

Prot. n. _____

Spett.le Ditta

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA DAL 1 GENNAIO 2017 AL 15 GIUGNO 2017 – ANNO
SCOLASTICO 2016/2017.**

L'Amministrazione Comunale di Vicolungo intende procedere all'affidamento diretto del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola primaria, per il periodo dal 1 gennaio 2017 al 15 giugno 2017 – anno scolastico 2016/2017 e pertanto codesta Ditta è invitata a partecipare alla selezione finalizzata al successivo affidamento diretto ai sensi degli artt.35 e 36 D.Lgs. n.50/2016.

A tal fine si precisa quanto segue:

Oggetto del Servizio: l'appalto ha per oggetto il servizio diretto di refezione scolastica consistente nella fornitura di pasti crudi, della Scuola Primaria di Vicolungo per l'anno scolastico 2016-2017, per il periodo dal 1 gennaio 2017 al 15 giugno 2017.

Luogo di presentazione del servizio: plesso scolastico di Vicolungo via Vittorio Emanuele II n.2;

Durata dell'appalto: dal 1 gennaio 2017 al 15 giugno 2017.

Quantitativo o entità totale: numero presunto dei pasti complessivi pari a 7.300 (settemilatrecento).

Importo a base di selezione: € 2,80 + IVA a pasto, importo complessivo: 20.440,00 IVA esclusa.

Oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso: € 613,20;

Criteri di affidamento: prezzo più basso determinato dalla percentuale di ribasso offerta sull'importo a base di selezione (art.35 D.Lgs. n.50/2016);

Cauzione e garanzie richieste:

- Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto pari ad euro 408,80 (quattrocentotto/80) da costituirsi mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa con validità di almeno 30 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà avere come beneficiario Comune di Vicolungo;
 - Cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale;
- L'importo delle garanzie di cui sopra sono ridotte del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, che dovrà essere allegata in copia autenticata conforme all'originale.

Vicolungo 7 novembre 2016.

Il Responsabile del Servizio Istruzione
(geom. Gaudenzio SARINO)

COMUNE DI VICOLUNGO

Provincia di Novara

SERVIZIO DIRETTO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DAL 1 GENNAIO 2017 AL 15 GIUGNO 2017 – ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

C.I.G.: Z701BE45F9

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ISTRUZIONE

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, e ss.mm.ii.;
Vista la L. 7 agosto 1990, n.241, e ss.mm.ii.;
Visto il D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50;
Vista la propria determinazione a contrattare, n.37 del 07.11.2016;

RENDE NOTO

Il Comune di Vicolungo intende procedere all'affidamento diretto del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola primaria, per il periodo dal 1 gennaio 2017 al 15 giugno 2017 – anno scolastico 2016/2017.

L'oggetto dell'appalto consiste in:

a) servizio principale

Servizio di refezione scolastica da effettuare con le modalità indicate nel capitolato d'oneri presso la scuola primaria in via Vittorio Emanuele II n.2 e consistente nella fornitura di **pasti crudi** che saranno successivamente cucinati, secondo le tabelle dietetiche prodotte da ASL 13 di Novara.

Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata comprensiva dei seguenti servizi:

- primo piatto / secondo piatto con contorno di stagione / un frutto o dessert / un panino.

Ai fini dell'offerta si prevede che i pasti da fornire e oggetto dell'appalto siano quantificabili in numero presunto di 7.300 (settemilatrecento) per l'intero periodo.

b) servizi aggiuntivi

In caso di necessità e su richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria garantirà la fornitura degli ulteriori seguenti servizi:

- messa a disposizione di personale idoneo per la somministrazione dei pasti forniti già preparati con il sistema tradizionale di cottura dei cibi e per i successivi adempimenti connessi a tale servizio (pulizia tavoli e dei locali, lavaggio stoviglie, raccolta rifiuti ecc.) dettagliatamente indicati nel capitolato d'appalto.

PROCEDURA DI SELEZIONE

Affidamento diretto (artt.35 e 36 D.Lgs. n.50/2016).

CRITERI DI AFFIDAMENTO

Prezzo più basso determinato dalla percentuale di ribasso offerta sull'importo base (art.35 D.Lgs. n.50/2016).

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Cognome e nome: SARINO geom. Gaudenzio, Responsabile Ufficio Istruzione del Comune di Vicolungo.

Le ditte interessate alla partecipazione alla selezione dovranno **far pervenire** la propria offerta in plico sigillato al protocollo del Comune **entro le ore 12,00 del giorno 05 dicembre 2016** indirizzata a:

Comune di Vicolungo – Piazza Giuseppe Mazzini n.2 – 28060 VICOLUNGO (NO)

Il plico anzidetto dovrà recare all'esterno la dicitura:

“Offerta per l'affidamento diretto del servizio di refezione scolastica scuola primaria”

Anno scolastico 2016-2017 - Periodo dal 01.01.2017 al 15.06.2017

Il rischio del mancato recapito del plico entro il termine perentorio innanzi indicato è a totale carico delle imprese partecipanti.

A tal fine fa fede esclusivamente il timbro di ricezione dell'Ufficio Protocollo del Comune.

Il plico dovrà contenere al suo interno due buste sigillate e controfirmate nei lembi esterni, una contenente la dicitura **“Documentazione”** e l'altra la dicitura **“Offerta economica”**.

A) Busta documentazione

Le ditte sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica. Detta busta dovrà contenere:

- domanda di partecipazione in conformità al modello di seguito riportato:

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA, redatta ai sensi del D.P.R. n.445 del 28 dicembre 2000, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo lo Stato di appartenenza, con la quale il concorrente dichiara, tramite il legale rappresentante, quanto segue:

- ☐ di essere cittadino _____;
- ☐ che la Ditta è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____ (per le società cooperative e per i consorzi di cooperative dichiara che la ditta è iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative con il n.) per un ramo di attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto..... ovvero nel Registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia (la ditta dovrà specificare il ramo di attività):

numero di iscrizione _____

codice attività (relativamente all'attività principale) _____

titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (specificando il soggetto autorizzato alla stipula del contratto):

Nominativi	Qualifiche	Data di nascita	Residenza
------------	------------	-----------------	-----------

.....			
.....			
.....			

(in alternativa, allegare certificato iscrizione alla Camera di Commercio)

- ☐ indica i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della procedura di selezione:

.....;
.....;
.....

- ☐ di aver preso visione e di impegnarsi a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le disposizioni stabilite nella procedura di selezione e nel capitolato speciale d'oneri;
- ☐ che la ditta che rappresenta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo ed in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del proprio stato, ovvero non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- ☐ con riferimento all'art.217 del D.Lgs. 50/2016, dichiara (barrare la casella corrispondente):
 - di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

O, IN ALTERNATIVA

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto all'impresa dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

O, IN ALTERNATIVA

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto all'impresa dichiarante, in situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ dichiara che nei confronti dell'impresa e di tutte le persone fisiche sopra indicate non ricorre alcuna delle cause di esclusione previste all'art.217 del D.Lgs. n. 50/2016;
- ☐ di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 e s.m.i.;
- ☐ di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- ☐ di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale;
- ☐ di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- ☐ di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- ☐ che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lett. C), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- ☐ che la ditta è in possesso della capacità finanziaria, economica ed organizzativa necessaria a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio;
- ☐ in particolare, con riferimento all'art.217 del D.Lgs. n.50/2016, dichiara (barrare la casella corrispondente):
 - che nei confronti delle persone fisiche sopra indicate non è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale;

OVVERO

- che nei confronti delle persone fisiche sopra indicate è stata emessa sentenza passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale per i seguenti reati (indicazione dei soggetti condannati, delle sentenze o dei decreti di condanna, dei reati, delle pene applicate):

.....;

.....;

.....

A tal fine, indica gli atti o le misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della procedura di selezione (barrare la casella corrispondente):

-
.....
- ovvero dichiara che l'impresa non ha adottato alcun atto o misura di effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;
- ☐ dichiara, con riguardo agli obblighi di cui alla Legge n.68/1999 come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n.151, che l'impresa si trova nella seguente situazione (barrare la casella corrispondente):
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge n.68/1999 come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n.151, in quanto occupa non più di 15 dipendenti, oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

OPPURE, IN ALTERNATIVA

- (in sostituzione della certificazione di cui all'art.17 della Legge n.68/1999 come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n.151) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art.17 della Legge n.68/1999 come modificata dal decreto legislativo 14 settembre 2015, n.151, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;
- ☐ dichiara di essere a conoscenza che in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di selezione e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne darà comunicazione all'Autorità di Vigilanza, la quale potrà disporre l'iscrizione nel casellario informatico, ai fini dell'esclusione dalle procedure di selezione e dagli affidamenti di subappalto;
- ☐ dichiara che l'impresa ha adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi in materia di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- ☐ dichiara che l'impresa ha tenuto conto, in sede di preparazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la fornitura;
- ☐ dichiara di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- ☐ dichiara che l'impresa ha piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento della fornitura oggetto dell'appalto;
- ☐ dichiara di essere disponibile ad iniziare ed eseguire il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- ☐ dichiara, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n.136 sull'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari che:
 - l'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:
 - a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
 - b) a comunicare al Comune di Vicolungo gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
 - c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate all'oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia il Comune di Vicolungo che la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

☐ dichiara di essere consapevole che il predetto adempimento può essere assolto mediante l'invio di dichiarazioni sostitutive sottoscritte, secondo le formalità di legge, con le quali le parti danno atto, dettagliandola, dell'avvenuta assunzione degli obblighi di tracciabilità, restando, tuttavia, ferma la facoltà del Comune di Vicolungo di effettuare idonei controlli a campione sulle dichiarazioni rese;

☐ dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Vicolungo risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.;

☐ di essere informato che ai sensi del D.Lgs. n. 96/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

☐ che è in possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

_____;

_____;

☐ che nello svolgimento della propria attività, negli ultimi due anni la presente ditta ha effettuato i seguenti analoghi servizi, corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, a favore di amministrazioni pubbliche o soggetti privati:

- _____

- _____

- _____

☐ produce documentazione attestante l'effettuazione di analoghi servizi di ristorazione scolastica o aziendale prestati negli ultimi due anni (ove non siano stati indicati con dichiarazione sostitutiva di notorietà);

☐ produce documentazione attestante il possesso di certificazioni di qualità (ove non siano stati indicate con dichiarazione sostitutiva di notorietà).

La mancata dichiarazione o documentazione comprovante l'esperienza acquisita nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto comporterà automaticamente l'esclusione dalla procedura di selezione e non si procederà alla apertura della busta contenete l'offerta economica.

L'omessa dichiarazione riferita anche ad un solo punto dell'autocertificazione comporterà l'esclusione del concorrente dalla procedura di selezione.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, i requisiti indicati nella dichiarazione sostitutiva devono essere posseduti da tutte le ditte raggruppate o consorziate. In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, la dichiarazione sostitutiva deve essere prodotta da tutte le ditte raggruppate o consorziate.

B) Busta offerta economica

Detta busta dovrà contenere una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o suo procuratore, conforme al modulo di seguito riportato:

Il sottoscritto legale rappresentante/procuratore della ditta offre per l'affidamento diretto dell'appalto del servizio di refezione scolastica scuola primaria per l'anno scolastico 2016/2017 – periodo dal 01.01.2017 al 15.06.2017 e servizi aggiuntivi i seguenti costi:

A) Servizio principale:

- pasti crudi con le caratteristiche ed i contenuti previsti nel bando: un ribasso del _____ %
(_____ per cento)

Sul prezzo a base di selezione di € 2,80 (due/80) (Iva esclusa), per ogni pasto da fornire in esecuzione dell'appalto relativo al servizio indicato in oggetto.

B) Servizi aggiuntivi

- costo orario per messa a disposizione di personale: euro _____ + IVA all'ora
- pasti forniti già preparati: euro _____ + IVA
- acqua minerale gassata o naturale bottiglie PET dal lt. 1,5: euro _____ + IVA
- merenda mattutina (frutta): euro _____ + IVA unitario
- merenda pomeridiana: euro _____ + IVA unitario

L'offerta, che non deve contenere riserve, né condizioni, pena l'invalidità, è irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 C.C.

Tale lettera-offerta dovrà essere presentata a busta chiusa, a pena di esclusione e contenere l'offerta economica redatta secondo lo schema allegato (Allegato D).

Deve essere altresì:

- redatta in lingua italiana ed in bollo da € 16,00 e dovrà contenere sia in cifre che in lettere il prezzo unitario del pasto offerto senza abrasioni o correzioni di sorta;
- quando nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale;
- sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta offerente o di persona legittimata ad agire in sua vece;
- contenere cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto pari ad euro 408,80 (quattrocentotto/80) da costituirsi mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa con validità di almeno 30 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà avere come beneficiario Comune di Vicolungo.

DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE BUSTE CONTENENTI LE OFFERTE. MODALITA' DI SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI SELEZIONE.

Apertura plichi: seduta pubblica **ore 11.30 del 12.12.2016** presso sede Comune di Vicolungo (NO). Eventuali, ulteriori, sedute saranno tempestivamente comunicate ai concorrenti tramite posta elettronica certificata.

La selezione si svolgerà secondo le procedure di seguito riportate:

a) verifica dell'integrità dei plichi e apertura degli stessi; b) verifica dell'ammissibilità delle offerte presentate sulla base dei documenti e delle dichiarazioni prodotti, e dei riscontri eventualmente rilevabili dai dati risultanti dal casellario delle imprese qualificate istituito presso l'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici; c) apertura, per i concorrenti ammessi, del plico contenente l'offerta economica; d) determinazione, nei modi indicati dall'art.97 del D.lgs. n.50/2016, della soglia dell'anomalia; e) aggiudicazione provvisoria.

Ai sensi dell'art.97 la procedura di esclusione automatica non sarà applicata nel caso in cui il numero di offerte valide sia inferiore a 5, ferma restando la facoltà, per la stazione appaltante, di sottoporre a valutazione la congruità delle offerte che, in base ad elementi specifici, appaiano anormalmente basse.

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente relativamente ai servizi principali oggetto dell'appalto.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto del capitolato d'oneri.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato, la ditta aggiudicataria dell'appalto sarà tenuta a costituire, entro trenta giorni dalla sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva corrispondente al 10% del valore contrattuale emergente dall'offerta.

L'importo della garanzia di cui sopra è ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, che dovrà essere allegata in copia autenticata conforme all'originale.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte interessate alla partecipazione alla selezione dovranno far pervenire la propria offerta in plico sigillato al protocollo del Comune entro le **ore 12,00 del giorno 05 dicembre 2016** indirizzata a:

Comune di Vicolungo – Piazza Giuseppe Mazzini n.2 – 28060 VICOLUNGO (NO).

Il plico anzidetto dovrà recare all'esterno la dicitura:

“Offerta per l'affidamento diretto del servizio di refezione scolastica scuola primaria. Anno scolastico 2016/2017 – Periodo dal 01.01.2017 al 15.06.2017”.

Il rischio del mancato recapito del plico entro il termine perentorio innanzi indicato è a totale carico delle imprese partecipanti. A tal fine fa fede esclusivamente il timbro di ricezione dell'Ufficio Protocollo del Comune.

L'offerta, che non deve contenere riserve, né condizioni, pena l'invalidità, è irrevocabile ai sensi dell'art.1329 C.C.

Tale lettera-offerta dovrà essere presentata a busta chiusa, a pena di esclusione e contenere l'offerta redatta secondo gli schemi allegati (Allegato C e D).

Deve essere altresì:

- redatta in lingua italiana ed in bollo da € 16,00 e dovrà contenere sia in cifre che in lettere il prezzo unitario del pasto offerto senza abrasioni o correzioni di sorta;
- quando nell'offerta economica vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale;
- sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta offerente o di persona legittimata ad agire in sua vece.

L'offerta deve essere contenuta in busta chiusa, recante all'esterno la seguente dicitura: “Offerta economica”.

ESCLUSIONI - AVVERTENZE

Resta inteso che:

- ☐ il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile e munito, pena l'esclusione, delle seguenti indicazioni: Ragione sociale della Ditta, indirizzo della stessa, la dicitura “Offerta per l'affidamento diretto del servizio di refezione scolastica scuola primaria. Anno scolastico 2016/2017 – Periodo dal 01.01.2017 al 15.06.2017”, scadente alle ore 12,00 del giorno 05.12.2016”;
 - ☐ alla domanda deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica leggibile di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i (legale rappresentante della ditta offerente o di persona legittimata ad agire in sua vece);
 - ☐ non sarà ammesso alla selezione la busta che non risulti pervenuta entro i termini indicati nel bando;
 - ☐ trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
 - ☐ non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento a offerta relativa ad altra selezione;
 - ☐ non sarà ammessa alla selezione l'offerta, nel caso manchi o risulti incompleto anche uno solo dei documenti richiesti che sono considerati essenziali per l'Amministrazione Comunale;
 - ☐ sono, altresì, escluse dalla selezione le offerte in aumento;
 - ☐ il Presidente della selezione si riserva la facoltà insindacabile di non dar corso alla selezione stessa o di prorogare la data o di sospenderla, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo; si invita comunque l'impresa, su qualsiasi comunicazione pervenuta, a richiedere formale conferma della stessa, specificandone l'oggetto, il contenuto egli estremi di riferimento (protocollo e data);
 - ☐ la documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art.16 del D.P.R. 30 dicembre 1982 n. 955 e s.m.i.;
 - ☐ potranno essere accettate dichiarazioni temporaneamente sostitutive nei modi e nelle forme previste nella normativa vigente al momento della procedura; la stazione appaltante si riserva la verifica dei requisiti dichiarati;
- La ditta si impegna a produrre i certificati in originale ove richiesti dall'Amministrazione.
- ☐ in caso di ditta non italiana, ma appartenente ad altro stato comunitario si fa cenno alla normativa prevista dallo stato di appartenenza da produrre puntualmente.

□ La compilazione non regolare anche di un solo documento può dar luogo alla esclusione dalla selezione a giudizio del Presidente, se si tratta di irregolarità sostanziali e non esclusivamente formali, tali da alterare la parità di condizione tra i concorrenti.

Si rammenta che, ferme restando le sanzioni penali conseguenti a dichiarazioni mendaci o formazione di atti e documenti falsi, qualora dai controlli delle dichiarazioni emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, così come previsto dall'art.75 del D.P.R. n. 445/2000.

Vicolungo 7 novembre 2016

Il Responsabile del Servizio Istruzione
(geom. Gaudenzio SARINO)

COMUNE DI VICOLUNGO

Provincia di Novara

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Tit. 1° SERVIZI PREVISTI DAL CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 - Oggetto del servizio

L'oggetto del presente capitolato consiste nel servizio di refezione scolastica consistente nella fornitura di pasti crudi, da effettuare con le modalità indicate agli articoli successivi presso le scuole elementari di Via Vittorio Emanuele II n.2.

Il servizio consiste nella sola fornitura dei pasti crudi, mentre per la preparazione distribuzione provvederà direttamente il Comune.

In proposito è tuttavia fatto salvo quanto previsto al successivo titolo 2°.

Art. 2 - Durata del servizio

Il servizio avrà **dal 01.01.2017 al 15.06.2017** in base ai calendari scolastici emanati dalle autorità competenti.

Le prescrizioni contenute nel presente capitolato connesse alla fornitura di pasti preparati, si intendono applicabili esclusivamente in caso di fornitura dei servizi indicati e previsti al titolo 2°.

La stazione appaltante si riserva la possibilità di prorogare l'appalto, se ed in quanto ammissibile ai sensi di legge e comunque nelle more dell'espletamento di una nuova procedura ad evidenza pubblica, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale e previa adozione di apposito provvedimento, agli stessi patti e condizioni, al fine di garantire un adeguato livello qualitativo, la continuità nel rapporto tra gli operatori ed una convenienza economica per l'Ente.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le scuole indicate all'art.1 nonché dal personale docente avente diritto al servizio mensa.

Art. 4 - Descrizione del servizio e prescrizioni particolari

I pasti dovranno essere forniti crudi, utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità al menù mensile approvato dalla Azienda Sanitaria Locale n.13.

Il pasto dovrà comprendere un primo, un secondo, un contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dal menù settimanale.

Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare saranno in stretto rapporto al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

La ditta dovrà adeguarsi ad ogni variazione del menù ed a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuali e per motivi religiosi.

Art. 5 - Modalità e orario fornitura pasti

Quotidianamente, entro le ore 8,45, sarà comunicato telefonicamente da personale appositamente incaricato dal Comune, al centro di cottura indicato dalla ditta appaltatrice, il numero esatto dei pasti da fornire giornalmente.

La consegna dei prodotti da cucinare avverrà settimanalmente in un giorno da stabilire di comune accordo.

Il pane, la frutta e/o dessert saranno consegnati quotidianamente in base alla comunicazione di cui al comma precedente, in orario tale da consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio di refezione.

A soli fini enunciativi si prevede che il numero complessivo dei pasti da fornire possa essere quantificato in circa **7.300** per il periodo indicato, rimanendo inteso che il costo unitario contrattualmente stabilito rimarrà inalterato indipendentemente dal numero effettivo dei pasti forniti.

Art. 6 - Responsabile del servizio

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice dovrà designare un responsabile del servizio che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, preparazione, consegna e distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'ASL e con le autorità scolastiche;
- partecipazione ad eventuali riunioni con il Comune, rappresentanze dei genitori autorità sanitarie;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza/reperibilità quotidianamente.

Art. 7 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le

norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 8 - Formazione ed addestramento

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento ed è tenuta, per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente capitolato, a produrre la documentazione attestante tale formazione.

Art. 9 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 e s.m.i. art.42) da indossare durante le ore di servizio. L'Impresa stessa dovrà osservare le disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i..

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Art. 10 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa.

Art. 11 - Disposizioni igienico-sanitarie

L'impresa si impegna a rispettare ogni disposizione di legge e/o regolamentare, per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 12 - Caratteristiche delle derrate alimentari

I generi alimentari che saranno utilizzati per la confezione dei pasti dovranno avere le caratteristiche merceologiche per qualità, composizione, taglio e confezionatura, così come previste dalla normativa di settore e dovranno possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia. Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.

L'Impresa, pertanto, garantirà la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ed inoltre tutti i pasti verranno preparati con sistemi tradizionali.

L'Impresa deve inviare ai competenti uffici comunali l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

Art. 13 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 14 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 15- Igiene della produzione

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Lista fornitori ed approvvigionamento derrate: i fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti ed essere in possesso di un piano di autocontrollo secondo il sistema

HACCP. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni di legge. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Conservazione degli alimenti: i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura tra 1° e 6° C.

Manipolazione e cottura: tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La preparazione dei pasti deve svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare l'incrocio sporco - pulito.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune derrate, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti, lessi, brasati. E' vietato raffreddare gli alimenti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Preparazione piatti freddi: la preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e s.m.i..

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, devono essere usati guanti monouso per le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, delle carni cotte. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori e devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione così come le sopravvesti. Nella fase di manipolazione, cottura e porzionamento l'igienicità dei locali, delle attrezzature, dei piani di lavoro, delle stoviglie e degli utensili deve essere garantita. Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro Norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 16 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel precedente art.15 del presente Capitolato.

Art. 17 - Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987. Anche in questo caso il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione; altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Art. 18 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 1 campione da 50 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata data, ora di prelievo e denominazione del prodotto.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
- 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)

- secondi piatti:
- 1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.)
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 19 - Contenitori

Tutte le apparecchiature ed attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere alle vigenti normative.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n.327/80 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 15, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante data, tipologia dell'alimento e il numero di porzioni ivi contenute, scuola a cui il contenitore è destinato.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso il centro di produzione pasti dell'Impresa stessa.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare le indicazioni previste all'art.7 del presente capitolato.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata con l'impiego di idoneo prodotto disinfettante e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 20 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 art. 43 e s.m.i.. Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'ASL competente. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 21 - Consegna dei pasti

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata con le modalità indicate al precedente articolo 5.

Le pietanze da consumare calde dovranno pervenire ad una temperatura non inferiore a 65° C; le pietanze da consumare fredde ad una temperatura non superiore ai 10 °C.

L'Impresa deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Art. 22 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all' Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori, previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

L'Impresa deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.Lgs. n. 81/08, tenendolo a disposizione.

Tit. 2° SERVIZI AGGIUNTIVI SVOLTI A RICHIESTA DEL COMUNE

Art.23 - Servizi aggiuntivi

In caso di necessità dovuta a mancanza di personale comunale, la ditta appaltatrice provvederà a garantire il servizio di refezione scolastica, fornendo i pasti già preparati con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati) utilizzando le derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità al menù mensile approvato dalla Azienda Sanitaria Locale n.13.

Unitamente alla fornitura dei pasti così come sopra indicati, la ditta appaltatrice metterà a disposizione proprio personale per il servizio di distribuzione e pulizia dei locali ed in particolare:

- pulizia dei tavoli, rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione;
- lavaggio e pulizia di stoviglie e attrezzature varie utilizzate per la somministrazione dei pasti

- raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti e conferimento nei contenitori.

Per i servizi indicati al presente articolo si applicano le disposizioni in materia di sicurezza e igiene previsti per i servizi indicati al Titolo 1°.

Il costo per la fornitura dei servizi indicati ai commi precedenti è pari a:

€ _____ + IVA ____% per il servizio di personale;

€ _____ + IVA ____% per ogni pasto fornito già preparato.

Eventuali forniture di prodotti di seguito elencati saranno effettuati ai seguenti costi:

- acqua minerale gassata o naturale bottiglie PET dal lt. 1,5 € _____ più IVA
- merenda mattutina (frutta) € _____ + IVA a pasto
- merenda pomeridiana € _____ + IVA a pasto

Tit. 3° CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 24 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 25 - Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (D.Lgs. n.123/93 e s.m.i.).

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto dal Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 26 - Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa.

Art. 27 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui si riscontrasse successivamente la violazione degli obblighi, l'Ente comunicherà all'Impresa, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Impresa non fornisse alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'Ente applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Tit. 4° CORRISPETTIVI, GARANZIE, PENALI PER I SERVIZI FORNITI

Art. 28 - Corrispettivo per il servizio

Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata, pari ad euro _____ + IVA 4 % comprensiva di tutti i servizi indicati nell'offerta stessa consistenti in:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- un frutto o dessert
- un panino

Relativamente ai servizi aggiuntivi di cui al precedente articolo 23, ove svolti, il comune corrisponderà alla ditta appaltatrice i corrispettivi così come risultante dell'offerta presentata ed indicati al precedente articolo 23. Il prezzo di aggiudicazione è vincolante e impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

La ditta presenterà alla fine di ogni mese fattura con indicato il numero dei pasti complessivamente forniti con la distinzione fra alunni ed insegnanti.

In caso di fornitura dei servizi aggiuntivi di cui all'articolo 23 la ditta provvederà analogamente ad emettere fattura, nei termini indicati al comma precedente, per l'importo corrispondente ai servizi forniti nel mese di riferimento.

I pagamenti saranno effettuati dal Comune entro 30 giorni successivi alla emissione di ogni singola fattura elettronica.

Art. 29 - Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la ditta appaltatrice sarà tenuta a costituire, entro trenta giorni dalla sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva di euro _____ corrispondente al 10% del valore contrattuale così quantificato in base al costo unitario dei pasti forniti rapportato al numero presunto di pasti indicati all'articolo 5.

La cauzione potrà essere costituita in contanti o mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa. La cauzione sarà completamente svincolata al termine dell'espletamento del servizio, in assenza di contestazioni al servizio formulate tale termine dal Comune o da terzi.

L'importo della garanzia di cui sopra è ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, che dovrà essere allegata in copia autenticata conforme all'originale.

Art. 30 - Divieto di subappalto

E' assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni danno e spese all'amministrazione, il sub-appalto, anche parziale, della gestione del servizio.

Art. 31 - Recesso unilaterale

Il Comune, in caso di ripetute inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolato, non sanate da diffida formale, o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi o interruzione del servizio, potrà recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso di 15 giorni, incamerando la cauzione prestata dalla ditta appaltatrice, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi del servizio con maggiori oneri per il Comune. Al recesso potrà pervenirsi tuttavia soltanto dopo aver contestato formalmente l'addebito ed esaminate le eventuali controdeduzioni.

E' comunque causa di risoluzione del contratto:

- il reiterato ritardo nella consegna dei pasti
- la dichiarazione di fallimento del gestore del servizio
- il sub-appalto totale o parziale del contratto o la cessione del contratto;
- la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venire meno l'affidabilità del gestore del servizio.

L'Amministrazione Comunale avrà comunque la facoltà di risolvere il contratto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 CC, salvo ogni rivalsa per danni, altresì nelle seguenti ipotesi:

- ☐ qualora la ditta aggiudicataria del servizio non osservi le norme prescritte in materia igienico-sanitaria, da valutarsi secondo il giudizio insindacabile del S.I.A.N. della ASL. Territoriale;
- ☐ qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare gravi accertate dalle autorità sanitarie;
- ☐ qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze gravi, tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- ☐ in caso di cessione dell'attività ad altri;
- ☐ in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- ☐ per interruzione non motivata del servizio;
- ☐ per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

La risoluzione del contratto è notificata tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento dal Comune, che potrà decidere di far proseguire il servizio alle stesse condizioni per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta fornitrice.

Il contratto si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta. E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 32 - Controversie. Foro competente.

Nel caso di vertenze tra il Comune e l'appaltatore del servizio che si dovessero verificare durante il periodo di validità del contratto, il Foro competente è quello di Novara.

Art. 33 - Spese contrattuali e di Registrazione.

Le spese contrattuali ed ogni onere accessori connesso alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione saranno a carico dell'appaltatore del servizio.

Art. 34 - Disposizioni Finali

Per quanto non espressamente disposto dal presente documento si applicano le disposizioni di legge e di regolamenti vigenti.

Vicolungo 7 novembre 2016

Il Responsabile del Servizio Istruzione
(geom. Gaudenzio SARINO)

Marca da bollo
€ 16,00

Allegato "C"

Spett.le
Comune di Vicolungo

ISTANZA E CONTESTUALE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ATTO DI NOTORIETA'
(art. 46/47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445)

AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DI VICOLUNGO
DAL 01.01.2017 AL 15.06.2017 - ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente a _____ via _____
in qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ via _____
codice fiscale _____
Partita IVA _____
Posta elettronica certificata _____ tel. _____

Chiede di partecipare alla selezione per l'affidamento diretto del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA DI VICOLUNGO DAL 1 GENNAIO 2017 AL 15 GIUGNO 2017 - A.S. 2016/2017 ed a tal
fine, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti
falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

D I C H I A R A

☐ di essere cittadino _____;
☐ che la Ditta è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____
(per le società cooperative e per i consorzi di cooperative dichiara che
la ditta è iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative con il n.) per un ramo di
attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto..... ovvero nel Registro commerciale e
professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia (la ditta dovrà specificare il
ramo di attività):
numero di iscrizione _____
codice attività (relativamente all'attività principale) _____
titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (specificando il
soggetto autorizzato alla stipula del contratto):

Nominativi	Qualifiche	Data di nascita	Residenza
.....			
.....			
.....			

(in alternativa, allegare certificato iscrizione alla Camera di Commercio)

☐ indica i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della procedura di
selezione:

.....;
.....;
.....

☐ di aver preso visione e di impegnarsi a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le disposizioni stabilite nella procedura di selezione e nel capitolato speciale d'oneri;
☐ che la ditta che rappresenta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo ed in qualsiasi altra situazione equivalente secondala legislazione del proprio stato, ovvero non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
☐ con riferimento all'art.217 del D.Lgs. 50/2016, dichiara (barrare la casella corrispondente):

✖ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

O, IN ALTERNATIVA

✖ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto all'impresa dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

O, IN ALTERNATIVA

✖ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto all'impresa dichiarante, in situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

☐ dichiara che nei confronti dell'impresa e di tutte le persone fisiche sopra indicate non ricorre alcuna delle cause di esclusione previste all'art.217 del D.Lgs. n.50/2016;

☐ di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17 della legge 19 marzo 1990, n.55;

☐ di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

☐ di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la procedura di selezione diretta e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale;

☐ di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

☐ di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

☐ che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett.C), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

☐ che la ditta è in possesso della capacità finanziaria, economica ed organizzativa necessaria a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio;

☐ in particolare, con riferimento all'art.217 del D.Lgs. n.50/2016, dichiara (barrare la casella corrispondente):

✖ che nei confronti delle persone fisiche sopra indicate non è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale;

OVVERO

✖ che nei confronti delle persone fisiche sopra indicate è stata emessa sentenza passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale per i seguenti reati (indicazione dei soggetti condannati, delle sentenze o dei decreti di condanna, dei reati, delle pene applicate):

.....;

.....;

.....

A tal fine, indica gli atti o le misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della procedura di selezione (barrare la casella corrispondente):

✖

✖ ovvero dichiara che l'impresa non ha adottato alcun atto o misura di effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

☐ dichiara, con riguardo agli obblighi di cui alla Legge n.68/1999 come modificata dal D.Lgs. 14.09.2015 n.151, che l'impresa si trova nella seguente situazione (barrare la casella corrispondente):

✖ di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge n. 68/1999, in quanto occupa non più di 15 dipendenti, oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

OPPURE, IN ALTERNATIVA

✖ (in sostituzione della certificazione di cui all'art.17 della Legge n.68/1999 come modificata dal D.Lgs. 14.09.2015 n.151) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art.17 della Legge n.68/1999 come modificata dal D.Lgs. 14.09.2015 n.151, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ dichiara di essere a conoscenza che in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di selezione e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne darà comunicazione all'Autorità di Vigilanza, la quale potrà disporre l'iscrizione nel casellario informatico, ai fini dell'esclusione dalle procedure di selezione e dagli affidamenti di subappalto;

- ☐ dichiara che l'impresa ha adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi in materia di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- ☐ dichiara che l'impresa ha tenuto conto, in sede di preparazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la fornitura;
- ☐ dichiara di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- ☐ dichiara che l'impresa ha piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento della fornitura oggetto dell'appalto;
- ☐ dichiara di essere disponibile ad iniziare ed eseguire il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- ☐ dichiara, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n.136 sull'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari che:
- l'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:
 - a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
 - b) a comunicare al Comune di Vicolungo gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
 - c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate all'oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
 - d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia il Comune di Vicolungo che la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.
- ☐ dichiara di essere consapevole che il predetto adempimento può essere assolto mediante l'invio di dichiarazioni sostitutive sottoscritte, secondo le formalità di legge, con le quali le parti danno atto, dettagliandola, dell'avvenuta assunzione degli obblighi di tracciabilità, restando, tuttavia, ferma la facoltà del Comune di Vicolungo di effettuare idonei controlli a campione sulle dichiarazioni rese;
- ☐ dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Vicolungo risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.;
- ☐ di essere informato che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- ☐ che è in possesso delle seguenti certificazioni di qualità:
- _____;
- _____.
- ☐ che nello svolgimento della propria attività, negli ultimi due anni la presente ditta ha effettuato i seguenti analoghi servizi, corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, a favore di amministrazioni pubbliche o soggetti privati:
- _____
 - _____
 - _____
- ☐ produce documentazione attestante l'effettuazione di analoghi servizi di ristorazione scolastica o aziendale prestati negli ultimi due anni (ove non siano stati indicati con dichiarazione sostitutiva di notorietà);
- ☐ produce documentazione attestante il possesso di certificazioni di qualità (ove non siano stati indicate con dichiarazione sostitutiva di notorietà).

Ai sensi art.38 del D.P.R. 445/2000 si allega fotocopia della carta d'identità del Legale Rappresentante.

Data,

Firma del Legale Rappresentante

Marca da bollo
€ 16,00

Allegato "D"

Spett.le
Comune di Vicolungo

AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DI VICOLUNGO DAL 1 GENNAIO 2017 AL 15 GIUGNO 2017 - A.S. 2016/2017. OFFERTA ECONOMICA.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente a _____ via _____
in qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ via _____
codice fiscale _____
Partita IVA _____
Posta elettronica certificata _____ tel. _____

Al fine di concorrere alla selezione per l'affidamento diretto del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DI VICOLUNGO DAL 1 GENNAIO 2017 AL 15 GIUGNO 2017 - A.S. 2016/2017 sulla base di quanto previsto dalla procedura di selezione e dalle prescrizioni tecniche e capitolato d'oneri

O F F R E

Un ribasso del _____% (_____ per cento)
sul prezzo base di € 2,80 (due/80) IVA esclusa, per ogni pasto da fornire in esecuzione dell'appalto relativo al servizio indicato in oggetto.

Servizi aggiuntivi

- costo orario per messa a disposizione di personale: euro _____
(_____) + IVA all'ora
- pasti forniti già preparati: euro _____
(_____) + IVA;
- acqua minerale gassata o naturale bottiglie PET dal lt. 1,5:
euro _____ (_____) + IVA
- merenda mattutina (frutta): euro _____
(_____) + IVA unitario
- merenda pomeridiana: euro _____
(_____) + IVA unitario

D I C H I A R A

Che il prezzo indicato è remunerativo e onnicomprensivo di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consente riassicurare ai lavoratori impiegati nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente.

Che la presente offerta ha una validità di giorni 60 dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e ha valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art.1329 del codice civile.

Ai sensi art.38 del D.P.R. 445/2000 si allega fotocopia della carta d'identità del legale rappresentante.

Data,

Firma del Legale Rappresentante

