della L. 422/1909 e s.m. o consorzio tra imprese artigiane di cui alla L.443/1985);

- le ditte che formano il consorzio (nel caso di consorzio stabile costituito ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 art. 36;

Alle dichiarazioni dovrà essere allegata fotocopia di un documento di identità in corso di validità del titolare o legale rappresentante.

d) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto(il contratto non dovrà limitarsi alle indicazioni generiche circa la messa a disposizione a favore del concorrente delle risorse da parte dell'impresa ausiliaria, ma dovrà precisare sia i dati quantitativi che qualitativi delle risorse che saranno messe a disposizione , sia le modalità attraverso le quali tale disponibilità verrà attuata;

e) in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 del D.Lgs n. 163/2006;

2. In caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h) nei confronti dei sottoscrittori, si provvederà all' esclusione del concorrente ,alla escussione della garanzia ed inoltre alla trasmissione degli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11 del D.Lgs n. 163/2006.

3. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

4. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario;

5. I concorrenti che intendono ricorrere al presente istituto possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

6. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, né che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria sia quella che si avvale dei requisiti.

ART. 8 CONTRATTO

Il responsabile del servizio , dopo l'istruttoria di rito, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione definitiva dell'appalto, riservandosi la facoltà di non darvi corso in presenza di intervenute comprovate circostanze di varia natura, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'impresa aggiudicataria dovrà , entro il termine che verrà fissato dall'ufficio competente, effettuare i seguenti adempimenti:

► Costituzione di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale mediante fideiussione bancaria o assicurativa. (Art. 113 D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163), a garanzia delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate;

► Costituzione del deposito spese contrattuali (diritti di segreteria, valori bollati ecc.).

► Dati anagrafici e reperibilità del Responsabile

► Piano di sicurezza del personale

► Elenco nominativo del personale

► Ogni altra documentazione prevista nel presente capitolato e nel disciplinare di gara , nonché prevista dalla normativa vigente e necessaria ai fini della stipula del contratto

Ove l'aggiudicataria non provveda, ovvero provveda in modo non conforme, o non si sia presentata alla stipulazione alla data stabilita, l'aggiudicazione potrà essere annullata con atto motivato e in tal caso è facoltà del Comune aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il risarcimento del danno. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese del contratto. Saranno a carico della stessa , se inadempiente , gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di necessità e urgenza, garantire il servizio.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio all'impresa che segue in graduatoria.

ART. 9 AVVERTENZE

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel Bando e nel Disciplinare di Gara e nel presente Capitolato d'Appalto relativo al servizio da eseguire.

Si avverte che oltre il termine di arrivo delle buste/offerte non resta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente, e non si farà luogo a gara di migliona né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione nel tempo utile indicato nel Bando e nel Disciplinare di Gara.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine di scadenza o che risulti pervenuto con modalità diverse da quelle indicate nel Disciplinare di Gara o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione della fornitura oggetto di gara, e non sia controfirmato sui lembi di chiusura, non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti.

Comporta l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente chiusa controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto di gara.

Non sono ammesse le offerte che recano correzioni non espressamente controfirmate e sottoscritte.

Comporterà altresì l'esclusione dalla gara la mancanza di qualsiasi documentazione prevista negli atti di gara a pena di esclusione.

ART. 10 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità anche in merito alla qualità igienico-sanitaria della trasformazione alimentare.

La stessa aggiudicataria risponderà in ogni caso direttamente di eventuali danni a persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, e ciò senza diritti di compensi o rivalsa nei confronti del Comune.

È fatto obbligo all'aggiudicatario di stipulare a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché dei danni alle cose di terzi in custodia e consegna all'assicurato compresi quelli conseguenti a incendio e furto, con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante.

Pertanto l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita assicurazione che abbia un massimale non inferiore a € 1.500,00,00. Tale polizza d'assicurazione dovrà essere presentata al momento della stipula del contratto.

ART. 11 SUBAPPALTO

È vietato all'impresa aggiudicataria di cedere in subappalto il servizio assunto senza il consenso dell'Amministrazione, sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 12 MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti da somministrare ammonta presumibilmente a n. 39.300 per l'intero anno scolastico. Questi dati, relativi alla quantità dei pasti da erogare, sono indicativi, in quanto suscettibili di variazioni, con possibilità di aumento o di diminuzione giornaliera, senza limitazione alcuna, e comunque secondo le effettive richieste da parte della popolazione scolastica ad usufruire del servizio.

Per tali aumenti o riduzioni del numero dei pasti l'aggiudicataria non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né pretendere risarcimento alcuno, impegnandosi a seguire l'effettivo numero dei pasti richiesti giornalmente, agli stessi prezzi, patti e condizioni dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asi n. 1 e allegata al presente capitolato, secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

I Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 40 gradi centigradi al momento della consegna presso le sedi scolastiche.

I pasti devono pervenire con oneri di trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria nei giorni e orari stabiliti dal calendario scolastico e comunque entro la fascia oraria compresa tra le 12'00 e le 14'00.

Potrà essere richiesta all'impresa aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi e occasioni, previa comunicazione data alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo, comunque non inferiore a due giorni, dalle competenti autorità scolastiche.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad approntare :

• diete speciali,- (compresa la fornitura dei relativi prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari) per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La richiesta di diete speciali deve essere effettuata dal genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

• menu' alternativi - (qualora ne venga fatta richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

• diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

• La stazione appaltante potrà anche richiedere per motivate esigenze, la fornitura di cestini alimentari che dovranno essere confezionati in sacchetti individuali di carta idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative vigenti.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno notificati dal Comune, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.

È richiesta, inoltre, all'aggiudicataria la preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 3.

ART. 13 CENTRI COTTURA

Il Comune mette a disposizione l'uso delle cucine e le relative attrezzature esistenti, per la preparazione e somministrazione dei pasti.

Quanto messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria, da parte del Comune per l'erogazione del servizio mensa, sarà consegnato con apposito verbale ed alla scadenza del contratto, dovrà essere riconsegnato nello stesso stato in cui è stato preso in godimento, salvo il normale deterioramento.

L'aggiudicataria dovrà provvedere ad attrezzare le cucine e le mense di tutto il materiale complementare comprese le attrezzature portavivande per l'allestimento dei carrelli, necessari per il funzionamento delle cucine e delle mense. Detto materiale dovrà essere conforme alle normative in materia.

Se necessario e secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria preposta alla vigilanza, l'aggiudicataria dovrà integrare a sue spese, l'attrezzatura delle cucine, sostituire quelle usurate non più idonee al servizio, provvedere alle spese per la fornitura del gas dei centri cottura.

I pasti prodotti dovranno essere forniti a domicilio delle seguenti sedi scolastiche:

Amantea Centro: Scuole dell'infanzia di Via Dogana, via Garibaldi, via Baldacchini, Santa Maria, scuole elementari di via Garibaldi e via Baldacchini, Scuola Media Mameli via Aspromonte;

Frazione Campora San Giovanni: scuola dell'infanzia, Scuola elementare e scuola media via dei Gladioli.

ART. 14 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Obblighi dell'impresa aggiudicataria:

- 1) Il pieno rispetto delle norme di legge in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione prevista. L'aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie, nomina altresì un responsabile del Piano di autocontrollo il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al preposto ufficio comunale.
- 2) Fornitura delle derrate necessarie per la preparazione degli alimenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- 3) Preparazione e cottura dei cibi con l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menù vistato dall'ASL n.1 e allegato al presente capitolato;
- 4) L'utilizzo di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc., monouso, salvo diverse disposizioni del Comune;
- 5) L'utilizzo di personale sufficiente e qualificato, in possesso dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire (cuoco, addetto servizio di refezione) la preparazione dei

- pasti , il trasporto degli stessi la consegna e distribuzione presso le sedi scolastiche con l'impiego delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.).
- 6) Evitare, nello svolgimento del servizio ,qualsiasi intralcio o disturbo all'attività scolastica
 - 7) Ottemperare a tutte le norme legislative in materia di personale dipendente, nonché a quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. L'aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, lo stesso, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici , e a tutti i controlli prescritti dalle leggi e regolamenti in vigore.
 - 8) Trasmissione, prima della stipula del contratto, all'ufficio preposto del Comune dell'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche, specificando per ognuno il possesso delle qualifiche necessarie per lo svolgimento del servizio e del libretto sanitario, nonché il nominativo del responsabile del servizio .Il Comune si riserva di operare in proposito tutti i controlli che riterrà opportuni, nonché la facoltà di richiedere il trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò comporti la richiesta di compensi aggiuntivi;
 - 9) Dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente,(tute o sopravestiti di colore bianco nonché guanti, mascherine,cappellini, cuffie ecc.) che dovrà indossare durante il servizio . E' pure onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale dipendente. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza allo stesso;
 - 10) Provvedere alle assicurazioni sociali ,alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
 - 11) Istruire e responsabilizzare il proprio personale , assicurarne una formazione adeguata, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e igiene del lavoro da parte dello stesso.
 - 12) Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente sono a carico dell'impresa aggiudicataria ;
 - 13) L'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria . Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'impresa aggiudicataria che dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune , dimostrare di aver ottemperato a tutti gli obblighi relativi al personale dipendente.
 - 14) Dotare ogni mensa di appositi contenitori , distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, piatti e bicchieri ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
 - 15) Esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'aggiudicataria di norme di legge o regolamenti concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
 - 16) L'assunzione di ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario, per eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione , il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

ART. 15 REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI

E' a carico dell'impresa aggiudicataria la predisposizione della strumentazione di cui al punto 3 lettera c) del precedente articolo 6 e quindi ogni adempimento atto a rilevare la presenza

giornaliera degli utenti, la prenotazione dei pasti e il numero degli stessi erogati e la verifica dell'avvenuto pagamento della quota individuale di compartecipazione al servizio da parte degli utenti. Tale quota a carico degli utenti è fissata in €. 1,60 per ogni singolo pasto, salvo diversa disposizione in merito da parte del Comune.

Il sistema fornito dovrà essere tale da consentire la verifica nominativa sia delle presenze sia del versamento della quota individuale nonché il pagamento della stessa con modalità diversificate compreso il versamento tramite c/c postale fornito dal Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'intero sistema (software, apparecchiature e quant'altro rispondenti alle descrizioni fornite in sede di gara.

Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere o costo aggiuntivo, tutti i dati raccolti.

Si precisa che non saranno liquidati i corrispettivi dei pasti che, nelle verifiche disposte dall'ufficio, non troveranno riscontro con i relativi pagamenti.

ART. 16 PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonera espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

ART. 17 RISOLUZIONE

Il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi delle disposizioni legislative vigenti in materia, per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente capitolato, specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato. Fanno fede, in tal senso, gli addebiti formali regressivi.

ART. 18 PENALI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà alla ditta una penale di €. 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:

- per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane;
- per rinvenimento di parassiti.

La suddetta sanzione sarà applicata per qualunque variazione apportata al menù e non concordata con il competente ufficio comunale e per altre inosservanze di quanto previsto nel presente capitolato. Qualora si ripetessero o si verificassero da parte dell'impresa aggiudicataria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto prima della scadenza, procedendo nei confronti della medesima alla determinazione dei danni eventualmente derivanti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il domicilio presso il quale il Comune potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto il nominativo e recapito telefonico dei responsabili per ogni danno e inadempienza.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

L'importo delle sanzioni sarà decurtato sull'importo delle fatture da liquidare.

ART. 19 S.C.I.A.- AUTORIZZAZIONI

1. L'aggiudicataria, per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà inoltrare al Comune e all'ASL la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

2. L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria.

ART. 20 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

L'Aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

ART. 21 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro e in particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii, l'aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s. m.i. e provvedere agli ulteriori adempimenti previsti. Dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. redatto in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, fermo restando la facoltà di evidenziare ulteriori rischi. La stesa dovrà nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al competente ufficio comunale. Resta a carico

dell'impresa aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'aggiudicataria si impegna a tenere corsi di formazione per sicurezza che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati costantemente. Spetta alla stessa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e ss.mm. ii. L'impresa aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

ART. 22 DISPOSIZIONI FINALI

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, il Comune rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito, da effettuarsi su domanda dell'impresa aggiudicataria. Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra il Comune e l'impresa esecutrice del servizio. Per quanto altro non specificatamente contenuto si fa riferimento alle vigenti norme in materia di appalti di servizi.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

D.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE

La presente deliberazione viene letta, approvata e sottoscritta

Il Segretario Generale
f.to Dott. ssa Maria Luisa MERCURI

Il Sindaco
f.to Dott.ssa Monica SABATINO

Il sottoscritto SEGRETARIO GENERALE

- Visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA CHE

- la presente deliberazione è stata affissa a questo albo pretorio on-line del Comune (n°610/2015) a partire dal **10.09.2015** e vi rimarrà per 15 gg. consecutivi come prescritto dall'art.124, comma 1, del TUEL approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n°267 e dall'art.32 della legge 18 giugno 2009, n.69 e successive modificazioni.;

-- dell'adozione della presente, è stata data comunicazione ai Sigg.ri Capigruppo Consiliari, ai sensi dell'art. 125 - TUEL, con lettera n° **14505 del 10.09.2015**

Per la pubblicazione all'albo pretorio
F.to: **Francesco CORDIALE**

IL VICE SEGRETARIO GENERALE
f.to Dott. **Mario ALOE**

E' copia conforme all'originale, per uso amministrativo e d'ufficio.
Dalla Residenza Municipale, li **10.09.2015**.



VICE SEGRETARIO GENERALE
Dott. **Mario ALOE**

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio, attesta che la presente deliberazione è stata affissa all'albo pretorio on-line dell'Ente per quindici giorni consecutivi dal **10.09.2015** al _____ come prescritto dall'art.124, comma 1 TUEL, senza reclami.

E' divenuta esecutiva il _____ perché:

1 decorsi 10 gg. Dalla data di inizio della pubblicazione (art.134, comma 3, TUEL):

1 perché dichiarata immediatamente eseguibile(art.134, comma 4 - TUEL)

Per la pubblicazione all'albo pretorio

IL SEGRETARIO GENERALE