



COMUNE DI ALIA

(Provincia Regionale di Palermo)

Via Regina Elena n. 1 – 90021 – ALIA – telefono 091-8210911 – 091- 8210916 - fax 091-8214013
comunediafia@libero.it www.comune.alia.pa.it

SETTORE 1- AFFARI GENERALI **Servizio Politiche Sociali e Pubblica Istruzione** *****

**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER GLI ANNI: 2014 – 2015 – 2016 PER LA SCUOLA
DELL’INFANZIA – SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO E PER N° 2
CLASSI A TEMPO PIENO DELLA SCUOLA PRIMARIA.**

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI

In esecuzione alla propria determinazione n. 337/Reg. spett.le del 11.11.2013.

RENDE NOTO

Che per giorno 02.12.2013 è indetta una procedura aperta per l’aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per il triennio 2014-2016.

ENTE APPALTANTE: COMUNE DI ALIA – PROVINCIA DI PALERMO, VIA REGINA ELENA N. 1,
TEL. 091/8210911 FAX 091/8214013.

CODICE CIG: N. 5426468F0A

TIPO DI APPALTO: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica;

OGGETTO DELL’APPALTO: Servizio di refezione scolastica per la scuola dell’infanzia, scuola secondaria di 1° grado e per n. 2 classi a tempo pieno della scuola primaria per gli anni 2014 - 2015 – 2016 come da capitolato d’appalto.

LUOGO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO: Alia (PA).

IMPORTO A BASE D'ASTA DEL SERVIZIO: euro 3,20 per singolo pasto oltre I.V.A. al 4% come per legge. L'importo presuntivo globale per il triennio ammonta ad **Euro 64.000,00** oltre I.V.A. come per legge di cui: euro 62.809,60 importo complessivo dell'appalto oltre I.V.A. ed euro 1.190,40, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

FORMA CONTRATTUALE: il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

DURATA: Il contratto avrà la durata di anni tre.

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni che appartengono alla categoria 17, come da allegato II A del citato D. Lgs. 163/2006.

Tutti i concorrenti, quale requisito di partecipazione, a pena di esclusione, debbono dimostrare la propria regolarità contributiva con idonea documentazione.

PROCEDURA DI GARA: Procedura aperta come previsto agli artt. 54 e 55 del D.lgs.163/2006.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: al prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, di cui agli artt. 81 e 82, comma 2, del D.lgs. n.163/2006;

L'amministrazione procederà alla valutazione in contraddittorio mediante giustificazioni delle offerte, ai sensi degli artt. 86, 87 e 88, del D.lgs. 163/2006, che presentano una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86, comma 1 (ovvero le offerte che presentano un ribasso pari o superiore alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del dieci per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dallo scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media).

La stazione appaltante non procederà alla individuazione dell'anomalia quando il numero delle offerte ammesse sia inferiore a cinque.

L'amministrazione potrà in ogni caso avvalersi della facoltà prevista dall'art. 86, comma 3, del D.lgs 163/2006, di valutare la congruità delle offerte che appaiono anormalmente basse in base ad elementi specifici.

LA SPESA per il servizio oggetto della presente gara sarà finanziata con fondi comunali e mediante compartecipazione al costo degli utenti.

LA FORNITURA dovrà essere effettuata, dopo la formalizzazione dell'aggiudicazione, con le condizioni imposte dal capitolato di appalto e deve comunque sottostare a tutte le condizioni previste nello stesso capitolato, nelle tabelle dietetiche menù vidimate A.S.P. n.6, Distretto di Lercara Friddi, ed a seguito dell'esecutività della Determinazione del Responsabile del Settore di impegno della spesa. Il Capitolato d'appalto e i documenti complementari sono in visione e possono eventualmente essere richiesti presso l'Ufficio Politiche sociali e Pubblica Istruzione.

L'ASTA sarà presieduta dal Funzionario Responsabile del Settore Amministrativo Dott.ssa Maria Grazia Minnuto.

PUBBLICITÀ: Albo Pretorio del Comune e sul sito www.comune.alia.pa.it.

MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: per la partecipazione alla gara i soggetti interessati dovranno far pervenire al Comune di Alia – Ufficio Protocollo – Via Regina Elena n. 1 – **ENTRO LE ORE 10,00 DEL GIORNO 28.11.2013** un plico che, a pena di esclusione, dovrà essere debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, integro e non trasparente, recante, sempre a pena di esclusione, l'indicazione del mittente e la seguente dicitura: **OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI: 2014 – 2015 – 2016 SCADENZA IL 28.11.2013 ORE 10:00".**

Il recapito potrà essere effettuato a mezzo posta raccomandata, posta celere, corriere privato, a mano da persona incaricata, o altra idonea modalità. Qualora, per qualsiasi motivo, il plico non giungesse a destinazione nel termine perentorio ed improrogabile sopraindicato, si determinerebbe, indipendentemente dalla data di spedizione, l'automatica esclusione dalla gara, senza obbligo dell'Ente di respingerlo all'atto della tardiva ricezione. In ogni caso farà fede il timbro del protocollo comunale con l'indicazione della data ed ora di arrivo del plico. Il plico indicato dovrà contenere due buste, a loro volta debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura:

- **BUSTA "A"** contenente l'istanza di partecipazione alla gara documentazione e dichiarazioni.

La busta dovrà recare, a pena di esclusione la dicitura: **"DOCUMENTAZIONE GARA AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI: 2014 – 2015 – 2016.**

- **BUSTA "B"** contenente l'offerta economica. La busta dovrà recare, a pena di esclusione, la dicitura: **"OFFERTA ECONOMICA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI: 2014 – 2015 – 2016.**

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE: Nella busta **"A" DOCUMENTAZIONE"** dovrà essere inserita l'istanza di ammissione alla gara. Tale istanza, che dovrà essere formulata in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con firma autenticata, ovvero, con firma non autenticata ma accompagnata da copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore, dovrà contenere, dopo aver specificato se trattasi di impresa singola o di raggruppamento temporaneo di imprese (R.T.I.) dichiarandone la composizione, altresì le seguenti dichiarazioni sostitutive, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche:

1- di essere iscritto alla C.C.I.A.A. indicando numero, provincia di iscrizione, ragione sociale, attività che l'impresa può svolgere (tra le quali dovrà essere necessariamente compresa quella idonea a consentire la fornitura del servizio richiesto), codice fiscale, partita IVA, soci, direttore tecnico, soggetti muniti di potere di rappresentanza, componenti l'organo di amministrazione, componenti il collegio sindacale e articolazione delle quote societarie;

2- di obbligarsi ad effettuare il servizio di refezione scolastica al prezzo offerto che riconosce remunerativo e compensativo;

- 3-** di non trovarsi, né essersi trovato, in alcuna delle condizioni di esclusione di cui all'art.38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni, con l'indicazione dell'eventuale beneficio di cui al secondo comma del medesimo articolo;
- 4-** di essere in possesso di Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal competente organo sanitario prevista dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 relativa all'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari;
- 5-** di essere in possesso di Autorizzazione sanitaria in ordine all'attività di produzione, preparazione e confezionamento di pasti caldi, prevista dalla vigente normativa in materia;
- 6-** di impegnarsi ad assicurare l'applicazione e l'osservanza del piano di autocontrollo H.A.C.C.P., di cui al D.l.g.vo 155/97;
- 7-** di ottemperare a quanto disposto dalla l. n. 266 /2002 in materia di emersione dal lavoro sommerso.
- 8-** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge. 68/1999; in caso di associazione temporanea o consorzio o GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico) già costituito o da costituirsi la dichiarazione deve riguardare ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE;
- 9-** di rispettare, al momento di presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara e per tutta la durata del contratto, i contratti collettivi nazionali di lavoro del settore, gli accordi sindacali integrativi e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché gli obblighi previsti dalla D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, dando espressamente atto che la formulazione dell'offerta tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro;
- 10-** di conoscere ed accettare integralmente e senza condizioni quanto contenuto nel bando;
- 11-** di essere a conoscenza che, oltre i casi in cui ope legis è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, la stazione appaltante recederà, in qualsiasi tempo dal contratto, al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art.11, comma3, del D.P.R. 3 giugno 1998, n.252;
- 12-** di essere a conoscenza che, qualora la commissione di gara rilevi anomalie in ordine all'offerta, considerata dal punto di vista dei valori in generale, della loro distribuzione numerica o raggruppamento, della provenienza territoriale, delle modalità o singolarità con le quali le stesse offerte sono state compilate o presentate, etc..., il procedimento di aggiudicazione verrà sospeso per acquisire le valutazioni (non vincolanti) dell'Autorità, che saranno fornite previo invio dei necessari elementi documentali;
- 13-** che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza; di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, che

non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;

14- di obbligarsi espressamente, in caso di aggiudicazione, a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;

15- di obbligarsi, altresì, espressamente a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di sub-appalti a determinate imprese, danneggiamenti /furti di beni personali etc.);

16- di essere a conoscenza che gli obblighi e facoltà previsti nelle clausole di autotutela di cui ai punti 8,9,10,11 e 12 saranno riprodotti nel contratto di appalto;

17 -che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

18 - che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto;

19 - ai sensi e per gli effetti dell'art.2, comma 2, della legge regionale n.15/2008, di non essere oggetto di rinvio a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata;

20- di non trovarsi in alcune delle condizioni previste dagli artt.10 e 15 del D.lgs. 235/2012;

21 - di non trovarsi in alcune delle condizioni previste dal D.lgs. 239/2013;

22- di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

A tale scopo il concorrente allega, alternativamente: a) la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura; b) la dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione; tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa. La stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica;

23- che il fatturato globale dell'impresa degli ultimi tre anni sia pari al doppio dell'importo posto a base d'asta;

24- che il fatturato dell'impresa relativo agli ultimi tre anni per servizi nel settore oggetto dell'appalto non sia inferiore a quello posto a base d'asta.

Nel caso di R.T.I. i requisiti di cui ai punti 23) e 24) dovranno essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso.

25- di acconsentire, ai sensi del D. Lgs. 196/03 sulla tutela dei dati personali, al loro trattamento esclusivamente per le esigenze legate alla partecipazione alla gara.

PRECISAZIONI: In caso di associazione temporanea di impresa ogni Società od Impresa membro del raggruppamento dovrà presentare singola istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva.

Qualora fosse stato già conferito mandato speciale all'impresa capogruppo all'istanza di quest'ultima dovrà essere allegato l'originale o la copia autenticata dello stesso.

La commissione procederà all'accertamento della veridicità delle sopraindicate dichiarazioni ai sensi delle vigenti disposizioni e, qualora, venisse appurata la non veridicità delle medesime si procederà, salve le eventuali responsabilità penali, all' automatica esclusione dalla gara, se rilevate in tale sede, ovvero si avrà la decadenza dell'aggiudicazione e l'automatica risoluzione del contratto se rilevate successivamente all'esperienza di gara.

GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA: Nella busta "A" dovrà essere inserita la documentazione attestante l'avvenuta costituzione, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs.163/2006, della cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, nonché dell'impegno di un fideiussore che rilascerà la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006, qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

CERTIFICAZIONE REGOLARITA' CONTRIBUTIVA: Nella busta "A" dovrà essere inserita la certificazione D.U.R.C di data non anteriore a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta, pena l'esclusione.

I partecipanti alla gara hanno facoltà di produrre, in luogo di tale certificazione, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000.

E' consentita la dimostrazione del requisito della **regolarità contributiva** attraverso:

- dimostrazione che il concorrente, in conformità alle normative di settore, e in assenza della certificazione D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) dimostri la formazione del silenzio assenso attraverso la produzione di documentazione comprovante la tempestiva richiesta del certificato e di dichiarazione sostitutiva attestante che il medesimo non è stato rilasciato.

Parimenti è ammissibile il concorrente che, in difetto della certificazione e della dichiarazione sostitutiva, alleghi alla propria offerta, nell'ipotesi di contenzioso, documentazione attestante la pendenza di azione giudiziaria avverso la pretesa degli enti previdenziali o assicurativi accompagnata da relazione esplicativa.

Qualora il concorrente opti per la produzione della dichiarazione sostitutiva, ai sensi del DPR n.445/2000 il documento, a pena di esclusione, deve contenere le seguenti indicazioni e dichiarazioni:

- a) numeri di matricola o iscrizione INPS, INAIL;
- b) che esiste la correttezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- c) che non esistono inadempienze in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate;
- d) ovvero, che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'Ente interessato del quale devono fornirsi gli estremi.

OFFERTA

La busta "B" – OFFERTA" redatta in lingua italiana, sottoscritta in ogni sua pagina, con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'offerente deve riportare tutti gli elementi tecnico-economici oggetto di valutazione. Gli elementi economici devono essere indicati in cifre e lettere. In caso di discordanza tra i numeri indicati in cifra e quelli indicati in lettere è ritenuto più valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Tale offerta non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte. Non sono ammesse offerte indeterminate o condizionate o parziali o che facciano riferimento ad altre offerte. Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento. Non è ammessa la revisione dei prezzi.

In caso di raggruppamento temporaneo l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati qualora non fosse ancora stato conferito all'impresa capogruppo mandato speciale di rappresentanza. In caso quest'ultimo fosse già stato conferito, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

Nella busta contenente tale offerta non potrà essere inserita altra documentazione.

SVOLGIMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE: la gara sarà esperita **il giorno 02.12.2013 alle ore 11,00** nella sede municipale di Alia, Via Regina Elena n. 1 – Alia.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: Il soggetto deputato all'espletamento della gara ovvero la commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, procede, **in seduta pubblica** a:

- verificare la correttezza formale delle offerte (chiusura, sigillatura, etc... del plico e delle buste ivi contenute) come sopra prescritto ed in caso negativo ad escluderle dalla gara;
- all'apertura della busta "A" – **documentazione** verificandone la corrispondenza a quanto sopra prescritto ed in caso negativo ad escludere dalla gara i concorrenti non in regola;
- a verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi hanno indicato che concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma ed in caso positivo ad escludere il consorzio della gara;
- all'apertura della busta "B" contenente l'offerta economica per la valutazione e aggiudicazione secondo le modalità di gara stabilite nel presente bando.

7

Ai sensi dell'art. 71 del DPR 445/2000, può effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni effettuate dai concorrenti. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta. Nel caso siano state ammesse solo due offerte e queste risultino uguali tra loro, si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art.77 del Regolamento sulla contabilità generale dello Stato approvato con R.D. 23/05/1924, n.827, mediante sorteggio.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia. Per quanto non diversamente disposto nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, valgono comunque tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di appalti pubblici in quanto compatibili .

CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA: costituiscono cause di immediata esclusione dalla procedura concorsuale per l'affidamento della fornitura in oggetto le seguenti omissioni, manchevolezze, deficienze e ritardi nell'osservanza delle disposizioni del bando di gara ed in particolare:

- ritardo nella presentazione dell'offerta, che risulti pervenuta oltre l'ora o il giorno stabiliti;
- plico non debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;
- dichiarazioni o documenti richiesti mancanti o risultanti incompleti o irregolari;
- mancata sottoscrizione dell'istanza di ammissione e contestuale dichiarazione sostitutiva;
- mancata presentazione di una fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (a meno che tale sottoscrizione sia stata apposta avanti al dipendente addetto oppure sia stata autenticata);
- mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara desumibile da quanto dichiarato nella dichiarazione sostitutiva;
- presentazione di offerte in contrasto con le clausole contenute nel bando di gara;

Tutte le spese saranno poste a carico della ditta che dovrà provvedere entro i termini prescritti a far pervenire la documentazione necessaria che verrà richiesta dal Comune, ivi compreso il deposito cauzionale definitivo del 10 % di cui all'art.113 del D.Lgs. 163/2006, cui seguirà la stipula del contratto. -

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO: e' vietato cedere o subappaltare, anche temporaneamente, in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione automatica del contratto.

VARIANTI: non sono ammesse varianti a quanto indicato nella documentazione di gara.

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO:

- a) l'aggiudicatario dovrà sottoscrivere il contratto definitivo entro i termini fissati dall'amministrazione comunale;
- b) Le spese contrattuali (copie, bolli, diritti, ecc.) saranno interamente a carico dell'aggiudicatario.

VALIDITA' DELL'OFFERTA: 180 giorni.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI: i dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D.Lgs.196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

CONSULTAZIONE: Il presente bando sarà affisso all'Albo Pretorio del Comune di Alia, pubblicato sul sito internet del Comune stesso www.comune.alia.pa.it ove sarà visionabile e scaricabile. Tutta la documentazione è, comunque, disponibile all'ufficio politiche sociali e pubblica istruzione nei giorni e negli orari di apertura al pubblico (lunedì dalle 15.00 – 18.00 e martedì e giovedì dalle ore 10.00 - alle 13.00).

Tutte le comunicazioni e eventuali informazioni e chiarimenti circa l'oggetto del servizio e le modalità di partecipazione alla gara, potranno essere richieste esclusivamente al Settore 1- AFFARI GENERALI. Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno pervenire entro e non oltre sette giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte, via fax o via e-mail al responsabile del procedimento come individuato nella prima parte del presente bando.

Le risposte alle richieste pervenute in tempo utile, saranno fornite entro il termine massimo di cinque giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte. Le richieste dovranno indicare il nominativo di una o più persone di riferimento con i relativi numeri di telefono, fax ed e-mail per eventuali comunicazioni.

LA PARTECIPAZIONE alla presente gara equivale ad accettazione, senza riserve, delle condizioni contenute nel presente bando che resterà pubblicato all'albo pretorio di questo comune per almeno 15 giorni consecutivi dal 13.11.2013 al 28.11.2013 nonché sul sito www.comune.alia.pa.it, stante la necessità e l'urgenza del servizio.

Dalla Residenza Municipale, addì 13.11.2013

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
INCARICATO DI FUNZIONI DIRIGENZIALI
(Dott.ssa Maria Grazia Minnuto)





COMUNE DI ALIA

(Provincia Regionale di Palermo)

Via Regina Elena n. 1 – 90021 – ALIA – telefono 091-8210911 – 091- 8210916 - fax 091-8214013
comunediafia@libero.it www.comune.alia.pa.it

SETTORE 1 - AFFARI GENERALI ***Servizio Politiche sociali e Pubblica Istruzione***

CAPITOLATO PER LA FORNITURA DI PASTI DA DESTINARE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E PER N. 2 CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA PER IL TRIENNIO 2014 - 2016

CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

1) I pasti caldi da fornire consistenti in primo, secondo e frutta, dovranno essere preparati secondo le indicazioni riportate nell'allegata tabella dietetica e calorica a tal uopo predisposta dall'A.U.S.L. utilizzando prodotti provenienti da aziende locali.

In ogni caso dovranno essere privilegiati alimenti connessi alla cultura e produzione siciliana.

È consentito, in via eccezionale e straordinaria, da parte della Ditta, una variazione dei pasti previsti nel menù giornaliero, in merito ai quali l'Amministrazione Comunale potrà richiedere di fornire idonea giustificazione; tale variazione potrà essere effettuata previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

2) I pasti, preparati e distribuiti in giornata, dovranno essere confezionati in contenitori monouso rigidi, accompagnati da posate in confezione singola e bicchieri monouso, tovaglioli di carta, pane e frutta confezionati separatamente in sacchetti di carta per alimenti, nonché 25 cl di acqua minerale naturale per ogni alunno.

3) Per la preparazione dei pasti, di cui al presente capitolato, non dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento e derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

4) Nel caso di presenza di bambini con intolleranze/allergie alimentari e stati patologici comprovati da idonea certificazione medica, la Ditta è tenuta senza maggiori oneri a carico del Comune, alla preparazione dei pasti conformemente alle indicazioni fornite dall'AUSL per tipo di patologia.

5) La preparazione dei pasti deve essere effettuata presso gli appositi locali dell'istituto Comprensivo, a cura della Ditta appaltatrice, che vi provvederà con proprie attrezzature ed utensili (cucina a gas, stoviglie varie, rifornimento gas, frigoriferi a tre ante per la conservazione degli alimenti: salsa, frutta, carne, pesce, verdura, ecc.); A cura e a carico della Ditta appaltatrice sarà la distribuzione a norma di legge dei pasti alla scuola dell'infanzia, nel caso in cui per qualsiasi motivo, la cucina non dovesse essere disponibile la Ditta preparerà i pasti presso un proprio laboratorio e provvederà a consegnarli con mezzo proprio, nonché la pulizia e il riordino dei locali di cui trattasi, (cucina e refettorio) gli eventuali interventi di disinfestazione (art.29 del D.P.R 327/80) nonché le aree esterne di pertinenza della cucina.

6) L'impresa dovrà assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione di tutto l'intero servizio.

La ditta avrà cura, altresì, di conservare le bolle di trasporto delle derrate alimentari, che esibirà, su richiesta, al personale incaricato per l'effettuazione dei controlli.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre acquisire dai fornitori la certificazione e/o documentazione idonea:

- a consentire la tracciabilità del prodotto;
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico (Reg.to CEE 852/2004 e s.m.i.) in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
 - a comprovare la provenienza dei prodotti.

7) Il numero dei pasti giornalieri da fornire può variare, essendo esso determinato dal numero degli alunni effettivamente presenti alle lezioni e comunque nei limiti della capacità produttiva della cucina pari a 170 pasti giornalieri.

La ditta deve altresì assicurare l'assistenza ai pasti con il proprio personale.

8) Il numero dei pasti sarà comunicato ogni mattina alla Direzione Didattica, in relazione alle presenze, e può variare in più e in meno senza che la Ditta abbia nulla a pretendere.

I cibi confezionati e corredati da quanto previsto dal presente capitolato devono essere consegnati nei giorni e nell'ora comunicata dalla segreteria dell'Istituto comprensivo come segue:

- alla scuola dell'Infanzia dal Lunedì al Venerdì;
- alla scuola primaria entro le ore 13,30 nei giorni di rientro di ogni settimana;
- alla scuola secondaria di 1° grado entro le ore 13,30 nei giorni di rientro di ogni settimana;

9) Il personale addetto alla produzione ed alla distribuzione dei pasti dovrà essere munito di tessera sanitaria e dovrà essere sottoposto, preventivamente, sempre a cura della ditta, agli accertamenti clinici e batteriologici ed alle eventuali vaccinazioni prescritte dall'Autorità Sanitaria.

Il personale di cui sopra dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro: per tale finalità la Ditta garantirà la partecipazione degli operatori del settore ai relativi corsi di addestramento e formazione professionale e predisporrà un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Resta inoltre a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza e la redazione del DUVRI.

10) L'importo totale del servizio dal 07.01.2014 al 31.12.2016 ammonta a presuntive €. 66.560,00 I.V.A. compresa.

11) L'importo a base d'asta è fissato in Euro 3,20 oltre I.V.A. come per legge per ogni pasto.

CLAUSOLE CONTRATTUALI

La partecipazione alla gara comporta l'accettazione delle seguenti clausole contrattuali:

- a) E' vietato all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio;
- b) Nell'esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria è obbligata:
- All'utilizzo /fornitura di derrate alimentari di prima qualità, nel rispetto delle tabelle dietetiche e sue avvertenze;
 - Al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia (prevenzioni infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali e, in generale, tutte le norme in materia di tutela materiale dei lavoratori);
 - Ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle
- c) Il Comune vigilerà sul servizio, la vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia dal personale comunale sia dal personale dell'A.S.L. competente per territorio;
- d) L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato: l'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio;
- e) Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'A.C, previa contestazione scritta, penalità in relazione alla gravità di tali inadempienze:
- Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti e nel caso di non rispondenza di questi alla tabella dietetica ed al relativo menu, alla ditta sarà applicata una penalità variabile da Euro 51,65 a Euro 200,00 giornalieri;
 - La mancata consegna del servizio di refezione comporterà l'applicazione di una penalità di Euro 51,65 giornalieri;
 - Euro 2.000,00 per carenza igienica delle cucine, dei refettori nonché degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate e dei pasti;
 - Euro 2.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate;
 - Il comportamento recidivo, per un massimo di due volte anche non consecutive, dei casi di cui sopra, comporterà la risoluzione del contratto;
 - In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.
 - Trascorso il termine stabilito, ove verificato il perdurante inadempimento e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

- In caso di risoluzione l'A.C. potrà affidare il servizio, oggetto del presente appalto, ad altra Ditta risultata seconda in graduatoria, purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato;

F) Sono a carico del Comune i costi relativi:

- Ai consumi di energia elettrica ed acqua occorrenti per funzionamento del servizio di che trattasi;
- Alla manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e dei servizi;

g) Il pagamento sarà effettuato alla fine di ciascun mese previa esibizione di regolare fattura e dei documenti comprovanti la regolarità dei pasti forniti;

h) Il contratto avrà la durata di anni tre. Il contratto d'appalto ha la validità dal 7.1.2014 al 31.12.2016. L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di recedere dal rapporto contrattuale per sopravvenute indisponibilità finanziarie previo preavviso di giorni 30.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso;

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, di procedere alla proroga del contratto per il tempo strettamente necessario all'espletamento della procedura della nuova gara.

K) L'Amministrazione si riserva di effettuare nei modi e tempi che riterrà opportuni la verifica della validità del servizio.

L) Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura, disciplinata dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti, è competente il Foro di Termini Imerese.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere momentaneamente il servizio senza che la Ditta abbia nulla a pretendere.

All'atto della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà costituire deposito cauzionale pari al 5% dell'importo contrattuale.

Non è prevista la revisione dei prezzi.

M) Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
INCARICATO DI FUNZIONI DIRIGENZIALI
(Dott.ssa Maria Grazia Minnuto)

