



COMUNE DI CALTAVUTURO

PROV. DI PALERMO

AREA - I -

Affari Istituzionali – Pubblica Istruzione – Servizi alla persona – Attività Produttive e Tempo Libero

BANDO/DISCIPLINARE DI GARA

CIG: 6918073E6D

Per l'Affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado .

- da esperirsi mediante **CON PROCEDURA APERTA** ai sensi dell'**Art.60 D. Lgs 50/2016**
nonché

- delle vigenti Norme in materia di appalti pubblici di forniture e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria,
- dell'**art. 36 D. Lgs 50/2016**
- delle Norme e condizioni stabilite nel Capitolato Tecnico d'Oneri
- dell'allegato Bando/Disciplinare di Gara
- **Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica Del Ministero Della Salute**

e con il **CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**, ai sensi dell'**Art. 144 e 95 comma 3** del D.Lgs.50/2016

IN ESECUZIONE ALLE:

- Deliberazione di G.C. n.166 del 27.09.2016, del Comune di Caltavuturo
- Deliberazione di G.C. n. 206 del 02.12.2016, del Comune di Caltavuturo

Determina del Comune di Caltavuturo n.975 del 13/12/2016

È EMANATO IL PRESENTE BANDO DI GARA

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO

Approvato con Determinazione Reg. C.U.C. N.26 del 20/12/2016 e Reg. Gen. N.48 del 20/12/2016

- **DENOMINAZIONE E INDIRIZZI. DENOMINAZIONE UFFICIALE:** CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – UNIONE DI COMUNI VAL D'IIIMERA SETTENTRIONALE **Via . Garibaldi N. 41, 90022 CALTAVUTURO (PA).**

- **PUNTI DI CONTATTO:** Centrale Unica di Committenza: Tel. 0921/547351 - Area TECNICA - Comune di Caltavuturo – Tel. :0921/547354, Fax: 0921/541585

Posta elettronica: pubblica@comune.caltavuturo.pa.it

PEC: unionevaldimera@pec.it; llppurb.comunedicaltavuturo@pec.it - protocollo.comunedicaltavuturo.@pec.it

Indirizzo Internet: <http://www.comunedicaltavuturo.gov.it>

- TIPO DI AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:

Altro: Centrale di Committenza, ai sensi dell'art. 3, c. 1, lett. i) D. Lgs 50/2016.

- PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ:

Servizi generali delle Amministrazioni Pubbliche

- AFFIDAMENTO DI APPALTO A NOME DI ALTRE AMMINISTRAZIONI AGGIUDICATRICI:

La Centrale Unica di Committenza – “Unione Val d’Himera Settentrionale”, svolge la gara per conto del Comune di CALTAVUTURO – Via G. Falcone n.68, 90022 Caltavuturo (PA) - Tel.:0921/547394, Fax: 0921/541585.

- NOME E INDIRIZZO DEL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO CUI POSSONO ESSERE RICHIESTI I DOCUMENTI A BASE DI GARA:

SIG.RA ANGELA DI LAURA – UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE - COMUNE DI CALTAVUTURO (PALERMO), in Via Giovanni Falcone n. 41 - C.A.P. 90022 Caltavuturo (PA), tel. 0921/547354, Fax 0921/541585,

Posta elettronica: pubblica@comune.caltavuturo.pa.it.

PEC: protocollo.comunedicaltavuturo.@pec.it

- NOME E INDIRIZZO DEL SERVIZIO CUI DEVONO PERVENIRE LE OFFERTE (:

1) Il Plico contenente la documentazione e l’offerta, a pena di esclusione dalla gara, deve essere idoneamente chiuso e sigillato, e, deve pervenire, con qualsiasi mezzo, compresa la consegna a mano, all’Ufficio Protocollo UNIONE DEI COMUNI VAL D’HIMERA SETTENTRIONALE - UFFICIO PROTOCOLLO - VIA G. FALCONE, 41 - CAP 90022 - CALTAVUTURO, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO DELLE ORE: 13:00 DEL GIORNO: 16/01/2017.

2) La consegna a mano andrà effettuata esclusivamente presso l’Ufficio Protocollo dell’ UNIONE DEI COMUNI VAL D’HIMERA SETTENTRIONALE - UFFICIO PROTOCOLLO - VIA G. FALCONE, 41 - CAP 90022 - CALTAVUTURO, nell’orario di apertura al pubblico (ore 8:00 – 13:30 di tutti i giorni feriali).

3) Sull’esterno della busta dovrà essere riportata l’indicazione del mittente, l’indirizzo, il Codice Fiscale e/o Partita IVA del concorrente o dei concorrenti, il numero del telefono e del fax, nonché la dicitura “Offerta per la gara per l’affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell’infanzia e secondaria di primo grado” – CIG: 6918073E6D

Il bando, il capitolato d’Oneri e tutta la documentazione di gara sono disponibili sul Sito Internet dei tre comuni costituenti l’Unione dei Comuni “Val d’Himera Settentrionale” (Art. 74 D.Lgs n. 50 del 18/04/2016), nonché quello del Comune proponente:

<http://www.comunedicaltavuturo.gov.it>, (alla voce Amministrazione Trasparente - Bandi e Gare e contratti) e pubblicati all’Albo Pretorio on line del Comune di Caltavuturo (alla voce Appalti, bandi e gare), nonché all’Albo On line dei 28 Comuni aderenti al “PIST - Città e rete Madonie Termini”, nonché sul sito <http://www.sosvima.com/pist> dell’Agenzia di Sviluppo delle Madonie: SO.SVI.MA.

Ad intervenuta aggiudicazione definitiva, l’esito di gara esperita sarà pubblicato all’Albo Pretorio on line e sul Sito Internet del Comune, con l’indicazione dell’offerta aggiudicataria nonché dell’elenco dei concorrenti ammessi e di quelli eventualmente esclusi dalla gara.

SEZIONE II: OGGETTO DELL’APPALTO

- **DENOMINAZIONE CONFERITA ALL’APPALTO DALL’AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:** “Affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell’infanzia e secondaria di primo grado”.
- **NATURA DELL’APPALTO:** Appalto di Servizi, Procedura Aperta sottosoglia di cui all’Art. 36 D.Lgs n. 50 del 18/04/2016.

- **IMPORTO A BASE D'ASTA:**

L'importo posto a base di gara è stabilito in € 4,50 (IVA esclusa) per ogni pasto, soggetto a ribasso, per una spesa annua presunta di € 68.008,50; la previsione è di circa n. 15.113 pasti per ogni anno scolastico per tre anni pari ad € 204.025,50 oltre IVA al 4%;

IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO (IVA di Legge esclusa)	€. 204.025,50	(diconsi Euro <i>duecentoquattromilaeurozeroventicinque/50</i>)
Oneri sicurezza non soggetti a ribasso (IVA di Legge esclusa)	€. 0,00	(diconsi Euro <i>00/00</i>)
Importo a base d'asta (IVA di Legge esclusa)	€. 204.025,50	(diconsi Euro <i>duecentoquattromilaeurozeroventicinque/50</i>)

L'Offerta deve essere presentata sull'importo unitario posto a base di gara stabilito in € 4,50 (IVA esclusa) per ogni pasto.

Ai sensi dall'art.26 del D.Lgs. 09/04/2008, n.81, come modificato dal D.Lgs.03/08/2009, n.106 non vi è obbligatorietà di redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante, in quanto trattasi di mera fornitura presso le scuole di servizio mensa scolastica, ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione.

- **CATEGORIA DI SERVIZI N.:** CPV | 55521200-0, | SERVIZIO DI FORNITURA PASTI come da allegato IX al DLgs 5012016;
- **LUOGO DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE DI SERVIZI:** La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso i seguenti plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Oddo" di Caltavuturo: plesso scolastico Scuola per l'Infanzia di via Catania e plesso scolastico Scuola Media Secondaria di primo grado di via san Benedetto.
- **OGGETTO DELL'APPALTO:** sono Servizi di fornitura di pasti resi nel Territorio del Comune di Caltavuturo in Provincia di Palermo, presso i plessi scolastici comunali.
- **DURATA DEL CONTRATTO:** la durata del contratto è stabilita in tre anni dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data indicata nel verbale di consegna del Servizio (se anteriore alla sottoscrizione del Contratto) sino al 31/12/2019.

L'appalto si intenderà concluso entro il 31/12/2019, con il numero massimo di pasti presunta pari a 45.339,00 pasti. Alla scadenza dell'appalto se il numero di pasti forniti sarà inferiore a quello presunto l'aggiudicatario non avrà nulla a pretendere, intendendosi l'appalto "a misura" e non "a corpo".

- **DIVISIONE IN LOTTI:** no.
- **AMMISSIBILITÀ DI VARIANTI:** Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'Autorità Sanitaria.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

- 1) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA:** Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma. I, lettera p) del D.lgs. n.50/2016 nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Per j concorrenti di altro Stato membro non residenti in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al D.lgs. n. 50/2016, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.

- **REQUISITI DI ORDINE GENERALE** (art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016): I soggetti che intendono partecipare alla procedura di appalto devono, a pena di esclusione, attestare l'insussistenza, nei loro confronti, delle cause di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016.
 - Essere in regola con il pagamento degli oneri retributivi –previdenziali –assicurativi (DURC).
 - Essere in regola con le norme di cui alla legge 383/2001 (piani individuali di emersione).
 - Essere in regola con gli obblighi in materia di sicurezza ai sensi del D. L.vo 81/2008 ed s.m.i.

- **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE** (art. 83 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016):
I soggetti che intendono partecipare alla gara sono tenuti, a pena di esclusione, a dichiarare di possedere:
 - L'iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA per la specifica attività oggetto del servizio;**I PRESENTI REQUISITI NON SONO OGGETTO DI AVVALIMENTO.**

- **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA** (Art. 83 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016):
Ai sensi dell'art. 83 comma 1, lett. b - D.Lgs.50/2016, i soggetti, per poter partecipare alla gara, devono possedere adeguata Capacità Economica Finanziaria:
 - **MEZZI DI PROVA:** ai sensi All. XVII Pt. I del D. Lgs 50/2016 la capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere provata **mediante una o più** delle seguenti referenze di cui alle "**lett. a, b, c della Parte I dell' Allegato XVII**", attestante la "Capacità lavorativa" per il Servizio da espletare".
In particolare, si dovrà Attestare con **dichiarazione o esibizione di documentazione** nella Busta della "Documentazione Amministrativa" la seguente documentazione **alternativa**:
 - a) **N. 1 dichiarazione bancaria** (*in originale e rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 385/1993*) a garanzia del predetto investimento **o, se del caso, comprovata Copertura Assicurativa contro i rischi professionali di livello adeguato al predetto investimento.**
OPPURE:
 - b) **Una dichiarazione concernente il Fatturato Globale e/o Capitale Sociale non inferiore all'importo – pari ad una annualità - oggetto dell'Appalto (e cioè pari ad € 68.008,50) e, se del caso, il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico.**

- **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:** Ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016, i soggetti, per poter partecipare alla gara, dovranno possedere i seguenti:
 - La ditta appaltatrice dovrà dichiarare di essere in possesso di un proprio piano di autocontrollo HACCP.
 - Autorizzazioni Sanitarie per le Attività di Centro Pasti (o Attività di Ristorazione o similari), di Confezionamento dei Pasti ed il Trasporto dei Pasti.
 - Aver reso senza demerito, per Pubbliche Amministrazioni e Istituzioni Private, Servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto, nell'arco degli ultimi tre anni precedenti la pubblicazione del presente bando di gara. A tal fine l'impresa concorrente dovrà indicare per ogni Servizio reso, il committente, l'oggetto, l'importo ed il periodo di esecuzione.
 - **Avere in disponibilità Attrezzature Tecniche e mezzi necessari** all'espletamento del servizio, tali da garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti.
 - La ditta appaltatrice dovrà dichiarare di svolgere il servizio con personale alle proprie dipendenze di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del Servizio.
In particolare dovrà dichiarare che: Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla

ASL competente, (ciò ai sensi dell'Art. 8 del Capitolato d'Oneri).

- **MEZZI DI PROVA:** ai sensi All. XVII Pt. II del D. Lgs 50/2016 la capacità tecnico/professionale può essere provata mediante una o più dei modi indicati nelle lett. a,b, ...,K di cui al predetto All. XVII Pt. II del D. Lgs 50/2016.

Attestare con Dichiarazione o esibizione di documentazione nella Busta della "Documentazione Amministrativa".

- AVVALIMENTO

Ai sensi dell'Art. 89 comma 1 del D.Lgs 50/2016, "L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45,, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, nonché il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'articolo 84, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi". (Per i raggruppamenti e/o consorzi si applica l'Art. 48 del D.Lgs 50/2016).

- L'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti **allega una dichiarazione sottoscritta dalla stessa, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento.** L'operatore economico dovrà dimostrare alla Stazione Appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la Stazione Appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Il concorrente **deve allegare, altresì, alla Domanda di PARTECIPAZIONE in originale o copia autentica il CONTRATTO DI AVVALIMENTO in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.**
- L'impresa Ausiliaria deve sottoscrivere, a pena d'esclusione, gli obblighi contenuti nel **Protocollo di Legalità "Carlo Alberto Dalla Chiesa"** - di cui alla Circolare dell'Assessorato ai Lavori Pubblici della Regione siciliana del 31 gennaio 2006 n. 593 (pubblicata nella Gazzetta ufficiale regionale n. 8 del 10 febbraio 2006).

RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESA:

I soggetti che partecipano sotto forma di raggruppamento di imprese dovranno uniformarsi a quanto previsto dall'**art. 34 e seguenti del D.Lgs 196/2006** .

In caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti di Imprese, **ai sensi dell'art. 48 comma 2 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016**, tutte le imprese partecipanti al raggruppamento devono essere iscritte al Registro Imprese presso la competente CCIAA nonché possedere l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 mentre i Requisiti di cui alle **lettere a) e b) – requisiti di capacità economica finanziaria** - dovranno essere posseduti dal raggruppamento nel suo insieme e in particolare devono essere posseduti dalla capogruppo per almeno il 60% e da ciascuna mandante per almeno il 10% fermo restando che l'intero raggruppamento deve possedere nel suo insieme il 100% di quanto richiesto all'impresa singola.

Tutti i requisiti suddetti potranno essere autodichiarati, ai sensi del DPR 445/2000 nell'Istanza di ammissione alla gara.

Con riguardo alle dichiarazioni sostitutive di atto notorio si fa presente che, ai sensi di quanto previsto all'art. 38, comma 3, del DPR n. 445/2000, le dichiarazioni si considerano validamente rese se presentate unitamente a una copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità del

sottoscrittore.

Sono escluse dalla partecipazione alla gara le imprese che, alla data di scadenza del presente bando, non risultino in regola con gli obblighi relativi ai versamenti dei contributi previdenziali e assicurativi a favore dei lavoratori, o che siano incorse in irregolarità contributive nei 5 anni precedenti la data di scadenza del presente bando.

Con riguardo alle dichiarazioni sostitutive di atto notorio si fa presente che, **ai sensi di quanto previsto all'art. 38, comma 3, del DPR n. 445/2000**, le dichiarazioni si considerano validamente rese se presentate unitamente a una copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

E' vietata alla medesima Impresa la partecipazione contestuale alla gara sia in qualità di impresa singola che in quella di mandante o mandataria di raggruppamento di impresa, ovvero quale aderente a Consorzi.

La violazione del divieto comporta l'esclusione di tutti i concorrenti che risultano partecipare in violazione del divieto medesimo.

CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE (Art. 93 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016):

- **GARANZIA PROVVISORIA** pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara IVA esclusa corrispondente a **€. 4.080,51** (*diconsi quattromilazerottanta/51*). La cauzione provvisoria, redatta conformemente a quanto disposto dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016, potrà essere costituita tramite polizza fidejussoria bancaria o assicurativa. La fideiussione bancaria, oltre che da istituti di credito o da banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria, ai sensi del D.Lgs. 1/9/1993 n. 385, può essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1/9/1993 n. 385 "Testo unico delle Leggi in materia bancaria e creditizia" e successive modificazioni, che svolgono in via esclusiva o prevalente l'attività di rilascio di garanzie. La garanzia fidejussoria, conformemente alle disposizioni di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La validità non dovrà essere inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. L'Impresa partecipante dovrà presentare l'originale della cauzione provvisoria, sottoscritta in originale dalla Società emittente **a pena di esclusione**.

La garanzia provvisoria deve essere accompagnata, **a pena di esclusione**, dalla dichiarazione di impegno di un Istituto Bancario o di una Compagnia Assicurativa, oppure di un Intermediario Finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'Art. 107 del Decreto Legislativo 01/09/1993 n. 385 "Testo unico delle Leggi in materia bancaria e creditizia" a rilasciare garanzia fidejussoria definitiva nel caso di aggiudicazione da parte del concorrente dell'appalto.

Nel caso di offerta sottoscritta da più imprese con la dichiarazione del relativo impegno a costituirsi in associazione temporanea o in consorzio la garanzia provvisoria deve essere espressamente intestata al costituendo raggruppamento o consorzio, con l'indicazione delle imprese interessate e di quella cui sarà conferito il ruolo di capogruppo-mandataria a pena di esclusione dall'gara.

GARANZIA DEFINITIVA (Art. 103 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016) **pari al 10%** (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione (Iva esclusa), da costituirsi alternativamente mediante deposito di polizza fidejussoria bancaria o assicurativa presso la Tesoreria Comunale.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito all'impresa aggiudicataria dopo la costituzione della cauzione definitiva in misura pari al 10% dell'importo contrattuale, mentre alle imprese non aggiudicatarie sarà restituito entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione da parte dell'Amministrazione comunale. Per l'impresa aggiudicataria il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà definita ogni eventuale eccezione o controversia. E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per il Comune.

Le imprese partecipanti alla gara munite della Certificazione di Qualità di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 possono costituire cauzioni ridotte del 50%. In tal caso il possesso di tali certificazioni di qualità, o degli elementi significativi tra loro correlati del sistema di qualità, dovrà essere dichiarato nell'autocertificazione allegata all'offerta.

MODALITÀ DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTI ALL'IMPRESA:

L'appalto è finanziato con Fondi comunali.

Ai sensi dell'Art. 4 del Capitolato d'Oneri, la Liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite, vistate dal responsabile e/o Delegato della Scuola ove viene effettuata la fornitura oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli insegnanti.

Il pagamento del corrispettivo dell'impresa affidataria è subordinato alla verifica della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori.

– SOCCORSO ISTRUTTORIO:

- ***Ai sensi dell'Art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/2016: "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la Procedura di Soccorso Istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità "essenziale", con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della Sanzione Pecuniaria stabilita in misura pari al UNO per mille (arrotondato all'unità superiore) del valore della gara e pertanto pari ad €. 210,00.***
- *In tal caso, questa STAZIONE APPALTANTE assegnerà al concorrente un termine, non superiore a **dieci giorni**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, questa stazione appaltante ne richiederà comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applicherà alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, **il concorrente è escluso dalla gara**. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa".*

SEZIONE IV: PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

- **TIPO DI PROCEDURA:** Procedura Aperta, ai sensi dell'art. 36 e dell'art. 60 D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016.

- CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Il contratto è stipulato, con prezzo a misura , ed è aggiudicato come segue:

Si procederà all'aggiudicazione sulla base del **CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**, ai sensi dell'Art. 95 comma 3 del D.Lgs.50/2016 sulla base dei seguenti **CRITERI** stabiliti nello Schema del Bando di Gara approvato con Determina a Contrarre **Determinazione del Responsabile del Servizio Scolastico del Comune di Caltavuturo. N 975 del 13/12/2016;**

a) PREZZO = max Punti 30 in riferimento al massimo ribasso offerto e precisamente:

Il **Punteggio Economico Massimo** verrà assegnato al prezzo più basso offerto (sono ammesse soltanto offerte in ribasso sul prezzo a base d'asta).

Il **Punteggio Economico Minimo**, pari a zero, è attribuito all'offerta che non ha presentato ribassi rispetto al prezzo a base di gara.

Il **Punteggio Economico iesimo** sarà calcolato tramite una FORMULA BILINEARE nel seguente modo:

Con l'uso delle seguenti formule:

$$C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X \cdot A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

C_i	=	coefficiente attribuito al concorrente <i>iesimo</i> (coefficiente attribuito e variabile da 0 a 1)
A_i	=	valore dell'offerta (<i>ribasso</i>) del concorrente <i>iesimo</i>
A_{soglia}	=	media aritmetica dei valori delle offerte (<i>ribasso sul prezzo posto a base di gara</i>) dei concorrenti. $A_{\text{soglia}} = \sum A_i / n$; dove $i=1, n$ n = è il numero delle offerte
X	=	0,85
A_{max}	=	valore dell'offerta (<i>ribasso</i>) più conveniente

b) ASPETTI TECNICO-QUALITATIVI dell'intervento (**OFFERTA TECNICA**)= **max punti 70** suddivisi in sub-pesi come indicato nella seguente tabella:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Pesi (max)	subPesi (max)
1	Valutazione complessiva della società imprenditoriale	30	
a.	Possesso Certificazione UNI EN ISO da parte dei fornitori dei prodotti alimentari di ristorazione ovvero utilizzo di prodotti biologici e locali con luogo di origine certificato.		10
b.	Organizzazione del Servizio: presentazione di una Relazione allegata all'offerta (es. N. di personale addetto alla consegna, disponibilità di numero di pasti gratuiti aggiuntivi, ecc....).		20
2	Qualità del Servizio fornito:	40	
a.	Distanza del Centro di cottura – parametro "tempo di consegna":		30

	(Il punteggio massimo sarà attribuito con riferimento ad un tempo massimo offerto di consegna di 15 minuti. Saranno attribuiti punteggi inferiori con step di 10 per ogni 15 minuti di incremento del tempo di consegna offerto, come segue: - 1) 15 minuti:..... Punt 30 - 2) 30 minuti:.....Punt 20 - 3) 45 minuti:.....Punt 10 - 4) oltre 45 minuti ed entro 1 ora e mezza.....Punt 0		
b.	Qualità dei generi alimentari. Qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti.		10
TOTALE		70	90

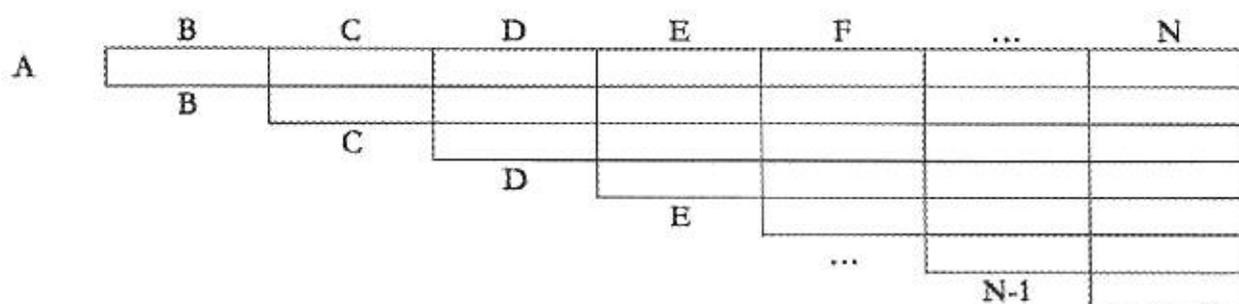
- Saranno assoggettate alla verifica tutte le offerte di cui al comma 3 dell'art.97 del D.Lgs n.50/2016.

- Non verranno ammesse Offerte in aumento.

- L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola Offerta, purché ritenuta valida. Inoltre, qualora nessuna delle offerte ammesse venisse ritenuta congrua e vantaggiosa, il Comune si riserva di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa a riguardo.

- I Punteggi saranno attribuiti sulla base del confronto fra le varie offerte seguendo il **CRITERIO DEL CONFRONTO A COPPIE**, nel rispetto delle LINEE GUIDA DELL'ANAC in materia di OEPV, e secondo la seguente **PROCEDURA**:

Ciascun Commissario confronta l'offerta di ciascun Concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 - nessuna preferenza; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 – preferenza media; 5 – preferenza grande; 6 . preferenza massima). Sarà costruita una tabella:



nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

Al termine dei confronti si sommano i punteggi di ciascun Concorrente (per i casi in cui vi è una preferenza) ottenendo i punteggi attribuiti da ciascun Commissario. I punteggi così ottenuti sono trasformati in coefficienti variabili tra zero e uno sulla base di uno del seguenti metodo:

- si calcola la media dei punteggi ottenuti per ciascun concorrente e si attribuisce il coefficiente uno al concorrente che ha ottenuto il valore medio più elevato e si riparametrano gli altri coefficienti di conseguenza.

FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA

Dopo che la Commissione di Gara ha effettuato le Valutazioni Tecniche per l'attribuzione del punteggio (per ogni singolo concorrente) secondo per l'attribuzione dei Coefficienti agli elementi qualitativi (Offerta Tecnica), e attribuito i coefficienti agli elementi quantitativi (Offerta Economica), come stabilito nel presente Bando e nel rispetto delle LINEE GUIDA ANAC per l'OEPV, sarà determinata, per ogni offerta, un dato numerico finale atto ad individuare l'offerta migliore, mediante l'uso del **Metodo dell'Aggregativo Compensatore**:

- si basa sulla **Sommatoria dei coefficienti** attribuiti per ciascun Criterio, **ponderati** per il peso relativo del criterio stesso.

In simboli:

$$C_a = \sum_n [W_i * V_{ai}] = W_1 * V_1 + W_2 * V_2 + \dots$$

dove:

C_a = **(Punteggio Totale** attribuito al concorrente "a"), cioè è l' **Indice di valutazione dell'Offerta (a)**, determinati ciascuno come **media** dei coefficienti calcolati dai singoli Commissari seguendo il *Criterio del Metodo del "Confronto a Coppie"* per l'Offerta Tecnica, e con il Metodo della "Formula Bilineare" per l'Offerta Economica

n = **Numero Totale dei Requisiti** di cui al PUNTO a) e b) **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.**

W_i = **Peso o punteggio (Fattori Ponderali)** attribuito al **Requisito (i)**, di cui di cui al **Punto CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: a) – Offerta Economica e b) – Offerta Tecnica.**

V_{ai} = **Coefficiente** [variabile tra zero (0) ed uno (1)], della prestazione dell'Offerta (a), cioè **attribuito al concorrente "a"**, (espresso in **valore centesimale**) rispetto al **Requisito (i)**

- In sede di esame delle Offerte potranno essere richiesti chiarimenti al fine di consentire una migliore valutazione delle stesse.
- Il punteggio verrà assegnato con arrotondamento al secondo decimale. L'eventuale arrotondamento del terzo decimale verrà effettuato sulla base del metodo matematico: se il terzo decimale è inferiore a 5 si arrotonderà per difetto, mentre se uguale o superiore a 5 si arrotonderà per eccesso.
- **L'Appalto sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggiore Punteggio complessivo.**
- L'Appalto sarà aggiudicata anche in presenza di **una sola** offerta ritenuta valida dalla Commissione.

COMMISSIONE TECNICA DI AGGIUDICAZIONE E SEDUTE DI GARA

La valutazione delle offerte sarà effettuata da apposita Commissione e che sarà composta da n.3 membri

- **A)** La Valutazione delle OFFERTE sarà effettuata da apposita **COMMISSIONE TECNICA**, *nominata tramite U.RE.GA ai sensi dell'art. 8 della L.R. 12/2011 e s.m.i. mediato sorteggio pubblico dei Commissari* e che sarà composta da **n.3 Commissari Tecnici**, esperti nella materia del contratto della presente Gara di cui **un esperto legale**, escluso il Presidente.

- **B)** La Commissione di Gara provvederà in prima istanza ed in SEDUTA PUBBLICA all'ammissione dei concorrenti alla gara sulla base della rispondenza della documentazione contenuta nella BUSTA (A) – "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" ai requisiti per l'ammissione stabiliti nel presente

Bando/Disciplinare ed alla sola apertura delle buste contenenti le OFFERTE TECNICHE BUSTA (B) dando atto dei documenti in esse contenuti.

LA DATA E L'ORARIO DI ESPLETAMENTO DELLA 1' SEDUTA DI GARA SARANNO RESI NOTI, CON ANTICIPO DI ALMENO UN GIORNO LAVORATIVI, MEDIANTE AVVISO PUBBLICATO SUL SITO DEL COMUNE E VERRANNO COMUNICATI AI CONCORRENTI ESCLUSIVAMENTE MEDIANTE FAX O MESSAGGIO DI POSTA ELETTRONICA AGLI INDIRIZZI CHE DOVRANNO ESSERE APPOSITAMENTE INDICATI NELL'ISTANZA DI AMMISSIONE.

Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora e/o giorni successivi.

La Commissione, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti può chiedere all'amministrazione aggiudicatrice di effettuare, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/00, ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella BUSTA (A).

- **C)** Quindi in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta (B) – “Offerta Tecnica” la Commissione procederà alla valutazione delle offerte (Proposte progettuali/Relazione tecnica) secondo i CRITERI indicati nel presente BANDO/DISCIPLINARE ed all'attribuzione dei punteggi previsti nel medesimo articolo.

- **D)** In successiva seduta pubblica, **che può essere in soluzione di continuità con l'ultima seduta riservata**, e che sarà tempestivamente pubblicizzata sul sito web dell'Ente, la Commissione aprirà le buste delle OFFERTE ECONOMICHE ed in base ai punteggi ad esse attribuiti formulerà la graduatoria della gara disponendo la conseguente aggiudicazione provvisoria.

Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo i concorrenti che avranno conseguito NELL'OFFERTA TECNICA un punteggio complessivo non inferiore a 30 punti.

Alle sedute pubbliche sarà ammesso ad assistere chiunque ne abbia interesse; tuttavia solo i titolari e/o legali rappresentanti delle imprese concorrenti, ovvero i soggetti muniti di specifica delega conferita dai suddetti titolari o legali rappresentanti, avranno il diritto di intervenire e chiedere la verbalizzazione delle proprie osservazioni. La delega dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità del delegante e del delegato.

Le persone partecipanti a tale seduta pubblica saranno obbligatoriamente identificate, nelle generalità anagrafiche, dal Presidente di gara.

- **E)** La Graduatoria della gara sarà costituita con il primo classificato riferito al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art.77 R.D. n. 827/1923.

SEZIONE V: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

- Le offerte devono pervenire, a pena di esclusione, all'Amministrazione aggiudicatrice, all'indirizzo indicato nel bando di gara, entro le ore 13.00 del giorno 16/01/2017.
- La data e l'orario, apposti dall'Ufficio protocollo dell'Amministrazione aggiudicatrice, faranno fede ai fini della verifica dell'osservanza del termine per la presentazione delle offerte. Le offerte pervenute dopo tale termine non saranno prese in considerazione neppure se sostitutive, integrative o modificative di offerte già presentate in tempo utile.
- Il recapito dell'offerta all'Amministrazione aggiudicatrice può avvenire con raccomandata postale, con corriere o con consegna a mano. In ogni caso, esso avviene a esclusivo rischio del mittente e ove, per

qualsiasi motivo, l'offerta non giungesse in tempo utile, non saranno ammessi reclami.

- L'offerta deve essere presentata, a pena di esclusione, in un plico chiuso, i cui lembi di chiusura (tutti) devono essere, a pena di esclusione, firmati dal concorrente e sigillati con ceralacca o nastro adesivo (sulla ceralacca deve essere apposto un sigillo, sul nastro adesivo la firma del concorrente).

All'esterno, il plico deve recare, a pena di esclusione: il mittente completo di numero di telefono, fax e mail, l'indirizzo dell'Amministrazione aggiudicatrice di cui al bando di gara e la seguente dicitura: **“Gara mediante procedura aperta, per l’Affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell’infanzia e secondaria di primo grado .” – – CIG: 6918073E6D**

- La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della Stazione Appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione.

Per evitare dubbi interpretativi si precisa che la sigillatura deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Si precisa che nel caso di concorrenti con **idoneità plurisoggettiva** (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, GEIE) vanno riportati sul plico i nominativi, gli indirizzi ed i codici fiscali dei singoli partecipanti, sia se questi sono già costituiti sia se sono da costituirsi.

Il plico deve contenere al suo interno **TRE BUSTE**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura rispettivamente:

- A- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- B- OFFERTA TECNICA
- C- OFFERTA ECONOMICA

Si precisa che l'inserimento di elementi concernenti il prezzo esclusivamente in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà **causa di esclusione dalla gara**. Si precisa, altresì, che **non saranno ammesse** e verranno pertanto **escluse** le offerte plurime condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Nella busta “ A – Documentazione Amministrativa ” devono essere contenuti:

La busta A deve recare all'esterno, a pena di esclusione, il mittente e la dicitura:

“Busta A - Documentazione Amministrativa – “Gara mediante procedura aperta per l’Affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell’infanzia e secondaria di primo grado .” – – CIG: 6918073E6D

La busta, pena di esclusione, deve essere chiusa e tutti i lembi di chiusura devono essere, a pena di esclusione, firmati dal concorrente e sigillati con ceralacca o nastro adesivo (sulla ceralacca deve essere apposto un sigillo, sul nastro adesivo la firma del concorrente). Nella busta devono essere inseriti, a pena di esclusione:

- I. **domanda di partecipazione** resa in carta libera, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente. Alla domanda deve essere allegata, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, **a pena di esclusione dalla gara**, copia fotostatica di un documento di identità del

sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un **procuratore del legale rappresentante** ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione dalla gara, copia conforme all'originale della relativa procura.

Si precisa che nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, la domanda, **a pena di esclusione** deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

Nell'istanza va indicato - in caso di consorzio di cooperative e consorzi stabili- per quali consorziati il consorzio partecipa.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, Consorzi ordinari, GEIE, la predetta domanda deve essere prodotta, a pena di esclusione, da ciascuna impresa componente. Nel caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, la predetta dichiarazione deve essere prodotta, a pena di esclusione, dal consorzio e, per le parti riferite ai requisiti di ordine generale ed ai requisiti di idoneità professionale, anche dal/i consorziato/i in caricato/i dell'esecuzione dei servizi in appalto. Le dichiarazioni, a pena di esclusione, devono essere datate e sottoscritte in ogni pagina dal Legale Rappresentante del soggetto offerente. La sottoscrizione può essere eseguita anche da procuratori dei Legali Rappresentanti e, in tal caso, deve essere allegata, a pena di esclusione, la relativa procura in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000.

II. dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445 e ss.mm.ii., oppure, per i concorrenti non residenti in Italia documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, relativa al POSSESSO dei REQUISITI DI ORDINE GENERALE di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, e possesso dei REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA e CAPACITÀ TECNICA e nonché altre dichiarazioni.

La dichiarazione sostitutiva deve contenere, **a pena di esclusione**, quanto previsto nei punti indicati nel **Modello B) e Modello C); e Modello F** (dichiaraz. Protocollo di Legalità).

III. DOCUMENTO "PASSOE" attestante l'avvenuta registrazione al Sistema AVCPASS, per **Verifica del Possesso dei REQUISITI DI CARATTERE GENERALE TECNICO – ORGANIZZATIVO ED ECONOMICO – FINANZIARIO**.

IV. in caso di AVVALIMENTO: (Art. 89 del D.Lgs 50/16):

- dichiarazione sostitutiva sottoscritta, nelle forme e modalità specificate per la domanda di partecipazione, attestante che, per dimostrare il possesso dei requisiti necessari per partecipare alla gara, intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento; la dichiarazione deve specificare i requisiti per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indicare l'impresa ausiliaria;
- dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, specificando dettagliatamente le tipologie delle suddette risorse;
- dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che attesta che quest'ultima non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del codice;
- originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

V. garanzia provvisoria: documento attestante il versamento in contanti o in titoli della garanzia

provvisoria o fideiussione bancaria oppure polizza assicurativa relativa alla cauzione provvisoria valida per almeno 180 giorni dalla presentazione dell'offerta, con la dichiarazione dell'istituto bancario o dell'assicurazione contenente l'impegno, verso il concorrente a rilasciare, la garanzia fideiussoria relativa alla garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016;

- VI. **dichiarazione di sopralluogo:** dichiarazione di avere effettuato sopralluogo, attestante che il concorrente ha preso visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la fornitura del servizio.

Per partecipare alla gara, il Legale rappresentante del concorrente, o un suo delegato munito di delega notarile, dovrà eseguire un sopralluogo negli immobili dove dovrà essere svolto il servizio, previo appuntamento telefonico. Il Responsabile del procedimento o suo delegato rilascerà il Certificato di sopralluogo e presa visione.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei d'Impresa, Consorzi GEIE, sia già formalmente costituiti sia da costituire, il certificato di sopralluogo da allegare ai documenti di gara è quello dell'impresa mandataria capogruppo.

- VII. **partecipazione di raggruppamenti temporanei di impresa e consorzi:** la dichiarazione di cui al **Modello D)**, con allegato – in caso siano già costituiti - il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata o atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE in copia autentica con indicazione del soggetto designato quale mandatario.

Ai sensi dell'art. 48, comma 4, del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, è fatto obbligo, **a pena di esclusione dalla gara**, di indicare nell'offerta le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (**nel caso di RTI già costituiti, di consorzio ordinario o GEIE già costituiti**);

Le dichiarazioni potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

Nella busta **“B – Offerta TECNICA”** deve essere contenuta:

Devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, la seguente documentazione per l'attribuzione dei punteggi riservati agli aspetti tecnico -qualitativi della fornitura.

RELAZIONE PROGETTUALE costituita dai seguenti elaborati testuali e tabellari:

- 1) **Relazione generale sulla Valutazione complessiva imprenditoriale** consistente in una Relazione che dettagliatamente riferisca:
 - a) circa il Possesso Certificazione UNI EN ISO da parte dei fornitori dei prodotti alimentari di ristorazione ovvero utilizzo di prodotti biologici e locali con luogo di origine certificato, o altre Certificazioni.
 - b) la disponibilità di proprio personale addetto alla consegna, disponibilità di numero di pasti gratuiti aggiuntivi, ecc.....
 - 2) **Relazione sulla Qualità del Servizio fornito** proposto:
 - a) La relazione deve specificare i **“tempi di consegna”** dei pasti da fornire, rispetto alla distanza del centro di cottura, al fine di garantire il *non degrado del cibo cotto prima del loro consumo*.
 - b) La relazione deve specificare anche la **“Qualità dei generi alimentari”**, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti.
- Con riferimento alla **Relazione Progettuale può essere unica ma deve relazionare esplicitare e singolarmente i punti di cui sopra.**
- L'offerta Tecnica, **a pena di inammissibilità**, non dovrà presentare alcuna indicazione economica diretta o indiretta relativa al prezzo di cui all'offerta economica.

- L’offerta Tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana, siglata in ogni pagina e firmata in calce con firma leggibile e per esteso, dal soggetto titolare o dal legale rappresentante del soggetto offerente.
- In caso di riunioni temporanee e consorzi da costituirsi, il documento di cui sopra dovrà essere sottoscritto con timbro e firma da ciascun componente il raggruppamento temporaneo o consorzio. **(Per i raggruppamenti e/o consorzi si applica l’Art. 48 del D.Lgs 50/2016).**
- In caso di sottoscrizione da parte del procuratore del concorrente, va allegata relativa procura rilasciata per atto pubblico o per scrittura privata autenticata.

Nella busta **“C – Offerta Economica”** deve essere contenuta:

La busta B deve recare all’esterno pena di esclusione, il mittente e la dicitura:

“Busta C – offerta economica – “Gara mediante procedura aperta, l’Affidamento Triennale (2017/2019) in appalto del servizio di refezione scolastica mediante- fornitura pasti agli alunni della scuola dell’infanzia e secondaria di primo grado” – – CIG: 6918073E6D

La busta, a pena di esclusione, deve essere chiusa e tutti i lembi di chiusura devono essere firmati dal concorrente e sigillati con ceralacca o nastro adesivo (sulla ceralacca deve essere apposto un sigillo, sul nastro adesivo la firma del concorrente). Nella busta B devono essere inserite:

- I **l’offerta economica**, a pena di esclusione dalla gara, predisposta secondo in **carta resa legale**, allegato al presente disciplinare di gara e contenere per i servizi oggetto del presente appalto i seguenti elementi:
 - Il ribasso percentuale, da applicare all’importo del singolo pasto, posto a base di gara (IVA esclusa) –
 - Il ribasso non dovrà riportare più di tre cifre decimali.

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, i suddetti documenti, **a pena di esclusione dalla gara**, devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamenti e consorzio.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto l’importo a base di appalto né condizionate, pena l’esclusione dalla gara.

L’offerta, a pena di esclusione, deve essere dichiarata comprensiva di tutti i costi, nessuno escluso, per le prestazioni che sono richieste per l’esecuzione dell’appalto, nonché dell’utile delle spese generali e delle spese per imprevisti.

Nell’offerta economica, a pena di esclusione, i concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo dovranno indicare i servizi o le parti dei servizi che saranno prestati dai singoli soggetti componenti del raggruppamento e la corrispondente percentuale.

L’offerta economica, a pena di esclusione, deve essere datata, timbrata e sottoscritta dal Legale Rappresentante del soggetto offerente.

Nel caso di soggetti di cui all’art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, l’offerta economica e le giustificazioni devono essere sottoscritte dal consorzio. Nel caso di soggetti di cui all’art. 45, comma 2, lettere d) e) ed f) del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016, non ancora formalmente costituiti, l’offerta economica e le giustificazioni devono essere sottoscritte da tutte le imprese del costituendo Raggruppamento, Consorzio ordinario o GEIE; se già costituiti solo dall’impresa mandataria (in tale caso deve essere allegato l’atto di costituzione in originale o in copia autentica ai sensi dell’ 18 del D.P.R. 445/2000).

La sottoscrizione può essere eseguita anche da procuratori dei Legali Rappresentanti e, in tal caso, deve essere allegata, a pena di esclusione, la relativa procura in originale o in copia autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000.

dichiarazione Oneri sicurezza interni Aziendali :

I partecipanti alla presente gara sono tenuti ad indicare i costi interni o aziendali per la sicurezza del lavoro cui si riferiscono l'art. 26, comma 3, quinto periodo del D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i., definiti come "quelli propri di ciascuna impresa connessi alla realizzazione dello specifico appalto", pena l'esclusione dell'offerta dalla procedura, (in ottemperanza alla sentenza 20 marzo 2015 n. 3, del Consiglio di Stato, adunanza plenaria).

La dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante (o procuratore , ecc.). L'Assenza della presente dichiarazione in sede di gara sarà motivo di esclusione.

SEZIONE VI: OBBLIGHI AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, su richiesta della Stazione Appaltante, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

1. CAUZIONE DEFINITIVA pari al 10% dell'importo d'appalto, a norma dell'art. 113 del Codice.
2. La ricevuta per deposito spese di contratto, di registro, ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore.
3. La Polizza Assicurativa a norma di quanto previsto nel Capitolato.
4. Ove nel termine indicato dalla Stazione appaltante, l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, la stazione appaltante avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione. In tal caso la stazione appaltante potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.
5. L'aggiudicazione avverrà comunque sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia incorsa in cause di divieto di sospensione e di decadenza previste dall'Art.67 del D.Lgs. 159/2011 (ex art.10 della legge 31 maggio 1965 n. 575 ora abrogato).

- TERMINE DI VALIDITA' DELL' OFFERTA

Il concorrente è vincolato alla propria offerta per 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

L'aggiudicatario si impegna a mantenere l'offerta valida per tutta la durata del contratto.

SEZIONE VII: INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

- SCHEMA DI CONVENZIONE

- IL Capitolato Tecnico d'Oneri approvato con Deliberazione del Comune di Caltavuturo n. 206 del 02/12/2016 è a tutti gli effetti Documento di gara e quanto in esso prescritto costituisce *Lex Specialis* di gara insieme a quanto previsto nel presente Bando/Disciplinare di Gara.

- CAUSE DI ESCLUSIONE

Oltre a costituire motivi di esclusione quanto già indicato nei precedenti paragrafi espressamente come "a pena di esclusione", si rappresenta che tenendo conto che l'irregolarità sostanziale è data, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dalla mancata sottoscrizione dell'offerta, dalla sua incompletezza o dall'apposizione alla stessa di osservazioni restrizioni o condizioni di sorta e in ogni caso dalla sua difformità rispetto alle prescrizioni indicate nel presente avviso, sono considerate cause di esclusione:

- L'inosservanza del termine fissato per la presentazione del plico.
- L'inosservanza delle modalità di presentazione e confezionamento del plico e delle TRE BUSTE in esso contenute.
- La mancanza, incompletezza o irregolarità sostanziale della documentazione da inserire nella busta "A-DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".
- La mancanza, incompletezza o irregolarità sostanziale della documentazione da inserire nella busta "B-OFFERTA TECNICA".

- La mancanza, incompletezza o irregolarità sostanziale della documentazione da inserire nella busta “C-OFFERTA ECONOMICA”.

- ULTERIORI INFORMAZIONI

- Tutta la documentazione inerente la presente procedura dovrà essere redatta in lingua italiana.
- La Stazione Appaltante si riserva di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
- La Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di sospendere, revocare, posticipare i termini o annullare la presente gara, senza che concorrenti possano avanzare eccezione, pretesa o riserva alcuna.
- Ai sensi dell’**ART. 95 comma 12 del D.Lgs 50/2016**: *“Le Stazioni Appaltanti può decidere di non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto”*.
- I mezzi di comunicazione che saranno utilizzati per inviare o ricevere informazioni dai concorrenti sono: la PEC e/o la Posta ordinaria.

Al presente Appalto si applica il D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 nonché quanto stabilito nel presente Bando/Disciplinare di Gara, nel Capitolato Tecnico d’Oneri, nei relativi allegati, nonché quanto prescritto nella Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute.

- I partecipanti alla gara saranno vincolate all’offerta formulata per 180 giorni, naturali e consecutivi, dal giorno in cui sarà effettuata la gara.
- E’ obbligatoria la Dichiarazione in sede di formulazione dell’offerta di: *“Avere effettuato il sopralluogo nei luoghi oggetto delle forniture”*.
- *Ai sensi dell’Art. 63 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016*, qualora in esito all’esperimento della procedura aperta, non sia stata presentata nessuna offerta, o nessuna offerta appropriata, l’Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all’affidamento dell’appalto mediante Procedura Negoziata senza pubblicazione di bando.
- **La Verifica del Possesso dei REQUISITI DI CARATTERE GENERALE TECNICO – ORGANIZZATIVO ED ECONOMICO – FINANZIARIO avverrà esclusivamente, ai sensi del comma 13 dell’art. 216 del D.lgs. 50/2016, attraverso l’utilizzo della Banca Dati AVCPASS, istituita presso l’ANAC.**

Pertanto, tutti i concorrenti **devono obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPASS**, accedendo all’apposito link sul portale dell’ANAC (servizi ad accesso riservato AVCPASS), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché **acquisire il documento “PASSOE”**, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- Si informa che, *ai sensi dell’Art.13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”*, i dati personali forniti dal concorrente saranno utilizzati esclusivamente per il procedimento di gara e per gli eventuali conseguenti procedimenti amministrativi e/o giurisdizionali, e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l’ausilio di strumenti informatici nel pieno rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ai quali è tenuta la pubblica amministrazione.
- Con la presentazione dell’offerta il concorrente autorizza il trattamento dei dati personali con le finalità ed i limiti sopra detti.
- L’accesso agli atti da parte degli interessati e dei controinteressati è disciplinato dalla L. n.241/90. I diritti spettanti all’interessato sono quelli di cui all’*Art. 7 del citato D.Lgs. n. 196/2003*.

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE RILIEVI O CONTESTAZIONI

- Gli eventuali rilievi o contestazioni dovranno essere presentati secondo le modalità e i termini indicati nella normativa vigente, esclusivamente presso la Centrale Unica di Committenza, a mezzo di posta elettronica certificata all’indirizzo - P.E.C.: unionevaldimera@pec.it; protocollo.comunedicaltavuturo@pec.it e

spettanti all'interessato sono quelli di cui all'Art. 7 del citato D.Lgs. n. 196/2003.

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE RILIEVI O CONTESTAZIONI

- Gli eventuali rilievi o contestazioni dovranno essere presentati secondo le modalità e i termini indicati nella normativa vigente, esclusivamente presso la Centrale Unica di Committenza, a mezzo di posta elettronica certificata all'indirizzo - P.E.C.: unionevaldimera@pec.it; protocollo.comunedicaltavuturo@pec.it e

documenti firmati digitalmente.

- Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016 il diritto di accesso è differito:
 - a) nelle procedure aperte, in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
 - b) in relazione alle offerte fino all'aggiudicazione;
 - c) in relazione al procedimento di verifica della anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione.

E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi.

Per eventuali richieste di informazioni e documenti complementari, nonché per chiarimenti di natura procedurale, amministrativa e tecnica (art. 52, del D.Lgs. n.50 del 18/04/2016), il concorrente potrà rivolgersi, tramite richiesta scritta inviata esclusivamente per Pec, (Art. 5 bis del D.Lgs n.82 del 07/03/2005).

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – INFORMAZIONI -CONSULTAZIONE DELL'AVVISO E DEL RISULTATO DI GARA

- **Responsabile del Procedimento:** Sig.ra Angela Di Laura, tel. 0921/547354, Fax: 0921/5415854 E-mail pubblica@comune.caltavuturo.pa.it.

RINVIO NORMATIVO:

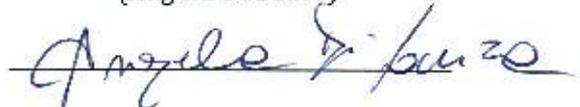
Per quanto non espressamente disciplinato nel presente Bando, si fa rinvio al Capitolato D'oneri, nonché alle norme di Legge applicabili.

ALLEGATI:

Al presente - "Bando/Disciplinare di Gara":

- Dichiarazione del Protocollo di Legalità e della circolare n.593 del 31.01.2006 dell'Assessorato Regionale ai LL.PP.
- Capitolato d'Oneri.
- Tabelle Dietetiche redatte da Nutrizionista e vidimate dall'ASL competente.

Il Responsabile del Procedimento
(Angela Di Laura)



VISTO:

IL RESPONSABILE DELLA CUC

(Ing. Meli Santina)



(ALLEGATO n. 1)

ALL' UNIONE DEI COMUNI "VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE"
Servizio - "C.U.C. - Centrale Unica di Committenza
VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE"
c/o Comune di Caltavuturo - Via . Garibaldi N. 41, 90022 CALTAVUTURO (PA)

**DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE
N° 593 DEL 31/01/2006 DELL' ASSESSORE REGIONALE LL.PP.**

*Protocollo di Legalità "Accordo Quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12
luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'interno, le Prefetture
dell'isola, l'autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL
(Circolare Assessore Regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006).*

PER LA PARTECIPAZIONE ALLA

**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE
(2017/2019) IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE
FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI
PRIMO GRADO.**

C.I.E.

Con la presente dichiarazione, il sottoscritto/a nato a
..... il e residente a
..... via nella qualità di
..... della ditta.....

iscritta nel registro delle imprese tenuto presso la Camera del Commercio di..... partecipante
all'asta pubblica sopra indicata ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle
sanzioni penali previste dall'articolo 76 del succitato D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e
dichiarazioni mendaci ivi indicate;

SI OBBLIGA espressamente nel caso di aggiudicazione

- a) a comunicare, tramite il RUP, quale titolare dell'Ufficio di direzione Lavori, alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale LL.PP. lo stato di avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare.
- b) 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;
- c) 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 subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.);
- d) a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse

DICHIARA espressamente ed in modo solenne

- e) di non trovarsi in situazioni 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;
- f) che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo, ad altre imprese partecipanti alla gara – in forma singola od associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- g)
- h) che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e si impegna a conformare il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- i) che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente 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;
- j) di obbligarsi 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 subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.);
- k) di obbligarsi ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.
- l) Dichiaro altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicchè, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Timbro e Firma leggibile

N.B. Si allega documento di riconoscimento

In caso di A.T.I. ecc. la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa



SCLAFANI BAGNI CALTAVUTURO SCILLATO

UNIONE DEI COMUNI

VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE

C.U.C. Centrale Unica di Committenza

Via . FALCONE N. 41, 90022 CALTAVUTURO (PA)

P.I. e C.F. 05488730820

TEL. 0921/547311 – Fax: 0921/541585

PEC: unionevaldimera@pec.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni 2017 - 2018 e 2019

(periodo 01 gennaio 2017/31 dicembre 2019)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(Approvato con determina n. 26 CUC del 20/12/2016)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE LA FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

Periodo contrattuale: anno 2017 - 2018 e 2019, importo presunto dell'appalto € 68.008,50 annui iva esclusa, prezzo contratto € 4,50 per pasto iva esclusa.

ART.1

(Oggetto dell'appalto)

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori di scuola materna statale e degli alunni della scuola secondaria di primo grado del comune di Caltavuturo per l'anno 2017 - 2018 e 2019 oltre ad eventuali altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero come sotto specificato:

- Scuola materna gg. 5 a settimana (*dal lunedì al venerdì*);
- Scuola media gg. 2 a settimana;

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il servizio comprende la fornitura di posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette in quantità bastante alla fornitura giornaliera dei pasti.

Il numero presunto-medio dei pasti giornalieri da erogare sarà di circa 120/140. Tale numero di pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto, lo stesso, varierà in base alle presenze reali dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto prescindendo da quali siano i quantitativi, tanto maggiori quanto minori della media, senza alcuna pretesa dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso di Scuola Materna Statale in Via Catania, n.1 e per la Scuola Secondaria di 1° grado (ex media) in via San Benedetto.

I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla tabella dietetica/menù redatta dal Biologo Nutrizionista e validata dal medico di funzione pubblica dell'U.O. di Prevenzione Igiene e Sanità Pubblica del Distretto Sanitario n.3 di Termini Imerese, allegata al presente Capitolato.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro Cottura dichiarato nell'istanza, autorizzato alla preparazione di almeno 300 pasti, quale requisito di esecuzione del contratto e non come di partecipazione (rif. Parere di Precontenzioso ANAC n. 34 del 13 gennaio 2016). Il candidato deve presentare una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che attesti la disponibilità del centro di cottura, a favore della ditta concorrente, alla data di avvio del servizio e per una durata almeno pari a quella del bando.

I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.

La fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermini.

Il pane in monoporzione, da acquistare giornalmente, deve essere fornito e consegnato in buste microforate.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del Servizio anche nei locali (Centro cottura) della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienza, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente Capitolato o in caso di forza maggiore. In quest'ultima ipotesi spetterà all'appaltatore l'indennizzo.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART.2

(Condizioni di ammissibilità alla gara e aggiudicazione)

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del Servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti per partecipare alla gara.

I requisiti minimi per l'ammissione alla gara come da punto 16 del bando di gara.

ART.3

(Importo dell'appalto)

L'importo posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è fissato in € 4,50 (quattro/50) oltre IVA al 4%.

La previsione è di circa n. 15.113 pasti per ogni anno scolastico. L'importo presunto complessivo massimo annuale presunto è di € 68.008,50 (IVA esclusa) ed è comprensivo di tutto quanto specificato nel precedente articolo 1.

L'importo complessivo presunto della refezione scolastica è quantificato in € 204.025,50 (IVA esclusa) (€ 0,00 per oneri di sicurezza) per il periodo gennaio 2017/ dicembre 2019, con una previsione di n. 45.359 pasti.

ART. 4

(Pagamenti)

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite, vistate dal responsabile e/o Delegato della Scuola ove viene effettuata la fornitura oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli insegnanti.

Il pagamento avverrà entro i 30 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari, materiale a perdere, personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto.

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART.5

(Modalità di esecuzione del servizio)

La fornitura oggetto del presente appalto, prevede la somministrazione di pasti caldi coi distinti:

- per la Scuola Statale per l'Infanzia, per un totale di 150 giorni (da lunedì a venerdì in orario compreso tra le 11:00 e le 12:00 salvo diversa comunicazione da parte del Responsabile scolastico) per presuntivi n.67 alunni, docenti e personale ATA, per un costo complessivo di € 45.225,00 IVA esclusa;
- per la Scuola Secondaria di 1° Grado, per un totale di 61 giorni (nei giorni di lunedì e giovedì in orario compreso tra le 13:30 e le 14:00 salvo diversa comunicazione da parte del Responsabile scolastico) per n.83 alunni, docenti e personale ATA, per un costo complessivo di € 22.783,50 IVA esclusa.

Il personale docente e non docente ne ha diritto in base al decreto del Ministro della P.I. 18.11.1993.

I pasti, dovranno essere consegnati in vaschette monouso, ermeticamente sigillate, a perdere, nelle quantità, qualità e modalità di cui al menù con allegate le tabelle dietetiche avendo cura delle grammature dei condimenti impiegati e delle cotture previste nelle tabelle dietetiche.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Pertanto l'importo complessivo indicato nel Bando di gara è presunto ed il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9:00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire in numero esatto dei pasti giornalieri da fornire.

ART.6

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente Capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1, stabilita in tre anni scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art.23 della L. 62/2005.

La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'Affidataria.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'anno scolastico per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L'Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta.

ART. 7

(Oneri a carico dell'appaltatore)

Utilizzo di contenitori termoisolati e isotermini che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche.

Spese relative alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, Vaschette monouso, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Mezzi di trasporto e personale per la consegna dei pasti presso i plessi scolastici e quant'altro previsto dal presente disciplinare.

Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.

ART. 8

(Consistenza numerica del personale)

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla ASL competente.

Prima di dare inizio al Servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti e consegna presso i singoli plessi scolastici, nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e trasporto dovrà indossare camice e copricapo bianco, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Autorità Sanitaria del Comune.

ART. 9

(Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Caltavuturo potrà controllare, in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

Il Comune di Caltavuturo si riserva di effettuare, attraverso l'Azienda Sanitaria competente, controlli periodici al centro di cottura ed ai mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche **una sola** segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporto, consegna) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Caltavuturo in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'Ente possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

La Ditta Appaltatrice nel caso di risultati non conformi, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro, adeguamenti e modifiche del piano di HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti ad effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del Servizio, sulla pulizia del CENTRO COTTURA, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 10

(Menù - Variazioni - Condimento)

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menù giornaliero ed in conformità alle tabelle dietetiche (ALL. A e B) sia per quanto concerne

le quantità che le qualità, a tal proposito si consiglia l'uso di prodotti tipici locali e/o del Comprensorio Madonita.

E' consentita, tuttavia, una variazione "menù alternativo" da utilizzare a piacere per una ulteriore variabilità.

Per la preparazione dei pasti, dovranno essere impiegati alimenti di prima qualità e nella specie, olio extra vergine, pane, mozzarella, frutta e verdura di produzione locale, in ottemperanza all' art. 59 della legge 488/99.

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei pasti dovranno essere di primissima qualità e rispondenti alle leggi vigenti ed alle tabelle dietetiche allegate alle presenti specifiche:

- Pasta, deve essere di semola di grano duro in confezione;
- Passata di pomodoro, o pomodori pelati non devono contenere additivi chimici;
- Uova, provenienti da allevamenti del territorio;
- Pollo, proveniente da allevamenti del territorio debitamente certificato e di origine controllata;
- Formaggio da grattugiare dovrà essere grana padano e dosato nella misura di g.10 per singolo pasto;
- Formaggio da tavola, dovrà essere di tipo mozzarella come da menù;
- Carne, dovrà essere fresca di 1° taglio anche se tritata e proveniente da allevamenti locali, debitamente certificata e di origine controllata, di vitello di età inferiore ai 24 mesi;
- Pesce, se non è reperibile pesce fresco, potrà essere utilizzato il pesce surgelato (filetti di merluzzo, platessa. ecc.);
- Insalata/verdure, dovrà essere utilizzata lattuga, finocchi o verdure, ortaggi e patate.
- Prosciutto, deve essere di produzione italiana, cotto di coscia e senza polifosfati;
- Legumi, dovranno essere lenticchie, fagioli, ceci di produzione locale;
- Frutta, la frutta fresca non dovrà essere sostituita con succo di frutta né con frutta sciroppata, dovrà essere di stagione e proveniente preferibilmente, ove possibile, da aziende locali;
- Acqua, naturale;
- Condimenti, dovranno essere utilizzati sale, cipolla, sedano e aromi naturali;
- Pane, dovrà essere fresco di giornata

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte.

La Ditta affidataria del servizio si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termo-sigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiose, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'Autorità Sanitaria.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la

preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

ART. 11

(Modalità di preparazione e cottura)

In ordine alla preparazione dei pasti l'Affidataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia

Per tutti gli alimenti indicati nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- Regolamento 852 CEE, all. 2 cap.9 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- ✓ i cibi precotti;
- ✓ gli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, secondo quanto previsto dalla legge n.53 del 06/4/2000;
- ✓ gli alimenti congelati o surgelati, fatta eccezione per il pesce;
- ✓ le carni al sangue;
- ✓ i cibi fritti;
- ✓ il dado da brodo contenente glutammato;
- ✓ i conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ✓ paste speciali fresche;
- ✓ i residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART. 12

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della D.Lgs 196/2003 nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione, sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori, egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali, fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 13

(Interruzione del servizio e penali)

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. In caso di mancanza di consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

2. In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dall'allegato 2 del presente capitolato si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati.

Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice

3. In caso di piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

4. In caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata, si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

Ogni contestazione e rilievo avverrà alla presenza di un responsabile della ditta appaltatrice, ogni prelievo di campione di alimenti avverrà secondo le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che risconterà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità, della cauzione prevista del Capitolato.

L'importo della penalità sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il Servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 14

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 15

(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare, e segnatamente per quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Qualora l'Affidatario proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 19.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (raccomandata A.R. o pec). E' riconosciuto all'affidataria un termine per contro dedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

ART. 16

(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente Capitolato, dalle norme, condizioni, termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto, nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di ristorazione scolastica.

La Ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 17

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento dell'esatta esecuzione del Servizio.

ART. 18

(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Restano a completo carico della ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, tutte le imposte, tasse e tributi, oneri e quant'altro necessari comprese le spese contrattuali e di registro, con esclusione della sola IVA che è a carico del Comune di Caltavuturo.

ART.19

(Divieto di Subappalto)

E' fatto divieto di sub-appaltare, in tutto od in parte, il Servizio oggetto del presente Capitolato.

Servizi (Trasporto) non inerenti specificatamente alla preparazione e manipolazione di cibo possono, previa comunicazione al comune prima dell'inizio del servizio, essere ceduti in subappalto, con responsabilità solidale della ditta risultata aggiudicataria.

ART. 22

(Foro competente)

Per ogni eventuale controversia derivante dal presente appalto, sarà competente il foro di Termini Imerese.

ART. 23

(Trattamento dei dati personali)

L'impresa appaltatrice si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.196/2003 e s.m.i.

ART. 24

(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante:

- Menù e Tabelle dietetiche
Caltavuturo ,___ .2016

IL RESPONSABILE DELLA CUC
Ing. Santina Meli

Dott.ssa Giuseppina Moro

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Studio in via Vittorio Emanuele n°34, Caltavuturo (Pa)

via Gulino n°92, Valledolmo (Pa)

P.IVA 05917010828 Cell. 3890699275

giusi.moro@libero.it

giuseppina.moro@pec.enpab.it

COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PREMESSA

La presente tabella dietetica viene proposta con lo scopo di garantire ai bambini un'alimentazione sana ed equilibrata, promuovendo allo stesso tempo le corrette abitudini alimentari, così da prevenire sovrappeso, obesità e patologie metaboliche ad essi correlate.

La tabella è stata elaborata sulla base dei livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) e delle Linee Guida per una Sana Alimentazione dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, valutando quindi le necessità medie indicate per maschi e femmine nelle relative classi di età (da considerare, comunque, come puramente indicativi).

Su tali indicazioni si è calcolato un fabbisogno energetico medio per LAF (livello di attività fisico) di 1454 calorie/die, di cui il 40% (582 calorie) l'apporto calorico necessario a pranzo.

La seguente tabella prevede due menù settimanali, compreso un giorno alternativo da utilizzare a piacere, per ulteriore variabilità.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cucinata o consumata cruda. Preferire la cottura a vapore, alla griglia o al forno.

COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

PRIMA SETTIMANA

<p>LUNEDI</p>	<p>Pasta con passata di pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Grana 10 gr - Passata di pomodoro q.b. <p>Vitello panato al forno con piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filetto di vitello magro 70 gr - Piselli 60 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MARTEDI</p>	<p>Pasta con passato di legumi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Lenticchie secche 30 gr (o 100 gr piselli surgelati, o 140 gr piselli freschi, o 30 gr ceci secchi, o 30 gr fagioli secchi) <p>Prosciutto cotto 40 gr</p> <p>Insalata 80 gr</p> <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MERCOLEDI</p>	<p>Anelletti al forno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anelletti 60 gr - Ragù 30 gr <p>Insalata caprese</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mozzarella 40 gr - Pomodoro 100 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>

U.O. di Farmacia
 PIAZZA S. ANTONIO 10
 90133 Caltavuturo (PA)
 Dipartimento di Medicina
 Dr. Ignazio P. ...



GIOVEDI	Pasta con passato di verdura - Pasta 50 gr - Verdura di stagione 150 gr Frittata di uova e patate, al forno - Uova 60 gr - Patate 80 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 40 gr Olio 10 gr <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
VENERDI	Gnocchi di patate al pomodoro - Gnocchi 80 gr - Passata di pomodoro q.b. Filetto di platessa panato al forno 80 gr Verdura di stagione 150 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
GIORNO ALTERNATIVO	Risotto alla milanese 60 gr Bocconcini di pesce spada panati al forno 60 gr Insalata mista 80 gr Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>

U.O. DI PREVENZIONE
 IGIENE E SANITÀ PUBBLICA
 Termini Imerese
 Dirigente Medico
 Dr. Ignazio Pascantoni



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

SECONDA SETTIMANA

<p>LUNEDI</p>	<p>Pasta con passata di pomodoro e grana</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 50 gr - Passata di pomodoro q.b. - Grana 10 gr <p>Crocchette di patate con piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crocchette 80 gr - Piselli 80 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MARTEDI</p>	<p>Pasta con minestrone passato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 50 gr - Verdure di stagione 100 gr - Carota 50 gr - pomodoro pelato 80 gr <p>Polpettine in sugo di pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzo 60 gr - Sugo di pomodoro q.b. <p>Patate 100 gr Frutta fresca di stagione 100gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MERCOLEDI</p>	<p>Pasta al ragù</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Ragù 30 gr <p>Insalata caprese</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mozzarella 50 gr - Pomodoro 100 gr <p>Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>

U.O. DI PREVENZIONE IN
 COMUNE DI CALTAVUTURO
 TAVOLINI IMMACOLATA
 CINGARI PASALUNGI
 Dr. Ignazio Rosalino



GIOVEDI	Pasta con passato di legumi - Pasta 60 gr - Fagioli secchi 30 gr (o 100 gr piselli surgelati, o 140 gr piselli freschi, o 30 gr ceci secchi, o 30 gr lenticchie secche) Petto di pollo panato al forno 70 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale
VENERDI	Tortellini in brodo 60 gr Merluzzo al forno 80 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale
GIORNO ALTERNATIVO	Pasta con olio e grana - Pasta 60 gr - Grana 15 gr Bocconcini di pesce spada panato al forno 60 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI:

Calorie 613

Proteine 25,54 gr (16,68 %)

Carboidrati 12,68 gr (27,45 %)

Lipidi 91,20 gr (55,85 %)

U.O. DI PREVENZIONE
 IGIENE E SANITA' PUBBLICA
 Termini Imerese
 Dirigente Medico
 Dr. Ignazio Passantino



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

Tabella dietetica Scuola Statale Secondaria di I grado di Caltavuturo

Anno Scolastico 2016/2017

PREMESSA

La presente tabella dietetica ha lo scopo di fornire ai ragazzi che frequentano il rientro pomeridiano un giusto apporto di elementi nutritivi, promuovendo allo stesso tempo una dieta varia e ed equilibrata.

E' stata elaborata seguendo le indicazioni delle tabelle LARN 2014 (IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Sulla base di tali indicazioni, si è calcolato un fabbisogno energetico medio (AR) per maschi e femmine nell'intervallo d'età 11-14 anni, di 2533 calorie/die, di cui il 40% (1013,2 calorie) l'apporto calorico da assumere a pranzo.

Le seguenti tabelle dietetiche (che non tengono conto di esigenze nutrizionali particolari o di eventuali condizioni patologiche) sono articolate in due settimane, ciascuna di due giorni. È stato inoltre inserito un menu' alternativo.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cotta o consumata cruda; preferire la cottura al vapore, alla griglia o al forno.



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

Tabella dietetica Scuola Statale Secondaria di I grado di Caltavuturo

Anno Scolastico 2016/2017

PREMESSA

La presente tabella dietetica ha lo scopo di fornire ai ragazzi che frequentano il rientro pomeridiano un giusto apporto di elementi nutritivi, promuovendo allo stesso tempo una dieta varia e ed equilibrata.

E' stata elaborata seguendo le indicazioni delle tabelle LARN 2014 (IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Sulla base di tali indicazioni, si è calcolato un fabbisogno energetico medio (AR) per maschi e femmine nell'intervallo d'età 11-14 anni, di 2533 calorie/die, di cui il 40% (1013,2 calorie)

l'apporto calorico da assumere a pranzo.

Le seguenti tabelle dietetiche (che non tengono conto di esigenze nutrizionali particolari o di eventuali condizioni patologiche) sono articolate in due settimane, ciascuna di due giorni. È stato inoltre inserito un menu' alternativo.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cotta o consumata cruda; preferire la cottura al vapore, alla griglia o al forno.



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI

Pasta ai ragu'

pasta 80 gr

ragu' 100 gr

Petto di pollo panato al forno con patate

- Petto di pollo 120 gr

- Patate 100 gr

Insalata mista 150 gr

Pane 60 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 20 gr

Acqua naturale

GIOVEDI

Pasta con prosciutto e piselli

- Pasta 100 gr

- Piselli (freschi 80gr o secchi 30 gr o surgelati 60gr)

- Prosciutto 30 gr

Pesce al forno (pesce spada 100 gr o merluzzo 150 gr o platessa 150 gr)

Verdura di stagione 150 gr

Pane 60 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 20gr

Acqua naturale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Proteine 19,18 % (48,37 gr)

Lipidi 27,64 % (30,97 gr)

Carboidrati 53,14 % (142,93 gr)

Università degli Studi di Palermo
 Dipartimento di Scienze
 Dietetiche e Nutrizionali
 Corso G. Cesare, 151 - 90133 Palermo


 Prof. Dr. ...

