



COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

CITTÀ DELLE CERAMICHE

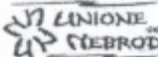


AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE

Determinazione n. **383** /2016

Oggetto: Servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia Piano Botte A.S. 2016/2017. -DETERMINA A CONTRARRE.

CIG: 687687726



IL CAPO AREA

PREMESSO che questo Comune intende garantire il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte per l'A.S. 2016/2017 per un numero giornaliero presunto di pasti pari a73;

PRESO atto che sono state esperite ricerche di mercato a mezzo del sito Internet denominato Mercato elettronico della P.A. e che a tal riguardo le stesse hanno dato esito negativo vista l'inesistenza del servizio di che trattasi;

CHE non vige l'obbligo al ricorso alla centrale di committenza per gli affidamenti di importo inferiore ad € 40.000,00 ai sensi del comma 501 della legge n.208/2015 ;

CONSIDERATO che si rende necessario indire procedura aperta per l'affidamento del servizio di che trattasi ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016;

DATO ATTO che l'importo base di gara ammonta ad € 30.660,00 oltre IVA 4% e che non sono previsti oneri per la sicurezza;

VISTA la delibera di G.C. n. 150 del 11.10.2016 con la quale si assegna alla sottoscritta Capo Area la somma necessaria all'affidamento del servizio;

RITENUTO OPPORTUNO di approvare il bando di gara ed il capitolato speciale d'appalto, allegati alla presente per costituire parte integrante e sostanziale;

ATTESA la necessità di procedere all'adozione della presente determinazione a contrarre, di cui al combinato disposto dell'art. 192 del T.U. Ordinamento Enti locali emanato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e dell'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n° 50/2016;

DATO ATTO che il valore stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del citato D.Lgs. 50/2016, ammonta complessivamente a € **30.660,00 oltre IVA al 4%**;

CHE il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e che conterrà, quali clausole ritenute essenziali, quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto;

CHE la scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 D.Lgs. n° 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 40/100

B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 60/100

VISTO il D.Lgs. 50/2016;

VISTA la determina sindacale n 61 del 01.12.2015 con cui si attribuiscono le funzioni di cui all'art.51 comma 3, alla sottoscritta Capo Area;


DETERMINA

1) di indire , per le motivazioni di cui in premessa, procedura aperta per il servizio di refezione scolastica per l'A.S. 2016/2017 da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più

vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, D.Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 40/100
- B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 60/100
- 2) di approvare con il presente atto il bando di gara ed il capitolato speciale d'appalto;
- 3) di dare atto che l'importo base di gara, viene fissato in € 30.660,00 oltre IVA al 4%;
- 4) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta;
- 5) di dare atto che l'Amministrazione si riserva altresì la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione senza che ciò comporti pretese alcuna da parte dei concorrenti;
- 6) di impegnare la somma complessiva di € 31.886,40 inclusa IVA al 4% sul codice di intervento 1.03.02.15.006 cap. 804 di cui € 2.000,00 bil. anno 2016 ed € 29.886,40 bil. anno 2017;
- 7) di rendere noto che, a norma dell'art. 8 della legge n. 241/1990 e dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile del Procedimento è la D.ssa Grazia Lombardo;
- 8) Avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente nel termine di gg. 60 o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della Regione nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica o comunicazione dell'atto o dalla piena conoscenza di esso.
- 9) Pubblicare il presente provvedimento all'albo pretorio on-line e sul sito istituzionale del Comune nella sezione "Amministrazione trasparente-provvedimenti dirigenziali"

S. Stefano di Camastra, li 22.11. 2016


Il Capo Area Amministrativa Socio/ Culturale
(Dr. Grazia Lombardo)

In ordine alla regolarità contabile si esprime parere favorevole e si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa di €. 31.886,40 inclusa IVA al 4% sul codice di intervento 1.03.02.15.006 cap. 804 bil. di cui € 2.000,00 bil. anno 2016 ed € 29.886,00 bil. anno 2017.

S. Stefano di Camastra li, 22.11. 2016

Il Responsabile del Servizio Finanziario
(Rag. Pietro Mazzeo)

COMUNE DI S.STEFANO DI CAMASTRA

PROV. DI MESSINA

Area Amministrativa Socio Culturale

Via Palazzo, 35 – 98077 – Tel. +390921331110 - Fax: +390921331566

www.comune.santostefandicamastra.me.it

comune.santostefanodicamastra.pec.it

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Ai sensi dell'art.60, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA "PIANO BOTTE"

CIG: 6876877260

La presente procedura, riguardante l'affidamento di un servizio di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016 ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:

1. dal presente bando;
2. dal capitolato d'appalto;
3. dalle norme del D. Lgs 50/2016 espressamente richiamate;

1. ENTE APPALTANTE: COMUNE DI S.STEFANO CAMASTRA - Via Palazzo n.35
Tel. n. 0921/331110 - Fax 0921/331566. www.comune.santostefandicamastra.me.it
comune.santostefanodicamastra.pec.it

2. PROCEDURA DI GARA: Procedura aperta art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, e ss.mm.ii. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l a) del D.Lgs n.50/2016.

3. NATURA, QUANTITA' E MODALITA' DELLE FORNITURE: come da capitolato speciale d'appalto ;

4. IMPORTO a base d'asta : € **30.660,00** oltre IVA 4%;

5. FINANZIAMENTO : Fondi comunali;

6. VISIONABILITA' DEGLI ATTI: gli ATTI RELATIVI sono visionabili presso l'Ufficio Promozione Umana dalle ore 10.00 alle ore 12,00 di Lunedì e Mercoledì e dalle ore 16,00 alle ore 18.00 di Giovedì. Il bando di gara, nella sua forma integrale, è acquisibile previa istanza e versamento della somma di € 0,26 a foglio per diritti di fotocopiazione. L'Ufficio ed il Responsabile del procedimento sono individuati rispettivamente in:

- a) Area Amministrativa Socio Culturale;
- b) D.ssa Grazia Lombardo

7. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

- A. Requisiti di ordine generale

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016: tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

B. Requisiti di idoneità professionale (art 83 comma 1 lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016) Iscrizione alla camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

C. Requisiti di capacità economica-finanziaria (art 83 comma 1 lett. b) del D. Lgs. N. 50/2016)

Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2013/2014/2015 per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto;

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale (art 83 comma 1 lett. c) del D. Lgs. N. 50/2016) :

D1. Aver prestato nelle ultime tre annualità (2013/2014/2015) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto;

D2. Avere la disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche. L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto.

D3. Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia.

8. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

a) per partecipare all'asta, le Ditte interessate dovranno far pervenire in plico sigillato, entro le ore _____ del giorno _____, i documenti indicati nel successivo punto 9. Il plico dovrà essere indirizzato a: - Comune di S.Stefano di Camastra, Via Palazzo, 35.

b) si precisa che il plico deve essere adeguatamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta, sullo stesso dovrà

chiaramente apporsi, la seguente dicitura: "**OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO _____ RELATIVA ALLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA PIANO BOTTE**", e dovrà essere indicato l'esatto nominativo della Ditta mittente.

9. ESPERIMENTO DELLA GARA: La gara sarà esperita L'ANNO _____ IL GIORNO _____ DEL MESE DI _____ ALLE ORE 12.00 e sarà celebrata dall'apposita Commissione di gara, come da regolamento dei contratti. Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione, n. 3 (tre) buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura secondo le modalità anzidette, recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

- Busta A - Documentazione amministrativa
- Busta B - Offerta tecnica
- Busta C - Offerta economica

LA BUSTA A dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

rappresentante e, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. (Allegato 1)

B) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DP.R. n. 445/2000 (Allegato 2) attestante:

- Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione):

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;

- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;

- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;

- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;

- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

- che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti _____

- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____

e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a _____

-di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa _____

b. Sede legale: Via _____ n.civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

c. Sede operativa: Via _____ n. _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n _____
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;

e. Numero medio annuo dei dipendenti _____ negli ultimi tre anni che si intendono dedicare al servizio;

f. Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

- datore di lavoro
- lavoratore autonomo
- gestione separata -committente/associante
- gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

g. Matricola INPS _____ sede INPS competente _____

h. Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

i. Indirizzo mail, PEC e fax : e-mail _____ pec _____ fax _____

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____ ;

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

3) Aver prestato nelle ultime tre annualità (2013/2014/2015) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto

4) di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;

5) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L. n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta:_____;

6) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;

-di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

C) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A (o analogo se concorrente di Stato membro), corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 3 Giugno 1998 n. 252, per "servizio mensa scolastica", di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella fissata per la gara, in originale o in copia autentica;

D) dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 01/09/93 n.385;

oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445;

oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati negli ultimi tre esercizi;

E) Protocollo di legalità (ALLEGATO 7)

E) Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso. La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara. Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena l'esclusione. Nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/ raggruppande o consorziate/consorziande, a pena di esclusione dalla gara.

Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto; Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;

LA BUSTA B dovrà contenere, a pena d'esclusione, la scheda tecnica come da allegato (ALLEGATO 6);

LA BUSTA C dovrà contenere, a pena d'esclusione l'offerta economica (ALLEGATO 5)
L'offerta, corredata di marca da bollo dell'importo di € 14,62, dovrà contenere il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo del singolo pasto, pari a € 5,00, escluso IVA. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per il Comune. L'offerta, redatta in lingua italiana, deve essere firmata dal rappresentante legale dell'impresa o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.

10. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

A. Offerta economica: Punteggio massimo punti 40

B. Offerta tecnica: Punteggio massimo punti 60

<u>Offerta economica</u>	<u>Totale 40 punti</u>
Punteggio dell'offerta considerata = $\frac{\text{proposta considerata}}{\text{proposta più conveniente}} \times 40$ per un massimo di	Punti 40

<u>Scheda Tecnica</u>	<u>Totale 60 punti</u>
Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:	
<i>Distanza</i> distanza tra centro produzione pasti e la sede della mensa Da Km 0 a Km 20 Da Km 20.1 a km 30 Da Km 30.1 a km 40	Punti 15 Punti 10 Punti 5
Disponibilità di un centro di cottura alternativo in proprietà (o in locazione) nel raggio di 25 km dal centro del Comune di Santo Stefano di Camastra	Punti 5
Utilizzo prodotti biologici N° 2 punti per ogni prodotto utilizzato per un massimo di	Punti 10

<p>Gratuità pasti N° 2 punti per ogni pasto a favore di utenti affetti da allergie ed intolleranze alimentari per un massimo di</p> <p>N° 2 punti per ogni pasto a favore di utenti che rispettano particolare regime alimentare per motivi religiosi e/o ideologici per un massimo di</p> <p>N° 5 punti per ogni pasto gratuito per un massimo di</p>	<p>Punti 4</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 15</p>
<p>Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in occasione della festa di fine anno</p>	<p>Punti 3</p>
<p>Incremento di una unità di personale per il ricevimento e la distribuzione dei pasti</p>	<p>Punti 4</p>

Ai fini del calcolo delle offerte anomale, considerato che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, si procederà ai sensi dell'art. 97 co.3 del d.lgs 50/2016)

11. MODALITÀ E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

La seduta della Commissione di gara per la scelta del contraente avverrà presso la sede comunale di Santo Stefano di Camastra.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega scritta.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando, a questo punto la stazione appaltante provvede al controllo sul possesso dei requisiti. In seduta segreta si procederà all'apertura dell'offerta tecnica, (busta B) presentata dai concorrenti e attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto dei limiti massimi previsti dall'articolo 10 (criteri di aggiudicazione) del presente bando di gara.

Conclusa questa valutazione, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata alle ditte partecipanti, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n.3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

AVVERTENZE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara in caso di annullamento della delibera di indizione e di sospendere o posticiparne la data, osservando le norme regolamentari vigenti. Al Presidente è riservata la facoltà di sospendere o posticipare la data senza che i concorrenti possono accampare alcuna pretesa al riguardo.

Sia l'offerta che tutte la documentazioni richiesta devono essere redatte in lingua italiana. Resta inteso che il recapito del plico, integro, rimane ad esclusivo rischio del mittente, così

come per qualsiasi motivo non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, l'Ente appaltante non assume alcuna responsabilità.

La validità temporale delle certificazioni e dei documenti va conteggiata alla data fissata per la gara.

Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

In caso di ribassi eguali si procederà all'aggiudicazione a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827, cioè mediante sorteggio. L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altra né consentito in sede di gara di presentarne un'altra.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

Non è consentito fare riferimento ad altra eventuale documentazione dell'impresa esistente presso quest'Amministrazione a qualsiasi titolo.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti che incidono, in via diretta o mediata, sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonché di tutti quelli volti a tutelare la "par condicio" dei concorrenti. Non si farà luogo, di contro, all'esclusione nel caso previsto dall'art. D.P.R. 642/72, così come sostituito dall'art.16 del D.P.R. n. 955/82.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e /o controfirmata sui lembi di chiusura e nel caso in cui il plico contenente la documentazione sia privo di chiusura, come innanzi indicato, o pervenuto manomesso.

Al contratto si provvederà solo quando l'Amministrazione avrà accertato l'assenza di procedimenti e/o provvedimenti antimafia. Nel caso che l'impresa risulti essere in uno di tali provvedimenti o procedimenti si darà corso a nuovo esperimento di gara.

L'aggiudicatario sarà tenuto ai seguenti adempimenti nel termine che gli verrà fissato dall'Amministrazione:

- trasmissione dell'eventuale documentazione richiesta dall'Amministrazione a riprova delle dichiarazioni rese;
- versamento delle spese contrattuali (carta bollata, diritti di segreteria, imposta di registro ecc.);
- trasmissione di copie degli eventuali atti da allegare al contratto;
- ulteriore eventuale documentazione che riterrà opportuno acquisire, di data non anteriore a sei mesi;
- stipulazione del contratto pena applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incaricamento della cauzione;

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente invito.

Per quanto non previsto nel presente invito valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge, nazionali e regionali, in quanto applicabili.

Dalla Residenza Municipale li,

IL CAPO AREA
Amministrativa Socio Culturale
(D.ssa Grazia Lombardo)



ALLEGATO 1

AL COMUNE DI
S.STEFANO DI CAMASTRA

OGGETTO:	Affidamento Servizio Refezione Scolastica A.S. 2016/2017.
	CIG: 6876877260

In relazione alla gara mediante procedura aperta indetta da codesto Comune per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto

Il sottoscritto _____ nato a _____ (prov. _____) il ____/____/____ residente a _____ (prov. _____) in via _____ in qualità di rappresentante legale della _____
ragione sociale _____
con sede in _____
codice fiscale _____ partita IVA _____
telefono _____ fax _____ e-mail _____

CHIEDE

Che l'organismo rappresentato (*) venga ammesso a partecipare alla gara in oggetto

(barrare la casella che interessa)

Come soggetto singolo

In raggruppamento con i seguenti prestatori di servizio concorrenti
(indicare la denominazione e la sede legale di ciascun soggetto aderente)

Capogruppo: _____

Mandante o mandanti: _____

e, tal scopo, allega l'autodichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, così come prescritto nel Bando e nel Capitolato.

Data _____

Firma _____

() In caso di **Raggruppamenti temporanei**, la presente istanza di partecipazione deve essere inoltrata dal soggetto capo gruppo e deve essere firmata congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti i prestatori di servizi raggruppati; le autodichiarazioni da allegare devono essere rese singolarmente da ciascuno dei soggetti aderenti al raggruppamento.*

Nb: Modello da utilizzare per:

- **Soggetti concorrenti in forma singola**
- **Raggruppamenti temporanei di prestatori di servizi**
(in caso di raggruppamenti, l'autodichiarazione va resa singolarmente da ciascuno aderenti al raggruppamento)

AI COMUNE DI
S.STEFANO DI CAMASTRA

OGGETTO:	Affidamento servizio refezione scolastica A.S. 2016/2017.
	CIG: 6876877260

In relazione alla gara mediante procedura aperta indetta da codesto Comune per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto

Il sottoscritto _____
nato a _____ (prov. _____) il ___/___/___ residente a _____ (prov. _____)
in via _____ n. _____
in qualità di _____
(eventualmente) giusta procura generale/speciale Rep. N° _____ del
___/___/___ autorizzato a rappresentare legalmente il soggetto _____
ragione sociale _____
con sede in _____
codice fiscale _____ partita IVA _____

Rimossa ogni eccezione e/o riserva e consapevole dell'applicabilità, in caso di dichiarazioni mendaci, delle sanzioni penali di cui all'articolo 76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative, ai sensi degli artt. 46 e 47 dello stesso DPR 445/2000,

DICHIARA

Che il soggetto concorrente è regolarmente iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____, per attività corrispondenti ai servizi oggetto del presente appalto e attesta i seguenti dati:

- Numero d'iscrizione: _____
- Data di iscrizione: _____

- Forma giuridica della Ditta concorrente: _____

(barrare l'ipotesi che interessa)

- Ditta individuale
- Società in nome collettivo
- Società in accomandita semplice
- Società per azioni
- Società in accomandita per azioni
- Società a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità illimitata
- Consorzio
- Altro: _____

- che il legale rappresentante e gli altri amministratori con potere di rappresentanza, attualmente in carica sono (*in particolare, per le società in nome collettivo, dovranno essere indicati tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio d'Amministrazione muniti di rappresentanza e, in tutti i casi, anche il direttore tecnico ove sia presente*):

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta

- che nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara relativo all'appalto in oggetto sono cessati dalla carica, quali organi di amministrazione muniti di potere di rappresentanza, i signori:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di

affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;
- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;
- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);
oppure
- che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);
- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti _____
- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____
e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a _____
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:
a. tipologia affidatario:
impresa _____
- b. Sede legale: Via _____ n.civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;
- c. Sede operativa: Via _____ n. _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;
- d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n. _____
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;
- e). Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:
-datore di lavoro
-lavoratore autonomo

- gestione separata -committente/associante
- gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

f) Matricola INPS _____ sede INPS competente _____

g).Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

h).Indirizzo mail, PEC e fax : e-mail _____ pec _____
fax _____;

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio.(Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà , la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

- di possedere un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a € _____ (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 2013-2014-2015 e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione (*per i raggruppamenti il requisito economico e finanziario può essere raggiunto cumulativamente dai componenti del raggruppamento purchè lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 40% del Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);
- di aver eseguito nel periodo 2013-2014-2015 un fatturato complessivo non inferiore a € _____ (al lordo dell'IVA) per appalti riguardanti la gestione di servizi di mensa presso le scuole materne e/o elementari e/o medie, come di seguito specificato (*per raggruppamenti il requisito tecnico - professionale può essere raggiunto anch'esso cumulativamente dai componenti del raggruppamento. In tal caso il requisito deve essere posseduto nella misura non inferiore al 40% dalla Capogruppo, nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*):

ANNI	ENTE APPALTANTE	OGGETTO SPECIFICO	DATA DI INIZIO	DATA CESSAZIONE	VALORE ANNUO
2013					
2014					
2015					

TOTALE COMPLESSIVO € _____

- di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L. n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____
- di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;
 - di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
 - di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;
- di impegnarsi, nel caso di aggiudicazione, all'avvio del servizio oggetto dell'appalto su semplice richiesta della stazione appaltante anche prima della formale stipula del contratto;
- di obbligarsi a produrre, nel termine che sarà stabilito dall'Amministrazione Comunale, qualora il soggetto risulti aggiudicatario, i Piani di Sicurezza dei lavoratori e a porre in essere tutti gli ulteriori adempimenti prescritti dalla normativa vigente per garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- di essere consapevole che l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per qualsiasi causa, compreso il verificarsi di vizi procedurali o motivazioni di carattere finanziario e che in tal caso, non potrà essere avanzata da parte dei concorrenti alcuna pretesa risarcitoria o di indennizzo.
- di essere consapevole che, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, alla presente autodichiarazione deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Data _____

Firma _____

SOLO PER I RAGGRUPPAMENTI

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione del servizio, a conformarsi alle discipline contenute nell'art. 48 del D.Lgs 50/2016 per quanto già non previsto nel Capitolato d'onori.

Data _____ Firma _____

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196, il sottoscritto _____ dichiara di acconsentire, espressamente e validamente, al trattamento dei dati innanzi riportati per l'espletamento della procedura di gara.

Data _____

Firma _____

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO SCUOLA DELL'INFANZIA A.S. 2016/2017

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto dell'appalto la fornitura di circa 70 pasti caldi giornalieri, l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per la Mensa Scolastica di:

- Scuola dell'Infanzia "Piano Botte";

Detta fornitura si effettuerà sotto l'osservanza del presente Capitolato Speciale d'Appalto nonché nel pieno rispetto delle norme generali di igiene e delle vigenti disposizioni di legge in materia di mensa per comunità. Il quantitativo giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce all'anno scolastico 2016/2017 e comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico. Saranno esclusi il sabato, la domenica e tutti i giorni in cui la Scuola effettuerà periodo di vacanza.

L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale che si riserva, inoltre, la possibilità qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di rimuovere il Servizio ai sensi dell'art.44 della L.724/94.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti freschi dovranno essere preparati giornalmente, secondo le tabelle dietetiche ed il ricettario allegati, in tempo utile per garantire la qualità e la temperatura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

ART. 4 – MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al D.P.R. 26/3/80 n. 327.

ART. 5 – LOCALI, ATTREZZATURE, MATERIALI E PERSONALE

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti. e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 40 chilometri. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. L'appaltatore dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, i seguenti materiali a perdere:

- Rotoli tovaglie di carta senza decorazioni (h. cm 120)

- coperti monouso a perdere composti da:

n.1 bicchiere per acqua

n.1 tris di posate monouso con tovagliolo

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Dovrà inoltre provvedere a fornire n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 0,500 ml per ogni pasto ordinato.

L'appaltatore dovrà infine fornire due unità di personale per la Scuola dell'Infanzia "Piano Botte". Le mansioni che ogni unità dovrà svolgere sono: ricevimento pasti, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione rifiuti.

ART. 6 – DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI E DEGLI ORARI DI LAVORO

Sarà cura delle direzioni mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,30 con il centro di cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati, franchi di ogni spesa, presso i punti di refezione, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienicosanitario. L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

ART. 7 – CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE

Fermo restando che è fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di provvedere a:

- elaborare un piano di autocontrollo secondo la legislazione vigente in materia;
- far riferimento specificatamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.

□ presentare alla Civica Amministrazione prima dell'inizio della fornitura il piano HACCP
L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Ove il personale docente dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

ART. 8 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente adeguato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1) Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.

2) L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

3) Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

4) Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

5) Provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento della fornitura.

In caso di assenza o impedimento del medesimo (ferie – malattia – ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

6) Adottare nell'esecuzione della fornitura i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

a) il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

- 1) togliere anelli e braccialetti;
- 2) lavarsi le mani;

3) indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

- c) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).
- d) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
- e) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- f) ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
- g) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.
- h) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.
- i) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.
- j) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.
- k) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.
- l) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.
- m) la carne tritata deve essere macinata in giornata.
- n) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- o) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.
- p) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.
- q) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C.
- r) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
- s) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
- u) è assolutamente vietato utilizzare:
- le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
 - i residui dei pasti del giorno precedente.
- Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/4/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 DEL 26/3/98, AI Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale

di Igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotto derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (OGM), in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

ART. 10 – MENU'

VARIAZIONE MENU':

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via fax.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 11 – TABELLE DIETETICHE E DIETE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella dietetica allegata.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

DIETE IN BIANCO

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitano di certificato medico e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

DIETE SPECIALI

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire, secondo l'offerta tecnica e senza variazione di prezzo, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, da favismo, da patologie di tipo cronico (morbo celiaco, diabete, ecc.), da malattie metaboliche che prevedano – a scopo terapeutico – l'esclusione di particolari alimenti, accertate da certificato medico, che dovrà essere presentato dai genitori in sede di iscrizione al servizio o comunque tempestivamente all'insorgere della causa determinante.

Per gli utenti che rispettino particolari regimi alimentari per motivazioni religiose e ideologiche (religione musulmana, vegetariani, ecc.) i genitori presenteranno formale richiesta scritta indicando chiaramente gli alimenti da escludere. In tali casi l'Impresa Appaltatrice provvederà alla preparazione dei pasti escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico necessario, secondo quanto prescritto dall'ASL. Tali regimi dietetici saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa dal servizio comunale competente.

ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo, denominazione del piatto, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 13 – VIGILANZA E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo; ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore. Qualora, al controllo quantitativo e

qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza del Responsabile del Procedimento del Comune che potrà avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Giunta Comunale le penalità conseguenti. In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di: - € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129, 11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n° 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

ART. 14 – ASSICURAZIONI

Si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

ART. 15 – DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio della fornitura alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienicosanitario;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

ART. 16 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.15 il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine

di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierla, dichiarerà la decadenza del contratto. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

ART. 17 – PAGAMENTO

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, a 60 gg. dalla data di presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle forniture effettivamente eseguite.

Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente e suddivisi per tipo di scuola.

ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ART. 19 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti.

Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato all'aggiudicatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni senza l'autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Patti.

ART. 22 – DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in S. Stefano di Camastra

ART.23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Dati sensibili

L'impresa appaltante 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..

Li,18.11.2016



Il Capo Area Amministrativa
Socio Culturale
(D.ssa Grazia Lombardo)

**Tabella dietetica scuole materne – S. Stefano di Camastra
Menù autunno/primavera (settembre/Ottobre Aprile/Giugno)**

	1 ^a settimana	2 ^a settimana
L	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
U	Bastoncini di pesce	Filetto di platessa
N.	Spinaci alla braccio di ferro	Patatine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M	Lasagne al ragù	Pasta all'olio
A	Vitellone al forno	Polpettine di carne rossa al pomodoro
R	insalatina mista ¹ o Patatine cotte al forno	Patate lesse o Insalatina mista ²
T.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M	Passato di legumi con pasta (piatto unico)	Pasta al ragù di carne rossa
E		Cotoletta impanata di Pollo al forno
R	fagioli verdi ³ o Spinaci alla braccio di ferro	Patatine cotte al forno
C.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
G	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pomodoro
I	Pollo al forno	Prosciutto cotto
O	Patatine cotte al forno	Spinaci alla braccio di ferro
V.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
V	Pasta all'olio	Passato di verdure con pasta
E	Petto di Pollo al limone	bastoncini di pesce
N.	Spinaci saltati	Insalata di pomodori⁴ o Patatine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

¹ L'insalatina mista **DEVE** essere preparata nei mesi di ottobre e maggio

² L'insalatina mista **DEVE** essere preparata nei mesi di ottobre e maggio

³ I fagioli verdi **DEVONO** essere preparati nei mesi di settembre, maggio e giugno

⁴ L'insalata di pomodori **DEVE** essere preparata nei mesi di settembre, maggio e giugno.

RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI
 CUCINA
 S. Stefano di Camastra
 10/09/2014

**Tabella dietetica scuole materne – S. Stefano di Camastra
Menù autunno/primavera (settembre/Ottobre Aprile/Giugno)**

	3 ^a settimana	4 ^a settimana
L	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
U	Medaglioni di pesce	Prosciutto cotto
N.	fagioli verdi ⁵ o Patatine cotte al forno	Spinaci alla braccio di ferro o Pomodorini ⁶
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M	Passato di verdure con pasta	Lasagne al ragù
A	Vitellone al forno	Pollo al forno
R	Spinaci alla braccio di ferro o Pomodorini ⁷	Patatine cotte al forno
T.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pomodoro e basilico
E	Petto di Pollo al limone	Vitellone al forno
R	Patatine cotte al forno	Spinaci alla braccio di ferro o Pisellini al pomodoro ⁸
C.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
G	Passato di legumi con pasta (piatto unico)	Pasta all'olio
I		Pollo al forno
O	Insalatina mista o fagioli verdi ⁹	insalatina mista ¹⁰ o Patatine cotte al forno
V.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
V	Pasta al ragù di carne rossa	Passato di verdure con pasta
E	Filetto di platessa impanato	bastoncini di pesce
N.	Insalata di pomodori ¹¹ o Spinaci alla braccio di ferro	Spinaci alla braccio di ferro
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

⁵ I fagioli verdi **DEVONO** essere preparati nei mesi di settembre, maggio e giugno

⁶ I pomodorini **DEVONO** essere preparati nei mesi di settembre, maggio e giugno

⁷ I pomodorini **DEVONO** essere preparati nei mesi di settembre, maggio e giugno

⁸ I pisellini al pomodoro **DEVONO** essere preparati nei mesi di maggio e giugno

⁹ I fagioli verdi **DEVONO** essere preparati nei mesi di settembre, maggio e giugno

¹⁰ L'insalatina mista **DEVE** essere preparata nei mesi di ottobre e maggio

¹¹ L'insalata di pomodori **DEVE** essere preparata nei mesi di settembre, maggio e giugno.

ACCIONATA del Aprile 2012

Tabella dietetica scuole materne – S. Stefano di Camastra
Menù invernale (Novembre/Marzo)

	1 ^a settimana	2 ^a settimana
L U N.	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Petto di Pollo al limone	Frittata di formaggio
	Insalatina mista ¹ o Patatine cotte al forno	Insalatina mista ² o Patatine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M A R T.	Lasagne al ragù	Pasta all'olio
	Arista al forno	Polpettine di carne rossa al pomodoro
	spinaci alla braccio di ferro	Insalatina mista ³ o spinaci alla braccio di ferro
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M E R C.	Passato di legumi con pasta (piatto unico)	Pasta al pomodoro
		Pollo al forno
	Insalatina mista ⁴ o Patatine cotte al forno	Patine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
G I O V.	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di carne rossa
	Pollo al forno	Prosciutto cotto
	Spinaci saltati	Patate lesse o Insalatina mista ⁵
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
V E N.	Passato di verdure con pasta	Pasta al tonno
	Medaglioni di pesce	Bastoncini di pesce
	Carotine al pomodoro	spinaci alla braccio di ferro
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

¹ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

² L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

³ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

⁴ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

⁵ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

**Tabella dietetica scuole materne – S. Stefano di Camastra
Menù invernale (Novembre/Marzo)**

	3 ^a settimana	4 ^a settimana
L U N.	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto	Filetti di platessa impanato
	spinaci alla braccio di ferro	Carotine filate
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M A R T.	Pasta al ragù di carne rossa	Passato di legumi con pasta (piatto unico)
	Petto di Pollo al limone	
	Patatine cotte al forno	Spinaci alla braccio di ferro
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
M E R C.	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio
	Vitellone al forno	Cotoletta impanata di pollo
	insalatina mista ⁶ o spinaci saltati	Insalatina mista ⁷ o patatine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
G I O V.	Pasta all'olio	Lasagne al ragù
	Medaglioni di pesce	Medaglioni di pesce
	Insalatina mista ⁸ o patatine cotte al forno	Patatine cotte al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
V E N.	Passato di verdure con pasta	Passato di verdure con pasta
	Pollo al forno	Pollo al forno
	Spinaci alla braccio di ferro	Spinaci alla braccio di ferro
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

IL RESPONSABILE DELLA DIETETA DI
S. STEFANO DI CAMASTRA
(Dott. Antonio Nicosia)

⁶ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

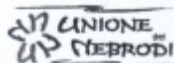
⁷ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo

⁸ L'insalatina mista DEVE essere preparata nei mesi da novembre a marzo



COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

CITTÀ DELLE CERAMICHE



ALL. 4

AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE

PREVENTIVO DI SPESA

In relazione alla fornitura di pasti caldi per la Mensa della Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" si formula il seguente preventivo::

Costo di ogni pasto come da tabella dietetica predisposta dalla A.S.P. n° 5 di Mistretta:
 € 5,00 oltre I.V.A. Scuola dell'Infanzia "Piano Botte"

Considerato il numero dei bambini che usufruiscono della Mensa e del numero dei giorni in cui verrà svolta, la spesa prevista per l'anno scolastico 2016/2017 ammonta a:

Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" n° 73 bambini x gg. 84 = 6.132 pasti		
Pasti n° 6.132 x € 5,00		€ 30.660,00
	I.V.A. 4%	€ 1.226,40
	TOTALE	€ 31.886,40

S. Stefano di Camastra, li 05/10/2016



Il Capo Area Amministrativa
 Socio Culturale
 (D.ssa Grazia Lombardo)

SEDE: Via Palazzo n° 35 - 98077 S. Stefano di Camastra (ME) - Tel. 0921.331110 - 0921.331554 - Fax 0921.331566 - Cod. Fisc. 85000260837 - P. IVA 00532960830

ALLEGATO 5

MODELLO PER L'OFFERTA ECONOMICA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA MATERNA PIANO BOTTE

CIG: 6876877260

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____

in qualità di _____

della Ditta _____

con sede legale in _____

formula la seguente offerta, in ribasso sull'importo annuo di € 30.660,00 posto a base d'asta,
per l'affidamento del servizio di mensa scolastica Scuola dell'Infanzia Piano Botte A.S. 2016/2017:

- In cifre _____

- In lettere _____

_____ li, _____

Firma _____

Firma _____

Firma _____

Firma _____

Si ricorda che non sono ammesse offerte di importo pari o superiore all'importo posto a base d'asta e che l'offerta va sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta oppure, nel caso di raggruppamento temporaneo di ditte già costituito dal rappresentante legale della ditta capogruppo. Ovvero, in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di ditte, sia dal legale rappresentante della Ditta mandataria, sia dai legali rappresentanti delle ditte mandanti, con firma leggibile per esteso.

SCHEMA TECNICA

Punti 60

Distanza tra centro produzione pasti e Sede della mensa (Max 15 punti)	KM: _____
Disponibilità di un centro di cottura alternativo nel raggio di 25 Km. Da S.Stefano di Camastra (Punti 5)	SI NO
Utilizzo Prodotti Biologici: n. 2 punti per ogni prodotto utilizzato (indicare quali) (Max Punti 10)	_____ _____ _____ _____
Gratuità pasti a) Pasti a favore di utenti affetti da allergie o intolleranze n. 2 punti per ogni pasto (max punti 4) b) Pasti a favore di utenti con particolari regimi alimentari per motivi religiosi n. 2 Punti per ogni pasto (max n. 4 Punti) c) Pasti gratuiti per famiglie disagiate n.5 punti per ogni pasto offerto (max Punti 15)	N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____
Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in Occasione della festa di fine anno (Punti 4)	SI NO
Incremento di n. 1 unità di personale da destinare alle mansioni di ricevimento e distribuzione pasti ecc. (art. 5 del capitolato d'appalto) (Punti 3)	SI NO

_____ li, _____

**DICHIARAZIONE
RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE N. 593
DEL 31.01.2006 DELL'ASSESSORATO REGIONALE LL.PP.**

**PROCEDURA APERTA AFFIDAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA
DELL'INFANZIA
PIANO BOTTE A.S. 2016/2017**

Importo stimato dell'appalto - € 30.660,00 (oltre IVA 4%)

Oggetto: Dichiarazione resa ai sensi del 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 dei lavori pubblici, l'I.N.P.S. e l'I.N.A.I.L. (circolare Ass.to Reg.le LL.PP. n. 593 del 31.01.2006).

Con la presente dichiarazione, il sottoscritto/a _____ nato a _____ il _____ e residente a _____ Via _____ nella qualità di _____ della ditta _____ iscritta nel registro _____ tenuto presso la Camera del Commercio di _____ partecipante al bando a procedura aperta sopra indicato

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione

- a comunicare tramite il R.U.P., quale titolare dell'Ufficio di direzione lavori alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale dei LL.PP.: lo stato d'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.
- 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;
- Si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di sub appalto, nolo, cottimo, etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.
- 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.);
- 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

- 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;
- 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;

- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a confermare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- 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;
- 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.);
- Si obbliga 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;
- Dichiara altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché 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

Firma leggibile

N.B. Si allega documento di riconoscimento

In caso di ATI ecc. la presente autodichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa.