



Comune di Isola del Liri

Provincia di Frosinone

UFFICIO VI
Pubblica Istruzione
Tel. 0776.809.8363
mail. istruzione@comune.isoladeliri.it

Servizi Sociali
Tel. 0776.809.8307
mail. serviziociali@comune.isoladeliri.it

Fax 0776.809.840

UFFICIO SEGRETERIA REG. GENERALE N° 311 DEL 16 LUG. 2013

DETERMINA SERVIZIO VI N° 35 del 16 LUGLIO 2013

REGISTRAZIONE INTERNA N. 7

16 LUG. 2013

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

=====

OGGETTO : Affidamento mediante procedura aperta ai sensi del d.lgs. n. 163/2006 del servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico 2013/2014 per gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Isola del Liri. Indizione gara d'appalto.

L'anno duemilatredici, il giorno sedici del mese di luglio

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VI

Premesso

- che questo Ente è tenuto, in base al D.P.R. 616/77, alla Legge 148/90 ed alla L.R. 29/92, ad assicurare il servizio di refezione agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia ed il tempo pieno nelle scuole primarie;

Visto

- il D. Lgs. n. 267/2000;
- il D. Lgs. n. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni;

Considerato

- che in data del 11 luglio 2013 la Giunta Municipale con propria delibera n. 93 ha autorizzato al superamento del vincolo delle spese in dodicesimi per l'espletamento della gara relativa al servizio di refezione scolastica;

Ritenuto:

- di indire gara d'appalto a procedura aperta per il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2013/2014 per i bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Isola del Liri;

Vista:

- la Legge 13 agosto 2010, n. 136 a tutela del sistema della tracciabilità finanziaria;
- **CODICE IDENTIFICATIVO GARA CIG: 524352882F**



Comune di Isola del Liri

Provincia di Frosinone

DETERMINA

SERVIZIO VI
Pubblica Istruzione
Tel. 0776.800.8363
mail: istruzione@comune.isoladeliri.it

Servizi Sociali
Tel. 0776.800.8307
mail: serviziociali@comune.isoladeliri.it

Fax 0776.809.640

1. di procedere per l'anno scolastico 2013/2014 all'affidamento del servizio di refezione scolastica per i bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Isola del Liri mediante gara d'appalto a procedura aperta;
2. di indire pubblico incanto per l'affidamento del servizio indicato in oggetto e al punto precedente;
3. di approvare l'allegato schema del bando di gara (allegato sub a), con annesso capitolato (allegato sub b), e relativi allegati, da pubblicare all'albo pretorio ed al sito internet istituzionale dell'Ente;
4. di aggiudicare la gara alla Ditta/Cooperativa che avrà offerto l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente ai sensi della normativa richiamata in premessa;
5. di dare atto che l'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verrà affidata ad una apposita commissione composta ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 163/2006, comma 8. Le sedute della Commissione sono pubbliche ai fini dell'ammissione alla gara, previo riscontro della regolarità dei documenti. La valutazione della documentazione tecnica e dell'offerta economica saranno compiute dalla Commissione in sedute non pubbliche;
6. di dare atto che il servizio si svolgerà secondo le modalità indicate nel capitolato d'oneri allegato, che con il presente atto si approva;
7. di dare atto che l'importo presuntivo, salvo ribasso d'asta, pari ad € 180.000,00 oltre IVA come per legge e ogni altro onere incluso verrà ripartito negli esercizi di riferimento 2013 e 2014;
8. di dare atto che il formale impegno di spesa sarà assunto con successivo provvedimento, previa quantificazione dell'importo in fase di aggiudicazione e che la relativa somma troverà imputazione sul cap. 655 del bilancio di previsione corrente, con la precisazione che in caso di insufficiente disponibilità si procederà ad opportuna variazione di bilancio prima dell'aggiudicazione definitiva;
9. di prevedere che per l'anno scolastico 2013/2014 verrà formalmente comunicata ai Dirigenti Scolastici e alla ditta aggiudicataria la decorrenza e la durata dello stesso servizio, peraltro già espressamente prevista e disciplinata nel contratto da stipularsi;
10. di dare atto, altresì, che l'importo del contratto, al netto dell'IVA, non supera la soglia di cui all'art. 28 lett. b) D.Lgs. n. 163/2006;
11. di impegnare altresì l'importo *presuntivo* pari ad € 180.000,00 nel modo seguente:
 - o € 35.635,69 sul capitolo 655 del bilancio 2013;
 - o € 144.364,31 sul capitolo 655 del bilancio 2014.



Comune di Isola del Liri

Provincia di Frosinone

SERVIZIO VI
Pubblica Istruzione
Tel. 0776.800.8363
mail: istruzione@comune.isoladelhiri.it
Servizi Sociali
Tel. 0776.800.8307
mail: serviziociali@comune.isoladelhiri.it
Fax 0776.809.840

di trasmettere copia della presente determinazione al Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 267/2000.

Il Responsabile Ufficio P.I.
sig.ra Rita Catallo



Il Responsabile del Servizio VI
d.ssa Maria Di Fede

UFFICIO DI RAGIONERIA

Visto per la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 151, Comma 4 del D.Lgs 267/2000;

16 LUG 2013

IL RAGIONIERE CAPO

UFFICIO DI SEGRETERIA

Certificato di Pubblicazione

Il sottoscritto Responsabile dell'Albo certifica che copia del presente verbale viene affisso all'Albo Pretorio il giorno 16 LUG 2013 dove vi rimarrà per giorni quindici consecutivi.

IL RESPONSABILE ALBO

COMUNE DI ISOLA DEL LIRI

Provincia di Frosinone

Via S. Giuseppe - 03036 Isola del Liri (FR) - Tel. 0776/8008363 - Fax 0776/809840

Allegato A

BANDO DI GARA

**APPALTO MEDIANTE ASTA PUBBLICA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO
REFEZIONE SCOLASTICA "PASTI PRECONFEZIONATI - MULTIPORZIONE "
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE del COMUNE DI ISOLA DEL LIRI
- ANNO SCOLASTICO 2013/2014 -
(ai sensi del D. Lgs del 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i.)**

Il Responsabile del Servizio VI

In esecuzione della Determina Servizio VI n. 35 del 16 luglio 2013 esecutiva ai sensi di legge;

Visto il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163;

indice

il seguente BANDO DI GARA

per l'appalto del servizio di refezione scolastica "pasti preconfezionati - multiporzione " per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Isola del Liri per l'anno scolastico 2013/2014.

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Isola del Liri - Servizio VI - Pubblica Istruzione e Servizi Sociali - con sede in Via San Giuseppe n. 1 - 03036 Isola del Liri (Fr) (tel 0776.8008307, 0776.8008363 - fax 0776.809840 e - mail istruzione@comune.isoladelliri.fr.it.

2. NATURA E LUOGHI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Gestione del servizio di mensa scolastica, dalla preparazione allo sporzionamento, al confezionamento fino alla distribuzione, compreso il trasporto nelle scuole statali dell'infanzia e primarie site nel territorio del Comune di Isola del Liri e consumati presso le stesse strutture.

La quantità settimanale dei pasti che potrà essere oggetto di variazione in dipendenza della frequenza degli alunni, è di circa n. 880 per studenti e docenti da somministrare alle seguenti scuole:

REFETTORI DI SCUOLA MATERNA:

- Scuola Materna Garibaldi - Viale Piscicelli
- Scuola materna Forli - Via Valcatoio
- Scuola materna Capitino - Via Capitino
- Scuola materna Stazione - Via B. Cataldi
- Scuola materna S. Carlo - Zona S. Carlo
- Scuola materna Carnello - Via Carnello

REFETTORI DI SCUOLA ELEMENTARE:

- Scuola elementare Mazzini - Via Valcatoio

Il servizio dovrà essere garantito continuativamente per tutta la durata contrattuale.

Categoria del servizio: Allegato II B del D. Lgs. n. 163/2006 - (servizi di ristorazione scolastica).

CODICE IDENTIFICATIVO GARA CIG: 524352882F

3. IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO

L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo (periodo anno scolastico 2013/2014) ammonta ad € 180.000,00 oltre I.V.A. calcolati su una media presunta di numero pasti 880 settimanali.

Tale quantificazione è tuttavia indicativa. Il numero dei pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qualcosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'importo a base d'asta ammonta ad € 4,70 IVA esclusa per il "pasto completo".

4. REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

a) Requisiti generali:

Indicazioni su situazione propria del prestatore di servizi e requisiti minimi.

Sono ammessi a partecipare, a **pena di esclusione**, i soggetti che siano in possesso dei requisiti di cui alle successive **lettere c) e d)**, che presentino i seguenti documenti:

- A) Istanza di partecipazione, preferibilmente conforme al fac-simile (Allegato 1).

Il Ricorso al raggruppamento dovrà essere indicato, a pena di esclusione nella istanza di partecipazione.

- B) Dichiarazione attestante l'avvenuto sopralluogo per la visita dei luoghi interessati dalla presente gara.

E', pertanto, obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara, la visita sui luoghi, effettuabile nei giorni del martedì e del giovedì e da prenotare telefonicamente al n. 0776/815241 il lunedì (referente Sig. Stefano Miccinelli) . Tale sopralluogo potrà essere effettuato entro e non oltre il **20.08.2013** dal legale rappresentante dell'impresa o da persona all'uopo delegata dal legale rappresentante dell'impresa o da procuratore speciale o generale dell'impresa.

Dette condizioni vanno comprovate con esibizione di documento d'identità ed inoltre alternativamente a seconda del caso:

- _ di certificato CCIAA oppure dichiarazione sostitutiva sottoscritta dall'interessato;
- _ consegna di delega in forma scritta espressa dal legale rappresentante unitamente a copia del certificato CCIAA atta a comprovare la qualifica del delegante;
- _ consegna di copia di procura notarile oppure autodichiarazione sostitutiva di atto di notorietà resa dallo stesso procuratore.

Copia dell'attestazione sarà rilasciata a cura del Responsabile del Servizio VI o suo delegato all'Impresa ai fini del corredo della domanda.

- C) Certificato Generale del Casellario Giudiziale dei legali rappresentanti dell'impresa o idonea autocertificazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/00.
- D) Copia del Bando di Gara e del Capitolato Speciale d'Appalto, debitamente sottoscritti in ogni pagina con timbro e firma del titolare o del legale rappresentante, in segno di integrale e incondizionata accettazione
- E) Offerta Tecnica, da redigersi secondo le modalità indicate all'art. 12 del Capitolato Speciale d'Appalto.
- F) Offerta Economica, da redigersi secondo le modalità indicate nel presente Bando.

G) Per quanto inerente il codice identificativo gara lo stesso risulta essere il seguente: **CIG 524352882F**. **A pena di esclusione** ricevuta di pagamento originale della ricevuta di versamento di € 20,00 concernente la contribuzione di cui all'art. 1 - comma 65 e 67 - della Legge 23.012.2005, n. 266 (il versamento delle contribuzioni va effettuato secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture al seguente indirizzo: <http://www.autoritalavoripubblici.it>); nel versamento deve essere riportare il codice fiscale del partecipante ed il CIG che identifica la gara. In caso di pagamento on line effettuato collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> a riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare copia stampata della mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

H) Ricevuta del versamento, ovvero fideiussione bancaria o assicurativa in originale relativa alla **cauzione provvisoria** pari ad € 3.600,00 valida per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Detta quietanza è restituita ai contraenti non aggiudicatari dopo la stipula del contratto.

La cauzione deve contenere espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

In caso di presentazione di offerta da parte di ATI costituenda la garanzia dovrà essere intestata e riferita a tutte le Imprese del costituendo raggruppamento.

In caso di Imprese raggruppate temporaneamente si applicano le disposizioni previste dall'art. 75 comma sette del D. Lgs. 163/2006 solo quando tutte le imprese partecipanti risultano in possesso dei requisiti previsti dallo stesso comma.

b) Requisiti sulla Forma Giuridica - prove richieste - .

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163.

Dichiarazione, preferibilmente conforme al fac-simile (Allegato 2), redatta ai sensi del D.P.R. 445/00, attestante:

- a) Iscrizione al registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza abilitante l'esercizio di una seguenti attività: **gestione mense scolastiche - ristorazione collettiva** in conformità con quanto previsto dall'art. 39 del Decreto Legislativo 163/2006, specificando esattamente il numero di iscrizione, la data di iscrizione, la durata e la forma giuridica .
- b) Per le società cooperative iscrizione nell'apposito Albo istituito presso le Prefetture specificando il numero e la data di iscrizione, nonché la sussistenza di tutti i requisiti previsti dalla Legge 8 novembre 1991, n. 381

- c) Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006.
- d) l'assenza di condizioni ostative di cui all'art. 10 L. 575/65 e s.m.i.;
- e) - di essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis c. 14 L. 383/01, e di essere comunque in regola con la normativa vigente;
 - di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis c. 14 L. 383/01, sostituito dall'art. 1 L. 266/02;
- f) di mantenere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative (al fine di avanzare istanza agli organi competenti, da parte di questa Amministrazione, di rilascio DURC Dichiarazione Unica Regolarità Contributiva per la sola ditta risultante miglior offerente), al fine di procedere all'affidamento definitivo della fornitura/servizio descritta/o:
- INPS sede di _____ matricola azienda n° _____
 - INAIL sede di _____ codice ditta n° _____
 - PAT (Posizione assicurativa territoriale) riferite alla copertura dello specifico rischio relativo alla fornitura in oggetto
 - n. _____ (1)
 - n. _____ (2)
 - n. _____ (3)
 - n. _____ (4)
- di avere n° _____ addetti al servizio in oggetto;
- di avere numero _____ dipendenti complessivi alla data odierna, e che il C. C. N. L. applicato è il seguente: _____;
- g) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei diversamente abili di cui alla Legge 68/99 e di possedere la relativa certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge stessa.
- h) l'inesistenza di situazioni di controllo e/o collegamento con altri concorrenti in gara, ex art. 2359 c.c.;
- i) l'osservanza delle norme contenute nel D.Lgs 626/94 e s.m.i.;
- j) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- k) di giudicare remunerativa l'offerta economica presentata;
- l) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della presente gara, a rispettare tutte le norme previste nel contratto collettivo nazionale di lavoro della categoria;
- m) di presentare all'Ente appaltante, in caso di aggiudicazione della presente gara, idonea polizza Responsabilità Civile verso terzi, con i massimali più alti previsti dalla legge;
- n) di obbligarsi ad effettuare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi territoriali integrativi degli stessi, riferiti alla località in cui si svolgono i lavori, applicabili alla data dell'offerta;
- o) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale le presenti dichiarazioni sono rese e per il tempo necessario agli adempimenti relativi;
- p) dichiara per quali consorziati il consorzio/consorzio d'impresе /società consortile concorre:

- q) (nel caso di raggruppamento o consorzio/consorzio d'impresе non ancora costituiti) dichiarazione resa da ogni concorrente attestante: a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di

capogruppo; l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei, ai sensi dell'art. 37 D.Lgs. 163/2006, o (nel caso di raggruppamento o consorzio/consorzio d'impresa costituiti) copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero copia dell'atto costitutivo del consorzio/consorzio d'impresa/società consortile.

r) relativamente alle norme che disciplinano l'utilizzo di un conto corrente (bancario o postale) dedicato alle commesse pubbliche sul quale saranno registrati tutti i movimenti finanziari e di comunicare gli estremi identificativi del medesimo nei termini previsti dall'art. 3, comma 7, della Legge n° 136 del 13-08-2010 (barrare chiaramente quale condizione ricorre):

- o che verrà attivato un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto nei termini di legge previsti, impegnandosi a comunicare gli estremi, generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

oppure:

- o l'esistenza del conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto presso _____ (indicare l'istituto bancario o postale) e che la ditta si impegna a comunicare i dati delle persone delegate ad operare su di esso;

c) Requisiti di capacità economica e finanziaria - prove richieste -

A norma dell'art. 41 del D.Lgs. 163/2006 è richiesta al fine della valutazione della capacità economica e finanziaria del fornitore:

Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante:

1. Dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. 445/00, che attesti di aver realizzato un fatturato *in ogni singolo esercizio finanziario* nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari 2010, 2011 e 2012) non inferiore all'importo presunto del presente appalto, ammontante a circa € 180.000,00;

2. Dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due Istituti di Credito o Intermediari, autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/93, attestanti la solidità dell'impresa e la disponibilità a concedere una linea di credito dedicata all'appalto per un importo minimo di € 100.000,00;

In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi a ciascuna impresa costituente l'Associazione.

d) Requisiti di capacità tecnica e professionale - prove richieste -

A norma dell'art. 42 del D.Lgs. 163/2006 è richiesta al fine della valutazione della capacità tecnica e professionale del fornitore:

1. Possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità per la gestione del servizio oggetto dell'appalto;

2. Possesso della certificazione BRC - UNI EN ISO 22.000 Sistema di gestione per la sicurezza ambientale;

3. Possesso della certificazione di qualità secondo le norme EN ISO 14001:2004 "sicurezza alimentare";

4. Possesso della certificazione di qualità secondo le norme ISO 22.005-2008 "rintracciabilità nella filiera agroalimentare";

5. Possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI 10854 "certificazione sistema HACCP";

6. Possesso della certificazione secondo le norme OHSAS 18001-2007 "sicurezza e salute dei lavoratori";
7. Possesso del certificato di conformità prodotto biologico regolamento CEE 834/07 e CE 889/09;
8. espletamento negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012), in almeno un anno scolastico, di un servizio di mensa scolastica (nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria), in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti non inferiore a 31.000;
9. espletamento, nel periodo di cui al punto precedente, del servizio con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.
10. Possesso di personale qualificato almeno triplo a quello necessario per il funzionamento del servizio oggetto della gara in appalto che si quantifica in almeno cinque unità continuative;
11. Disponibilità (proprietà o possesso) del centro di cottura che produrrà i pasti indicando le seguenti caratteristiche:
 - _ Ubicazione ed indirizzo
 - _ Capacità produttiva giornaliera
 - _ Elenco dotazioni tecnologiche presenti presso il centro di cottura dell'impresa
 - _ Planimetria del centro di cottura.
 - _ Ubicazione del centro entro un massimo di **km 25** dal Municipio di Isola del Liri, al fine di garantire una adeguata appetibilità dei pasti somministrati.Tale centro di cottura dovrà avere una potenzialità superiore ai 300 pasti da asporto giornalieri. La disponibilità del Centro di cottura stesso dovrà essere documentato con apposita documentazione comprovante il possesso o altre forme (affitto, comodato etc ;)
E' richiesta l'immediata disponibilità del centro cottura per l'attivazione del servizio all'inizio dell'anno scolastico 2013/2014.
12. Possesso dell'Autorizzazione Sanitaria per la preparazione, il confezionamento e il trasporto di almeno 300 (trecento) pasti caldi, ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 283/1962 nonché del D.P.R. n. 327/80.

Detta Autorizzazione dovrà contenere l'indicazione (espressa in numero di pasti giornalieri) della potenzialità produttiva della Ditta stessa che, a pena di esclusione, non potrà essere inferiore al numero di pasti giornalieri della fornitura di cui al presente Bando.

Raggruppamento di Impresa

E' ammessa la partecipazione sotto forma di raggruppamento di imprese effettuato con le modalità di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006.

Ciascuna delle Imprese riunite deve essere iscritta alla C.C.I.A.A. per il servizio di preparazione e somministrazione pasti caldi.

Le referenze bancarie dovranno riferirsi a ciascuna impresa facente parte dell'ATI.

Il requisito tecnico del possesso della certificazione di cui al punto 4. lettera d) n. 1, 2 dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.

In caso di raggruppamenti anche temporanei di imprese o consorzi dovrà essere presentata tutta la documentazione prevista dal presente bando, con riferimento a ciascun soggetto partecipante al raggruppamento stesso.

5 OFFERTA

Le imprese concorrenti saranno vincolate alla propria offerta per 180 giorni decorrenti dalla data della gara

6 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta (asta pubblica) ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006. Ogni operatore economico interessato, avente i requisiti, può presentare un'offerta.

7 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

L'appalto sarà affidato ai sensi del D.lgs. n. 163/2006 e s.m. per appalti di servizi sotto soglia e con aggiudicazione; ai sensi dell'art. 83 del suddetto decreto, in favore della Ditta che, in sede di valutazione delle offerte presentate, avrà indicato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune di Isola del Liri, ai sensi della normativa innanzi riportata e sulla scorta dei criteri previsti e dettagliati nel capitolato speciale.

Il punteggio massimo che ciascun partecipante potrà ottenere sarà pari a 100/100. Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa è determinato sulla base dei seguenti elementi, dettagliati nel Capitolato Speciale di Appalto:

Offerta Tecnica: PUNTI 60/100

Offerta Economica: PUNTI 40/100

(relativamente all'offerta economica, per l'attribuzione del relativo punteggio, sarà considerato il costo offerto per il pasto completo).

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle in aumento.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

Per le offerte anomale saranno attivate le procedure previste dall'art. 86 e 87 del D. Lgs. 163/2006.

L'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verrà affidata ad una apposita commissione composta ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 163/2006, comma 8.

Le sedute della Commissione sono pubbliche ai fini dell'ammissione alla gara, previo riscontro della regolarità dei documenti.

La valutazione della documentazione tecnica e dell'offerta economica saranno compiute dalla Commissione in sedute non pubbliche.

8 ELABORATI DI GARA:

Il presente bando ed il capitolato d'appalto, sono disponibili su internet all'indirizzo: www.comune.isoladelliri.fr.it

9 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA A CORREDO:

Le offerte in esecuzione dell'art. 20 del D. Lgs. 163/2006, dovranno pervenire, a pena di esclusione, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro e non oltre le ore 12:00 del 23/08/2013, al seguente indirizzo: Comune di Isola del Liri - Servizio VI - Via San Giuseppe n. 1- 03036 Isola del Liri (Fr).

E' altresì facoltà dei concorrenti effettuare la consegna a mano del plico, dalle ore 9,00 alle ore 12.00 entro lo stesso termine tutti i giorni esclusi i festivi. Oltre al suddetto termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta

precedente, né sarà consentita la presentazione di altra offerta o l'integrazione di offerta già presentata.

Non saranno prese in considerazione offerte pervenute oltre tale data né offerte contenute in plichi con caratteristiche diverse da quelle di seguito descritte:

Il plico contenente l'offerta deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e deve all'esterno, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso - riportare la dicitura "GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI ISOLA DEL LIRI".

Il mancato recapito del plico entro il termine prefissato rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve contenere al suo interno quattro buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"1- Certificati e Dichiarazioni";

"2- Offerta Tecnica",

"3 - Offerta economica";

"4 - Giustificazione del prezzo".

Le buste dovranno contenere, rispettivamente, quanto di seguito indicato:

1. Contenuto della 1° busta che dovrà riportare sul frontespizio l'indicazione della gara in oggetto, integrata con la dicitura " Certificati e Dichiarazioni";

La busta n. 1 dovrà contenere, a pena d'esclusione dell'offerta della gara, la documentazione di cui al punto 4. - lettera a) sub A), B), C), D), G) e H). - lettera b) - lettera c) - lettera d).

La fotocopia del documento di riconoscimento, non scaduto di validità, può essere prodotto da ciascun sottoscrittore, una volta sola, a corredo di tutte le dichiarazioni che lo stesso ha eventualmente più volte rese.

2. Contenuto della 2° busta che dovrà riportare sul frontespizio l'indicazione della gara in oggetto, integrata con la dicitura "offerta tecnica"

L'offerta tecnica sottoscritta sempre dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, a pena di esclusione, dovrà contenere la documentazione di cui al punto 4. - lettera a) sub E).

Il progetto tecnico relativo alle modalità di gestione del servizio in appalto finalizzato alla realizzazione degli obiettivi specifici fissati nel capitolato, indicante in dettaglio analitico le modalità concrete con le quali la Ditta concorrente intende organizzare il servizio, con specifica previsione di tutte le prestazioni minime previste nel capitolato speciale d'appalto e le eventuali iniziative, proposte aggiuntive e/o migliorative che si ritiene di dover suggerire all'Amministrazione con riferimento a quanto stabilito nel capitolato d'onori, al fine di migliorare la qualità delle prestazioni previste ed ampliare gli obiettivi che lo svolgimento del servizio propone;

- indicazione e specificazione di tutti gli elementi richiesti nell'art. 12 del capitolato d'appalto e relativi alla formulazione dell'offerta qualitativa.

Tale progetto tecnico dovrà essere redatto in modo comprensibile e non dispersivo e contenuto in un numero massimo di fogli formato A4 a singola facciata pari a 30.

3. Contenuto della 3° busta che dovrà riportare sul frontespizio l'indicazione della gara in oggetto, integrata con la dicitura "offerta economica"

L'Offerta economica, redatta su carta resa legale e, preferibilmente conforme al *fac-simile* (Allegato 3) dovrà, a pena d'esclusione, essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante delle ditte concorrente.

L'offerta dovrà espressamente indicare:

- a) denominazione, ragione sociale, sede esatta della ditta, numero di codice fiscale e partita IVA;
- b) l'importo offerto espresso in cifre ed in lettere per il pasto "completo" I.V.A. esclusa.

In caso di discordanza fra il ribasso percentuale indicato in lettere e quello indicato in cifre è valida l'indicazione più vantaggiosa per il Comune ai sensi dell'art. 72 del Regolamento Generale dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924, N. 827.

Nell'ipotesi di partecipazione di imprese che intendono raggrupparsi l'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta dal rappresentante di ogni impresa.

Il prezzo offerto si deve intendere comprensivo di tutti i servizi e le forniture previste dal presente capitolato d'appalto.

L'offerta economica sarà vincolante per la Società concorrente per 180 giorni, decorrenti dal termine fissato per la presentazione della stessa.

Non saranno ammesse offerte per conto di persona da nominare.

Nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa:

- non ancora formalmente costituiti: dovrà essere presentata un'unica offerta economica che deve contenere la sottoscrizione congiunta dei titolari e dei legali rappresentanti o dei procuratori autorizzati di ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento;
- già formalmente costituiti: potrà essere presentata l'offerta economica sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore autorizzato della sola impresa mandataria (capogruppo). In questo caso dovrà essere prodotta copia della documentazione costitutiva del raggruppamento.

4. Contenuto della 4° busta che dovrà riportare sul frontespizio l'indicazione della gara in oggetto, integrata con la dicitura "Giustificazione del prezzo"

In tale busta dovranno essere inserite le giustificazioni relative all'incidenza delle seguenti voci di prezzo, che concorrono a formare il costo pasto offerto in sede di gara:

- Incidenza costo del personale;
- Incidenza costo derrate;
- Incidenza costo spese generali;
- Incidenza utile dell'Impresa.

E' facoltà del concorrente aggiungere ulteriori giustificazioni riguardanti a titolo esemplificativo e non esaustivo il metodo di prestazione del servizio o le soluzioni tecnico organizzative adottate o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'impresa. L'appaltatore si riserva comunque la facoltà di richiedere eventuali giustificazioni aggiuntive.

Tale busta sarà aperta solo nel caso di offerta anomala.

10. DURATA DELL'APPALTO:

L'appalto del servizio oggetto del presente bando avrà la durata dell'anno scolastico 2013/2014.

Scaduto il termine, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo, se richiesto, di continuare il servizio alle condizioni vigenti alla scadenza del contratto sino a quando il Comune non abbia provveduto all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a quattro mesi dall'inizio dell'anno scolastico 2013/2014.

11. FINANZIAMENTO E PAGAMENTO DELLA PRESTAZIONE:

Il servizio è finanziato con appositi capitoli di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati dietro presentazione di fatture mensili, entro sessanta giorni dal relativo ricevimento.

12. UFFICI A CUI CHIEDERE INFORMAZIONI:

Il presente bando ed il capitolato speciale sono reperibili sul sito INTERNET del comune: www.comune.isoladelliri.fr.it o potranno essere richiesti per iscritto, anche tramite fax, almeno 3 (tre) giorni lavorativi prima della data del ritiro.

La documentazione d'appalto e le eventuali richieste di delucidazioni relative alla procedura per la presentazione dell'offerta ed in ordine alla procedura in atto nel Comune per la definizione dei servizi oggetto d'appalto, potranno essere richiesti al Comune di Isola del Liri -Servizio VI - con sede in Via San Giuseppe n. 1 - 03036 Isola del Liri (Fr) - (Tel 0776.8008363 - Fax 0776.809840). Le richieste dovranno pervenire per iscritto o via fax entro le ore 12.00 di ogni giorno lavorativo; il materiale richiesto potrà essere ritirato entro il terzo giorno lavorativo successivo.

Per la visione dei luoghi in cui verranno eseguite le prestazioni e di cui è necessaria l'attestazione rilasciata dal Responsabile del Servizio VI o suo delegato, l'Impresa dovrà contattare telefonicamente al n. 0776/815241 il referente Sig. Stefano Miccinelli nel giorno del lunedì e concordare il sopralluogo che potrà essere effettuato nei giorni del martedì e del giovedì (fino al termine ultimo del 20.08.2013)

Il termine ultimo per presentare le richieste di documentazione, invece, è stabilita alle ore 12.00 del giorno 19.08.2013; oltre tale data le eventuali richieste non saranno esaudite.

13. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

L'apertura dei plichi avverrà presso la sala consiliare dell'Ente - sita in Via San Giuseppe n. 1, il giorno 27/08/2013 alle ore 10:00.

E' consentito presenziare alla gara ad un solo rappresentante per ciascun concorrente.

Si avverte che qualsiasi inosservanza alle prescrizioni contenute negli atti di gara determinerà l'automatica esclusione dell'impresa.

L'autorità che presiede la Commissione di gara procederà all'esame di quanto contenuto in ogni singolo plico nel modo seguente :

- nel giorno e nell'ora sopra indicati si provvederà all'apertura dei pieghi sigillati onde esaminare, ai fini dell'ammissione, la documentazione presentata da ciascun concorrente;
- successivamente la valutazione della documentazione tecnica e dell'offerta economica saranno compiute dalla Commissione in sedute non pubbliche.

RESTA INTESO:

- che il recapito del piego, sul quale dovrà sempre essere specificato, in modo completo e leggibile il nome e l'indirizzo dell'impresa, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo il piego stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- che non saranno ammesse offerte in aumento condizionate, ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- che dovrà essere presentato un ribasso unico da esprimersi in percentuale (in cifre e in lettere) sul corrispettivo posto a base d'asta, pena l'esclusione dalla gara e che nell'ipotesi di discordanza verrà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'Ente;
- che il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso l'efficacia del contratto che sarà stipulato successivamente;
- che l'appalto verrà aggiudicato anche nel caso vi sia una sola offerta, purché ritenuta valida e pervenuta nei termini;
- L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato, conseguito dalla somma dei punteggi ottenuti nella valutazione del Progetto Tecnico e dell'Offerta Economica. L'Ente appaltante procederà all'aggiudicazione definitiva a seguito della verifica di tutti i requisiti dichiarati dalla Ditta, mediante l'acquisizione, anche d'ufficio, dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità della medesima, dichiarati in sede di Gara.
- in caso di offerte per le quali venisse determinato un uguale punteggio, si procederà all'aggiudicazione del servizio in favore del concorrente che avrà offerto il massimo ribasso. A parità ulteriore si procederà mediante sorteggio;
- che mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione della stessa offerta, il Comune non assumerà, verso di questi alcun obbligo, se non quando a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione ad esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica;
- che non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto, con raccomandata a.r. o con raccomandata a mano, entro il termine di scadenza della presente gara o sul quale non si è apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara oppure non sia debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;
- che trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di altra offerta precedente;
- che in caso di rinuncia o di decadenza dall'aggiudicazione, l'appalto verrà aggiudicato a chi avrà presentato per l'Amministrazione l'offerta economicamente più vantaggiosa dopo quella del rinunciante o del decaduto;
- che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) e costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.
- In ordine alla veridicità delle dichiarazioni la stazione appaltante potrà inoltre procedere a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti non aggiudicatari;
- Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica, quella qualitativa, non siano contenute nelle apposite buste interne, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura;
- Qualora non vengano presentate offerte l'asta è dichiarata deserta;
- Il Presidente di gara può riservarsi la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di

prorogare la data dei lavori dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo. Il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso efficacia di contratto che sarà stipulato dopo l'intervenuta esecutività della determinazione con la quale il Responsabile del Servizio approverà il verbale di gara e procederà all'aggiudicazione definitiva;

- Che l'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare il servizio con le modalità previste nel capitolato d'onere nonché alla stipula del contratto ed al pagamento di ogni onere da esso derivante, nel giorno e nell'ora che le verranno comunicati dall'Amministrazione, e dovrà inoltre essere costituita cauzione definitiva con le modalità indicate nel D.Lgs. n. 163/2006; dovrà inoltre iniziare improrogabilmente il servizio, entro il termine indicato nel bando di gara e/o quello che le verrà prescritto dall'Amministrazione, anche nelle more della stipula del contratto.

Del presente bando viene disposta integrale affissione all'albo pretorio comunale e sul sito internet www.comune.isoladelliri.fr.it

Copia del bando di gara e del capitolato d'onere potrà essere ritirato direttamente presso la sede del Comune di Isola del Liri - Uffici Segreteria e Servizio Pubblica Istruzione - .

ISOLA DEL LIRI , li 16.07.2013

Il Responsabile Ufficio P.I.
sig.ra Rita Catallo



Il Responsabile del Servizio VI
d.ssa Maria Di Pede



COMUNE DI ISOLA DEL LIRI
(Provincia di Frosinone)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA

**AFFIDAMENTO GESTIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE del COMUNE DI ISOLA DEL
LIRI
- ANNO SCOLASTICO 2013/2014-**

CIG: 524352882F

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 3 - CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 4 - PRODOTTI BIOLOGICI

ART. 5 - MENU'

ART. 6 - ESTENZIONE DEL CONTRATTO

ART. 7- IMPORTO, FINANZIAMENTO E DURATA DELL'APPALTO

ART. 8 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

ART. 9 - MODALITA' DELL'OFFERTA E DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

ART. 10 - RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

ART. 11 - CAUZIONE PROVVISORIA

ART. 12 - MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 13 - SEDE OPERATIVA DEL SERVIZIO

ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA

ART. 15 - TRASPORTI DEI PASTI

ART. 16 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 17 - PAGAMENTO

ART. 18 - VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 19 - PENALITA'

ART. 20 - SUBAPPALTO e CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 21 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 23 - CONTROVERSIE

ART. 24 - APPLICAZIONI LEGGI E REGOLAMENTI

ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica, dalla preparazione allo sporzionamento, al confezionamento fino alla distribuzione, compreso il trasporto nelle scuole statali dell'infanzia e primarie site nel territorio del Comune di Isola del Liri e consumati presso le stesse strutture, così composto: ex articolo 2 del presente Capitolato Speciale.

Il servizio consiste, altresì, nella preparazione dei tavoli nella sala refettorio con il materiale monouso fornito dalla ditta, nella distribuzione dei pasti ai tavoli, nell'apertura delle vaschette e nella sbucciatura della frutta, nella pulizia delle sale refettorio.

Si prevede tassativamente la preparazione dei pasti la mattina stessa del loro consumo, fatta esclusione dei pasti precotti o refrigerati.

La quantità settimanale *presunta* dei pasti è di circa 880.

Il servizio consiste anche nella produzione e fornitura di pasti per adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la rispettiva scuola.

Il numero dei pasti giornalieri da servire presso ogni singolo plesso, sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice, entro le ore 9.30 di ogni giorno, dal referente del plesso stesso; le segreterie di ciascuna Direzione Didattica invieranno giornalmente via fax alla ditta e all'ufficio istruzione, il numero complessivo dei pasti ordinati, distinti per plessi.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole materne dal lunedì al venerdì; nelle scuole elementari nei giorni e nei modi concordati con le Direzioni Didattiche. Sono comunque esclusi i giorni in cui ricadono le festività civili e religiose.

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

SCUOLE DELL'INFANZIA:

- Scuola Materna Garibaldi - Viale Piscicelli
- Scuola materna Forlì - Via Valcatoio
- Scuola materna Capitino - Via Capitino
- Scuola materna Stazione - Via B. Cataldi
- Scuola materna S. Carlo - Zona S. Carlo
- Scuola materna Carnello - Via Carnello

SCUOLE PRIMARIE:

- Scuola elementare Mazzini - Via Valcatoio

Relativamente alla scuola materna Piscicelli, qualora questo Ente attrezzi apposita cucina per la somministrazione dei pasti per i bambini frequentanti il plesso scolastico di cui trattasi, sarà richiesto alla ditta aggiudicataria di cucinare in loco i pasti da somministrare, senza costi aggiuntivi sul prezzo di aggiudicazione offerto in sede di gara

ART. 2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'espletamento del servizio dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

1. I pasti dovranno essere erogati dalle ore 11,30 alle ore 12,15 nelle scuole materne e dalle 12,30 alle 13,00 nelle scuole elementari, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Si precisa che la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a rispettare l'orario di consegna dei pasti per tutti i plessi scolastici specificati in precedenza.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, l'Impresa appaltatrice sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'Impresa stessa. Qualora la sospensione delle lezioni sia dovuta ad eventi meteorologici avversi, che rendano impossibile il preavviso nei termini di cui sopra all'Impresa non sarà parimenti riconosciuto alcun indennizzo.

Qualora lo sciopero interessi il personale dell'Impresa appaltatrice, l'Amministrazione Comunale dovrà essere informata con le stesse modalità. In tal caso l'Impresa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio.

2. Somministrazione dei pasti secondo le tabelle ed i menu periodicamente stabiliti per ogni ordine e tipologia di scuola dal servizio competente dell'Azienda U.S.L. distretto "C" di Sora;
3. Il gestore è tenuto ad affiggere all'entrata di ogni refettorio il menù della giornata.
4. La ditta fornirà materiale di supporto alla consumazione pasto "a perdere" (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglette) le posate, il tovagliolo e la tovagletta devono essere confezionati in bustine singole;
5. Sporzionamento e somministrazione dei pasti e dell'acqua minerale naturale, tassativamente nella fascia oraria concordata;
6. La Ditta aggiudicatrice dovrà provvedere all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e loro pulizia.
7. I pasti da fornire dovranno essere così composti:

Il "pasto preconfezionato" dovrà, in ogni caso, essere composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane (del tipo rosette)
- frutta fresca
- acqua minerale naturale

Il "pasto multiporzione" dovrà, in ogni caso, essere composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane (del tipo rosette)

- frutta fresca
- acqua minerale naturale

8. La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli provvisti delle apposite autorizzazioni ASL.

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. Nell'ipotesi della "multiporzione" i primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

9. Il servizio dovrà essere effettuato col sistema di ristorazione differita a legume caldo, come previsto dalle vigenti disposizioni legislative, con pasti confezionati in porzione singola e in piatti di propilene, di tipo pesante, uno per il primo ed uno per il secondo, ermeticamente sigillati e coibentati in modo da garantire una temperatura costante da +60° a + 65° C dal momento della preparazione al momento del consumo. Le confezioni dovranno essere etichettate con l'indicazione di ingredienti e grammature.

10. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola dovrà essere accompagnato da una apposita bolla di consegna sulla quale dovranno inoltre essere indicate la data e l'ora di consegna.

11. La ditta, inoltre, deve assicurare la presenza di 1 (un) addetto alla mensa, per un'ora, ogni 2 sezioni di scuola materna e ogni 2 classi di scuola elementare, durante la distribuzione e somministrazione dei pasti.

12. Per i bambini affetti da patologie a carattere permanente la ditta aggiudicataria dovrà predisporre un pasto differenziato che terrà conto delle certificazioni mediche specificate.

13. Il trasporto del cibo deve essere effettuato con automezzi coibentati e mediante contenitori termici idonei all'ottima conservazione del cibo stesso durante il trasporto.

14. E' a carico della ditta la fornitura di buste per la raccolta dei rifiuti.

15. La Ditta individuerà e indicherà inoltre all'Ente un referente responsabile del servizio, reperibile in loco, per tutta la durata dell'appalto. Curerà direttamente i rapporti con le scuole per ciò che attiene i dettagli organizzativi compresi eventuali servizi aggiuntivi autorizzati dall'Ente.

ART. 3 CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La merce deve avere le seguenti caratteristiche:

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità semifini.

La frutta di stagione deve essere di prima scelta, fresca, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La frutta che necessita dell'uso del coltello deve essere servita sbucciata, confezionata in contenitori termosigillati, in monoporzione.

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito, confezionato in bustine singole e chiuse, deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato. Non deve essere in alcun modo alterato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità parmigiano-reggiano, deve essere prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Il formaggio da taglio non deve presentare alterazioni esterne o interne.

La carne di vitello, di pollo, di tacchino, maiale deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lische.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro; esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larva di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare i difetti tipici: striatura, violatura interna.

L'olio usato per la cottura e l'olio usato per gli alimenti a crudo deve essere olio di oliva sopraffino vergine di ottima qualità, e non deve contenere più dell'1,5% in peso di acidità espressa in acido oleico e rispondenti alle vigenti norme di igiene.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60, e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Pertanto le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale.

In particolare l'Impresa è tenuta a garantire l'impiego di:

- a) prodotti dell'agricoltura biologica;
- b) prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- c) carne bovina etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento (CE) 17.07.2000 n. 1760/2000, sottoposta al disciplinare di cui all'art. 16 del medesimo regolamento.

E' in ogni caso tassativamente vietato l'uso di alimenti o materie prime sottoposte a trattamenti transgenici.

ART. 4 PRODOTTI BIOLOGICI

E' intenzione dell'Ente attivare l'uso di prodotti biologici nella refezione scolastica.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del regolamento CEE n. 2092/91 e devono provenire da aziende sottoposte ai controlli di uno degli enti autorizzati.

I prodotti biologici che l'Ente può richiedere sono: tutta la frutta e tutta la verdura, legumi secchi, pomodori pelati, uova, olio e aceto.

I prodotti devono provenire da aziende agricole che adottino sistemi di coltura o allevamento biologici adeguatamente certificati.

A servizio attivato, per cause eccezionali e imprevedibili non dipendenti dall'impresa, quest'ultima è obbligata a comunicare preventivamente all'Ufficio P.I., anche via fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

ART. 5 MENU'

I menù, articolati in settimane devono essere suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il menù estivo sarà erogato dal 1° maggio fino alla fine dell'anno scolastico.

Il menù invernale sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico al 30 aprile.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù offerti.

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi di religione. Le richieste di variazione dei menù per motivi di allergie alimentari e per patologie di diversa natura, dovranno avere allegata la relativa certificazione medica, riportante la diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni elementi.

Eccezionalmente, su richiesta della scuola frequentata dal richiedente, per esigenze personali potrebbero essere richieste, entro le ore 9,30 della stessa giornata diete in bianco

per le quali non necessita il certificato medico; tali diete saranno costituite da pasta o riso in bianco, carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate lesse.

Inoltre, ogni confezione relativa a diete "personalizzate" dovrà essere consegnata in vaschetta monoporzione termosaldata riportante il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto, ingredienti e grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

Copia del menù deve essere consegnata, a cura della ditta aggiudicataria, alla dirigenza di ogni Istituzione scolastica per la pubblicità all'interno dei plessi (ingresso dei locali mensa...) e per la consegna ai genitori rappresentanti di classe e ai presidenti di circolo. Il menù deve, altresì, essere pubblicato sul sito internet della ditta aggiudicataria e sarà inoltre consultabile sul sito del Comune.

ART. 6 ESTENSIONE DEL CONTRATTO

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. L'Amministrazione si impegna pertanto al pagamento della somma relativa al numero dei pasti effettivamente erogati. L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di modificare, in qualsiasi momento, per esigenza di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in più e in meno, anche con l'esclusione di scuole o l'estensione a nuove scuole, sino ad un decimo della stessa, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore, che è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo chiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento danni.

La mancata attuazione o la soppressione, temporanea o definitiva, del servizio mensa in alcuno dei plessi, per sospensione dell'attività scolastica o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta.

ART. 7 IMPORTO, FINANZIAMENTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è fissato nel modo seguente:

- in euro 4,70 oltre I.V.A. "a pasto completo" (preconfezionato e/o multiporzione);

Verranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente somministrati il cui numero sarà giornalmente comunicato dalla Ditta aggiudicataria.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 31.000 annui.

L'importo presunto del contratto ammonta complessivamente ad euro 180.000,00 oltre I.V.A.

L'importo è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

L'appalto avrà la durata dell'anno scolastico 2013/2014.

Al termine del rapporto, qualora il Comune non abbia provveduto a definire un nuovo contratto l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio fino all'individuazione del

nuovo contraente per un massimo di quattro mesi dall'inizio dell'anno scolastico 2013/2014.

La modalità di espletamento della presente gara tengono conto dell'attuale impossibilità di procedere alla rinnovazione espressa o tacita del contratto: nell'eventualità che, invece, per sopravvenute normative fosse possibile procedere, al termine del contratto, a tale rinnovazione, l'Ente appaltante ne valuterà l'opportunità.

ART. 8 REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Per l'ammissione alla gara le Imprese devono essere in possesso dei requisiti previsti dal punto 4 del bando di gara.

Art. 9 MODALITA' DELL'OFFERTA E DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

I requisiti richiesti per l'ammissione alla gara d'appalto, devono essere tutti posseduti alla data di scadenza del bando.

I requisiti posseduti dovranno essere dichiarati in sede di offerta, mediante apposita autocertificazione e dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

L'Impresa aggiudicataria dovrà produrre i documenti comprovanti quanto dichiarato in sede di offerta, in originale o copia conforme all'originale, entro la data di stipulazione del contratto.

Art. 10 RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

Alla gara possono presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate con le modalità di cui agli artt. 34 - 37 del D.lgs 163/2006 e di cui all'art 4 del bando di gara.

ART. 11 CAUZIONE PROVVISORIA

Ai fini della partecipazione all'appalto deve essere costituita apposita cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo contrattuale (€ 3.600,00 a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario).

La cauzione deve essere effettuata in uno dei modi seguenti:

1. mediante deposito della citata somma presso la Tesoreria comunale;
2. mediante fideiussione bancaria o assicurativa riportante espressamente le clausole:
 - a) validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
 - b) rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di presentazione di offerta presentata da ATI costituenda la garanzia dovrà essere intestata e riferita a tutte le Imprese del costituendo raggruppamento.

ART. 12
MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato, da apposita Commissione, anche in presenza di una sola offerta valida, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 allegato II B, valutata in base ai seguenti elementi:

1. OFFERTA TECNICA

Punti max 60

A PENA DI ESCLUSIONE tale progetto tecnico dovrà essere redatto in modo comprensibile e non dispersivo e contenuto in un numero massimo di fogli formato A4 a singola facciata pari a 30.

Tale progetto tecnico, preceduto da un indice/sommario con espresso riferimento al numero della pagina di ciascuno degli argomenti trattati, deve essere strutturato e sviluppare dettagliatamente e schematicamente gli elementi sotto indicati al fine di facilitare l'attribuzione dei relativi punteggi.

L'offerta tecnica dovrà contenere:

1. Organizzazione del servizio.....fino a punti 26

Piano concernente l'organizzazione del servizio (approvvigionamento derrate, produzione dei pasti, operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti, formazione e aggiornamento professionale del personale, distanza del centro di cottura dalla sede Comunale di Isola del Liri valutato utilizzando il sito www.viamichelin.it).

Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente:

- approvvigionamento derrate.....punti max 10
- produzione dei pasti..... punti max 8
- operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti punti max 2
- formazione e aggiornamento professionale del personale.....punti max 2

Il punteggio per le voci suindicate viene così graduato:

Insufficiente punti 0 Sufficiente 25% Buono 50% Ottimo 100%

- Distanza del centro cottura certificato BRC - UNI EN ISO 22.000 corredata dall'autorizzazione sanitaria da cui si evinca il possesso o la disponibilità della struttura e la capacità produttiva in relazione al servizio oggetto di gara..... punti max 4

Centro di cottura nel territorio del Comune di Isola del Liripunti 4

Da 1 a 20 Km dalla sede Comunale..... punti 2

Da 20 a 25 Km dalla sede Comunalepunti 1

2. Piano dei trasportifino a punti 9

Verrà valutata l'organizzazione dei trasporti dei pasti in relazione ai percorsi effettuati dagli automezzi con l'indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni mezzo tra il centro cottura ed i diversi plessi scolastici, l'indicazione del numero del personale, l'indicazione dei mezzi impiegati, al fine di garantire un corretto mantenimento delle temperature e della qualità dei pasti.

- per le voci suindicate viene così graduato:
Insufficiente 0 Sufficiente 25% Buono 50% Ottimo 100%

La Ditta dovrà presentare copia dei certificati di proprietà dei mezzi e disponibilità o solo disponibilità ed allegare, a pena di esclusione, una dichiarazione in cui attesta che i mezzi destinati al Servizio, nell'orario tra le ore 11,00 e le ore 13,00, vengono utilizzati esclusivamente per garantire il servizio di refezione del Comune di Isola del Liri

3. Proposte migliorativemax punti 20

a) proposte aggiuntive e/o migliorative intese come migliorie alla gestione ed esecuzione del servizio, offerte in aggiunta a tutti gli elementi minimi già previsti nel presente capitolato e bando di gara, e tali da migliorare il comfort delle mense scolastiche e la qualità delle prestazioni previste, ed ampliare gli obiettivi che lo svolgimento del servizio proponepunti 6

- b) Utilizzo prodotti biologici.....fino a punti 10
- Se la ditta utilizza tutti i prodotti biologici indicati all'art. 4 del presente Capitolato.....punti 10
 - Se la ditta utilizza la frutta.....punti 5
 - Se la ditta utilizza legumi secchipunti 4
 - Se la ditta utilizza olio, aceto e pomodori pelati.....punti 3

c) proposte relative alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio (con indicazione dei fornitori), prodotti e menù tradizionali..... punti 4

4. Piano educativo alimentare rivolto all'utenza.....max punti 3

Il piano deve essere rivolto all'informazione dei genitori, alunni ed insegnanti circa le norme di educazione alimentare dello stretto rapporto che intercorre della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita e deve essere sviluppato con costanza nell'arco dell'intero anno scolastico con il supporto di un nutrizionista e di materiale informativo, con la previsione della realizzazione di almeno due iniziative annuali per l'educazione alimentare.

Il punteggio per le voci suindicate viene così graduato:
Insufficiente punti 0 Sufficiente 25% Buono 50% Ottimo 100%

5. Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pastimax punti 2

Il punteggio per la voce suindicata viene così graduato:
Insufficiente punti 0 Sufficiente 25% Buono 50% Ottimo 100%

2. OFFERTA ECONOMICA

punti max 40

L'offerta economica, per l'attribuzione del relativo punteggio, dovrà riportare il prezzo unitario del singolo pasto completo.

Il punteggio massimo di quaranta punti verrà attribuito all'offerta con il prezzo più basso. A quelle con prezzo superiore sarà attribuito un minor punteggio, determinato dal confronto proporzionale con l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{PREZZO MINIMO X 40}}{\text{PREZZO OFFERTO}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento.

Totale punti 100

ART. 13 SEDE OPERATIVA DEL SERVIZIO

Considerato che oggi sempre più bambini consumano il pranzo a scuola, è importante che la mensa scolastica sia un'ottima ristorazione: la qualità è il primo diritto dei piccoli commensali e un inderogabile dovere per le Amministrazioni pubbliche che si occupano di scuola.

A tal fine è volontà di questo Ente contenere il tempo che intercorre tra ultimazione della cottura e somministrazione, in ogni caso la durata del trasporto dal centro (di produzione pasti) all'utenza non deve essere superiore a 30 minuti.

Per garantire quanto sopra detto, nonché per le motivazioni di seguito riportate, si fa obbligo alla Ditta aggiudicataria di preparare i pasti caldi esclusivamente nel raggio di 25 Km dal Comune di Isola del Liri, consegnandoli con la massima tempestività per la loro immediata fruizione.

Infatti i bambini non gradiscono i cibi cotti da parecchio tempo, a causa della alterazione delle qualità organolettiche dei cibi stessi che peggiora con il trascorrere del tempo dalla preparazione, così come si rileva da esperienze negative avute in anni precedenti, in cui il rifiuto del cibo da parte dei bambini o il consumo parziale dei pasti ha comportato, oltre al loro digiuno, una perdita economica.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria è tenuta a dotarsi, a propri cure e spese, di idoneo punto cottura secondo le normative Vigenti in materia: prima dell'inizio dell'arco di fornitura dell'appalto di che trattasi.

Caratteristiche del centro di cottura che produrrà i pasti:

- _ Ubicazione ed indirizzo
- _ Capacità produttiva giornaliera
- _ Elenco dotazioni tecnologiche presenti presso il centro di cottura dell'impresa
- _ Planimetria del centro di cottura.
- _ Disponibilità del centro di cottura, che dovrà avere una potenzialità superiore ai 300 pasti da asporto giornalieri. La disponibilità del Centro dovrà essere documentato con documentazione comprovante il possesso o altre forme (affitto, comodato etc;)
- _ Ubicazione del centro entro un massimo di km 25 dal Municipio di Isola del Liri.

E' richiesta l'immediata disponibilità del centro cottura per l'attivazione del servizio.

ART. 14 OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e a distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, unicamente agli alunni e al personale che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune.

La ditta provvederà infine alla periodica informazione delle famiglie sulle caratteristiche dietetiche dei menù.

L'impresa inoltre provvederà:

- a) a curare che i pasti siano caldi ed appetibili;
- b) ad assicurare che sia nella predisposizione del pasto, trasporto e nella consegna dello stesso siano scrupolosamente osservate tutte le norme igieniche vigenti in materia;
- c) ai rapporti con gli organi comunali o scolastici preposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare ed eventuali segnalazioni urgenti;
- d) a munirsi di assicurazioni idonee a coprire i seguenti rischi:
 - danni corporei dovuti a intossicazioni alimentari;
 - danni per sinistri;
 - danni dovuti a guasti;
 - responsabilità civile.

ART. 15 TRASPORTI DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso la sede di ogni singolo plesso scolastico, nell'orario indicato nell'art. 2 da confermare con le autorità scolastiche. Nell'effettuare la consegna, l'impresa dovrà tener conto che l'ubicazione dei plessi è distribuita nell'arco dell'intero territorio comunale. Pertanto la Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti, indicando il numero di automezzi che intende utilizzare ed il tragitto che gli stessi dovranno effettuare. **Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso nei vari plessi scolastici deve essere tale da mantenere integre le caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto.** A questo fine è necessario che la ditta adibisca a tale scopo almeno n. 4 automezzi. Durante il trasporto i pasti dovranno essere conservati in appositi contenitori termici e/o ad isolamento termico al fine di garantire la temperatura ottimale per il loro consumo.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto di derrate alimentari (D.P.R. 327/80), la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi coibentati e muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie.

In ottemperanza al D. lgs. 155/97, la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

La bolla di consegna dei pasti dovrà recare un visto del responsabile della scuola stessa.

ART. 16
PERSONALE DIPENDENTE DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro appartenente alla categoria.

Qualora la ditta appaltatrice sia un'impresa cooperativa, essa è tenuta, in forza del presente appalto e limitatamente all'oggetto dello stesso, ad applicare le medesime condizioni contrattuali, economiche e lavorative al personale impiegato sia esso dipendente o socio - lavoratore, adeguando, prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto, ogni eventuale atto interno difforme dalla presente obbligazione contrattuale.

Il personale necessario all'espletamento del servizio di cui al presente contratto deve essere alle dipendenze dell'Impresa contraente, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo e assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal contratto collettivo di lavoro del settore.

L'Impresa dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziale e previdenziali di tutto il personale impiegato.

L'Impresa dovrà dar prova, anche mediante dichiarazione resa ai sensi di Legge, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri.

L'Impresa si impegna a osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se non risultasse aderente alle Associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il mancato rispetto da parte dell'impresa dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

L'Impresa dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento dell'appalto.

L'elenco dovrà precisare le qualità professionali di ciascun addetto.

Il personale dovrà indossare idoneo abbigliamento fornito dall'Impresa aggiudicataria e recare, durante il periodo di espletamento del servizio, un cartellino ben visibile con indicazione delle generalità e la fotografia dell'operatore.

Le eventuali variazioni nominative di detto personale dovranno essere segnalate al Comune.

Il personale dovrà essere munito dei documenti e delle autorizzazioni prescritte dalle norme in materia per l'esercizio delle attività di manipolazione e somministrazione dei cibi.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

E' onere dell'impresa provvedere alla dotazione di divise da lavoro per tutto il personale e controllare che tutte le norme igieniche, comprese quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate.

Per tutta la durata contrattuale dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio e in ogni caso 1 (un)

accudiente alla mensa, per un'ora, ogni 2 sezioni di scuola materna e ogni 2 classi di scuola elementare.

L'impresa, per il proprio personale, solleva il Comune da qualsiasi obbligo, onere e responsabilità in ordine a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, e responsabilità verso terzi.

Su richiesta del Comune, l'impresa dovrà esibire prova dell'adempimento di quanto sopra descritto e dovrà nominare un referente responsabile, al quale il Comune potrà far riferimento per ogni eventuale rapporto. Sarà cura dell'impresa comunicare al Comune le generalità ed i recapiti (anche telefonici) di detto referente.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Isola del Liri da ogni pretesa dei prestatori di lavoro in ordine al servizio in argomento, posto che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro esistente tra l'impresa ed i suoi dipendenti.

ART. 17 PAGAMENTO

a) Il pagamento del corrispettivo avverrà in base alle fatture, vistate dal competente Ufficio Pubblica Istruzione, che saranno emesse dalla ditta, per un importo corrispondente alla somma dei pasti forniti, distinti per ciascun plesso, nel corso del mese di riferimento, applicando il prezzo contrattuale, comprensivo di I.V.A..

Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera di prenotazione dei pasti. Il pagamento della fattura sarà effettuato entro 60 giorni dal ricevimento della stessa.

b) Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta e il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra a titolo di compensazione.

ART. 18 VIGILANZA E CONTROLLO

La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezionalità dell'Amministrazione e prevederà i controlli presso il centro di cottura. Potrà conseguentemente essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali e delle attrezzature, locali e magazzini ed a quanto altro fa parte dell'organizzazione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato o di quanto garantito dall'offerta, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica e merceologica che saranno rimesse, nonché l'effettuazione del controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi.

A tal fine la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio
- di personale del competente servizio ASL che potrà prelevare campioni secondo i termini e modalità previste dal DPR n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni.

Qualora la merce al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti richiesti prescritti sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale così come prevista dal successivo art. 17.

ART. 19 PENALITA'

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- € 1.500,00 per danni all'utenza imputabili alla ditta;
- € 1.000,00 per mancato preavviso di sciopero, il giorno precedente;
- € 30,00 per ciascun pasto non consegnato nei termini previsti e regolarmente prenotato;
- € 15,00 per ciascuna porzione di pasto mancante e/o incompleto regolarmente prenotato nei termini stabiliti;
- € 250,00 per ogni somministrazione di pasto le cui grammature risultino inferiori a quelle stabilite;
- € 150,00 per il mancato rispetto degli orari giornalieri di somministrazione del pasto, da applicarsi per ogni giornata in cui il fatto è avvenuto.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

All'Impresa sono concessi 8 giorni di tempo per fornire una risposta che, qualora non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte dell'Amministrazione Comunale, comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà decurtato dal pagamento della prima fattura in scadenza o, in alternativa, trattenuta dal deposito cauzionale.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio e della fornitura.

In ogni caso resta salva ed impregiudicata la facoltà di richiedere la risoluzione del contratto per inadempimento, potendo incamerare a titolo di penalità e di indennizzo, la cauzione e fatta comunque salva l'azione tendente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART.20 SUBAPPALTO e CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di subappaltare o cedere a terzi in tutto o in parte l'oggetto del presente Capitolato.

L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto d'appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART. 21
STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione è definitiva ed efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Il relativo contratto verrà stipulato previa comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione.

Ove l'Impresa non ottemperi a quanto richiesto o non si presenti per la stipula del contratto, nel giorno all'uopo comunicato, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della Legge 20.03.1965, n. 2248, allegato F, nonché dall'art. 5 della legge 08.10.1982, n. 687.

L'Amministrazione, in tale ipotesi, potrà a discrezione, aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria o in alternativa ripetere le operazioni di gara.

L'impresa aggiudicataria, alla data di stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione di cui al successivo all'art. 22.

ART. 22
CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria, al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata dal primario Istituto di credito o assicurativo.

La cauzione sarà restituita al termine del rapporto contrattuale e ad avvenuta verifica dell'assolvimento degli obblighi da esso derivanti.

ART. 23
CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere tra il soggetto appaltatore ed il Comune di Isola del Liri, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il Tribunale di Cassino.

Le eventuali spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

ART. 24
APPLICAZIONI LEGGI E REGOLAMENTI

Per tutto ciò che non è previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

ART. 25
SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti al contratto, bolli, trascrizioni, diritti di segreteria e notarili, spese di registrazioni, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 26
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà del Comune di Isola del Liri risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a rischio e danno dell'aggiudicatario con riserva di risarcimento dei danni nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio protratta per oltre 5 giorni, salvo il caso che si sia dichiarato lo stato di calamità naturale;
- b) inosservanza delle disposizioni di Legge, ivi comprese le norme relative ai Contratti Nazionali di lavoro o di Regolamento, riguardanti l'igiene e la sicurezza, accertata dagli organi competenti;
- c) grave e ripetuta inosservanza delle clausole contrattuali da cui sia scaturita una penalità complessiva di € 1.500,00.

Comunque la risoluzione di cui all'art. 1456 del Codice Civile dovrà essere preceduta da almeno tre diffide a cura del Responsabile del servizio.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto la ditta è comunque obbligata ad assicurare il servizio nelle more della procedura per il riappalto.

Isola del Liri Li 16.07.2013

Il Responsabile Ufficio P.L.
sig.ra Rita CATALLO



Il Responsabile del Servizio VI
d.ssa Maria DI FEDE



COMUNE DI ISOLA DEL LIRI

Provincia di Frosinone

Via S. Giuseppe - 03036 Isola del Liri (FR) - Tel. 0776/8008363 - Fax 0776/809840

Allegato 1)

ISTANZA DI AMMISSIONE

ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il sottoscritto
nato il a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
con codice fiscale n.
con partita IVA n.

CHIEDE

di partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto, in qualità di:

- impresa singola ;
ovvero
- capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio/consorzio d'impresa;
ovvero
- mandante una associazione temporanea o di un consorzio/consorzio d'impresa.
ovvero
- Consorzio/ consorzio d'impresa.
ovvero
- Società Consortile
ovvero
- Società Consorziate

Luogo,

Data

Firma

(timbro e firma del legale rappresentante)

COMUNE DI ISOLA DEL LIRI

Provincia di Frosinone

Via S. Giuseppe - 03036 Isola del Liri (FR) - Tel. 0776/8008363 - Fax 0776/809840

Allegato 2)

AUTOCERTIFICAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il sottoscritto
nato il a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
con codice fiscale n.
con partita IVA n.

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- a) l'iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A o in un Registro professionale o Commerciale dello Stato di residenza, di cui all'art. 39 D.Lgs 163/2006 per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara;
 - numero iscrizione
 - data iscrizione
 - durata
 - forma giuridica
- b) l'iscrizione al Registro delle Cooperative, se cooperativa;
 - numero iscrizione
 - data iscrizione
- c) l'inesistenza delle cause di esclusione ex art. 38 del DLgs. 163/2006;
- d) l'assenza di condizioni ostative di cui all'art. 10 L. 575/65 e s.m.i.;
- e)
 - o di essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis c. 14 L. 383/01, e di essere comunque in regola con la normativa vigente;
 - o di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis c. 14 L. 383/01, sostituito dall'art. 1 L. 266/02;
- f) di mantenere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative (al fine di avanzare istanza agli organi competenti, da parte di questa Amministrazione, di rilascio DURC Dichiarazione Unica Regolarità Contributiva per la sola ditta risultante miglior offerente), al fine di procedere all'affidamento definitivo della fornitura/servizio descritta/o:
 - INPS sede di _____ matricola azienda n° _____

- INAIL sede di _____ codice ditta n° _____
- PAT (Posizione assicurativa territoriale) riferite alla copertura dello specifico rischio relativo alla fornitura in oggetto
 - n. _____ (1)
 - n. _____ (2)
 - n. _____ (3)
 - n. _____ (4)

di avere n° _____ addetti al servizio in oggetto;

di avere numero _____ dipendenti complessivi alla data odierna, e che il C. C. N. L. applicato è il seguente: _____;

- g) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei diversamente abili di cui alla Legge 68/99 e di possedere la relativa certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge stessa.
- h) l'inesistenza di situazioni di controllo e/o collegamento con altri concorrenti in gara, ex art. 2359 c.c.;
- i) l'osservanza delle norme contenute nel D.Lgs 626/94 e s.m.i.;
- j) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente Bando di Gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel Disciplinare di Gara;
- k) di giudicare remunerativa l'offerta economica presentata;
- l) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della presente gara, a rispettare tutte le norme previste nel contratto collettivo nazionale lavoratori della categoria;
- m) di presentare all'Ente appaltante, in caso di aggiudicazione della presente gara, idonea polizza Responsabilità Civile verso terzi, con i massimali più alti previsti dalla legge;
- n) di obbligarsi ad effettuare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi territoriali integrativi degli stessi, riferiti alla località in cui si svolgono i lavori, applicabili alla data dell'offerta;
- o) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale le presenti dichiarazioni sono rese e per il tempo necessario agli adempimenti relativi;
- p) dichiara per quali consorziati il consorzio/consorzio d'impresa /società consortile concorre: _____;
- q) *(nel caso di raggruppamento o consorzio/consorzio d'impresa non ancora costituiti)* dichiarazione resa da ogni concorrente attestante: a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo; l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei, ai sensi dell'art. 37 D.Lgs. 163/2006, o *(nel caso di raggruppamento o consorzio/consorzio d'impresa costituiti)* copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero copia dell'atto costitutivo del consorzio/consorzio d'impresa/società consortile.
- r) relativamente alle norme che disciplinano l'utilizzo di un conto corrente (bancario o postale) dedicato alle commesse pubbliche sul quale saranno registrati tutti i movimenti finanziari e di

comunicare gli estremi identificativi del medesimo nei termini previsti dall'art. 3, comma 7, della Legge n° 136 del 13-08-2010 (barrare chiaramente quale condizione ricorre):

- che verrà attivato un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto nei termini di legge previsti, impegnandosi a comunicare gli estremi, generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso; oppure:
- l'esistenza del conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto presso _____ (indicare l'istituto bancario o postale) e che la ditta si impegna a comunicare i dati delle persone delegate ad operare su di esso;

Luogo,

Data

Firma

(timbro e firma del legale rappresentante)

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di RTC o Consorzio non ancora costituito, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti dei concorrenti impegnati a costituirlo.

Si informa che, ai sensi del d.lgs. 196/03, i dati forniti dai concorrenti saranno utilizzati solo ed esclusivamente ai fini Istituzionali e per la gara in corso.

COMUNE DI ISOLA DEL LIRI

Provincia di Frosinone

Via S. Giuseppe - 03036 Isola del Liri (FR) - Tel. 0776/8008363 - Fax 0776/809840

Allegato 3)

OFFERTA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il sottoscritto
nato il a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
con codice fiscale n.
con partita IVA n.

FORMALMENTE OFFRE

per l'aggiudicazione a proprio favore del servizio di refezione scolastica presso il Comune di Isola del Liri, il seguente ribasso percentuale sul prezzo:

PASTO COMPLETO

SCONTO PERCENTUALE % (in cifre)

..... (in lettere)

PARI AD € (in cifre)

Luogo,

Data

Firma

(timbro e firma del legale rappresentante)

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di RTC o Consorzio non ancora costituito, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti dei concorrenti impegnati a costituirlo.

Allegati: Giustificazioni di cui agli artt. 86 e 87 del D. Lgs 163/2006.