



COMUNE DI RADDUSA
(PROVINCIA DI CATANIA)

C.A.P. 95040 Via Garibaldi n°2 C.F. 82001950870 Centralino 095/662323 – 662060 - 662615 C.C.P. 15897952

AREA AMMINISTRATIVA (Ufficio Servizi Sociali)

DETERMINAZIONE N. 129 DEL 09/09/2015
REGISTRO GENERALE N. 200 DEL 11 SET. 2015

OGGETTO: Affidamento del servizio di refezione scolastica - Indizione procedura di gara in economia per la concessione del servizio per la durata di anni 3 anni scolastici.

Il Capo dell'Area Amministrativa

RICHIAMATA la deliberazione della Giunta Municipale n. 102 del 07/09/2015 con cui è stata manifestata la volontà di istituire ed affidare il servizio mensa scolastica per gli ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 per gli alunni delle SCUOLE DELL'INFANZIA in concessione ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. n. 163/2006;

CONSIDERATO, pertanto, necessario e propedeutico provvedere all'approvazione dello schema di avviso pubblico per selezionare gli operatori economici da invitare e la lettera d'invito per l'appalto a mezzo di cottimo fiduciario, nonché il capitolato speciale di appalto;

VISTO l'art. 192 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 – T.U. sull'ordinamento degli enti locali – che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrarre, indicante:

- a) il fine che il contratto si intende perseguire;
- b) l'oggetto del contratto, la forma e le clausole ritenute essenziali;
- c) le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

DATO ATTO che le finalità, l'oggetto e le clausole contrattuali sono contenute nel CSA;

CONSTATATO che l'importo complessivo presunto della gara, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola statale dell'infanzia, è pari ad euro 168.210,00 oltre I.V.A. al 4%;

CONSTATATO che il servizio in oggetto rientra nei limiti di valore e nelle categorie merceologiche elencate nel D.Lgs. n. 163/2006;

PRESO ATTO di non poter utilizzare il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione il quanto il servizio di refezione scolastica non risulta contemplato;

DATO ATTO, altresì, che il cottimo verrà aggiudicato alla ditta che effettuerà il prezzo più basso determinato su quello posto a base di gara ai sensi dell'art. 82, comma 2, lettera a), del D.Lgs. n. 163/2006, con eventuale esclusione automatica delle offerte, qualora quelle ammesse siano superiori a dieci;

Visto l'art. 51 della Legge 8/6/1990, n. 142, recepita con la Legge Regionale 11/12/1991, n. 48;

Vista la Legge 15/5/1997, n. 127, nonché la Legge Regionale 7/9/1998, n. 23, e la Legge Regionale

Visto il D.L.vo 18/8/2000, n. 267, e successive modificazioni ed integrazioni;

DETERMINA

1) **Di fare** ricorso alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 125, commi 9 e 11, del D.Lgs. n. 163/2006, secondo il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 81 e 83 del D.Lgs. n. 163/2006 per l'affidamento in concessione del servizio di "Refezione Scolastica Anni Scolastici 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018.

2) **Di approvare** lo schema di avviso pubblico per selezionare gli operatori economici da invitare e la lettera d'invito per l'appalto a mezzo di cottimo fiduciario, nonché il capitolato speciale di appalto contenente le finalità, l'oggetto e le clausole essenziali del contratto che si allega alla presente determinazione, fanno parte integrante e sostanziale.

3) **Di dare atto** che il finanziamento del servizio avverrà con la vendita dei buoni pasto prepagati o secondo le modalità previste dalla Legge 14/01/1999 n. 4 e del D.Lgs. 16/04/1994 n. 267 per i pasti usufruiti dai docenti e dai collaboratori scolastici, per un totale presunto di n. 15 pasti giornalieri, aventi diritto alla mensa gratuita, previo rimborso da parte del M.I.U.R..

4) **Dare atto che**, per quanto sopra esposto, nessun onere economico è attribuibile al Comune di Raddusa.



Capo dell'Area Amministrativa
(Dr. Sebastiano Moschetti)

Il responsabile del servizio finanziario per la regolarità contabile e per la copertura della spesa esprime parere favorevole.

Addi 10. 09. 2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

ATTESTAZIONE DI PUBBLICAZIONE

Su attestazione del Messo Comunale si certifica che copia conforme all'originale della presente determinazione viene affissa all'Albo Pretorio a partire dal giorno _____ per 15 gg. consecutivi.

11 SET. 2015

Addi _____

IL MESSO COMUNALE

IL SEGRETARIO COMUNALE



COMUNE DI RADDUSA

Area Amministrativa

Avviso pubblico per la selezione degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica mediante cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125, commi 9 e 11, del d.lgs. n. 163/2006

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Rende noto che in esecuzione della propria determinazione a contrarre n. ____ del _____ sarà espletata una procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica mediante cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125, commi 9 e 11, del D.Lgs. n. 163/2006, con il criterio del prezzo più basso con esclusione automatica delle offerte, se applicabile, ai sensi dell'art. 19, comma 1, lett. a), della L.R. n. 12/2011.

Oggetto dell'appalto: concessione del servizio di refezione scolastica per il triennio scolastico 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia di competenza del Comune di RADDUSA oltre agli aventi diritto al pasto come da atto di indirizzo dell'Amministrazione Comunale.

Importo a base d'asta: l'importo posto a base di gara è pari ad € 3,50, IVA oltre IVA al 4%, per presunti n. 89 pasti al giorno e per un n. 16.020 pasti per anno scolastico e, quindi, per complessivi n. 48.060 pasti nel triennio. Il valore complessivo presunto dell'appalto è pari a € 168.210,00.

Finanziamento: vendita dei buoni pasto prepagati.

Natura del servizio: CPV 55523100-3 servizi di mensa scolastica.

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione: la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCpass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

Presentazione delle istanze ed operatori economici invitati al cottimo: Gli operatori economici interessati devono far pervenire, pena esclusione, la propria candidatura-

disponibilità inviando apposita istanza al Comune di Raddusa, esclusivamente tramite PEC all'indirizzo comuneraddusa@postecert.it entro le ore 11:00 del giorno 29/09/2015.

Qualora le manifestazioni di interesse siano in numero superiore a quindici si procederà a sorteggio pubblico il giorno 29/09/2015 alle ore 11:30 nella sede dell'Area Amministrativa del Comune di Raddusa, Via Garibaldi 2, al quale saranno ammessi i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

Il sorteggio avverrà con le seguenti modalità:

- 1) ciascuna domanda di partecipazione verrà contrassegnata da un numero progressivo (da 1 a n.***) in base al numero di iscrizione al registro di protocollo dell'Ente. Prima dell'estrazione verrà esposto l'elenco dei numeri di protocollo associati ai numeri progressivi, senza indicazione dei nomi dei concorrenti;
- 2) estrazione di quindici numeri. Le domande corrispondenti ai numeri di protocollo estratti saranno ammesse alla gara, le altre saranno escluse;
- 3) al termine della seduta verranno resi noti solo i nomi dei concorrenti esclusi, mentre i nomi dei quindici concorrenti ammessi verranno mantenuti riservati fino ad avvenuta presentazione delle offerte.

Delle suddette operazioni verrà redatto apposito verbale.

Nel caso, invece, che le manifestazioni di interesse siano in numero inferiori a quindici si procederà ad invitare tutti gli operatori economici che ne hanno manifestato l'interesse.

Pubblicazione: Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Raddusa ed all'Albo Comunale on_line.

Responsabile del Procedimento: Dott. Sebastiano Moschetti.

Raddusa, _____

Il Capo dell'Area Amministrativa
(Dr. Sebastiano Moschetti)



COMUNE DI RADDUSA

(Provincia di Catania)

AREA AMMINISTRATIVA

Prot. _____ del _____

LETTERA D'INVITO

***PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA MEDIANTE COTTIMO FIDUCIARIO AI SENSI
DELL’ART. 125, COMMI 9 E 11, DEL D.LGS. N. 163/2006***

OGGETTO: Servizio di “Refezione Scolastica” per il triennio scolastico
2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018

IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

PER IL TRIENNIO: € 168.210,00, oltre I.V.A.

IMPORTO A BASE DI GARA: € 3,50 per singolo pasto, I.V.A. esclusa

GIG _____

In attuazione della determinazione n. _____ del _____ del Capo Area Affari
Generali, con la presente lettera di invito si indice una procedura negoziata da
espletare in economia, mediante COTTIMO FIDUCIARIO, ai sensi dell’art.
125, commi 9 e 11, del D.Lgs. n. 163/2006 per l’affidamento in concessione

del servizio di REFEZIONE SCOLASTICA per il triennio scolastico 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018.

STAZIONE APPALTANTE: COMUNE DI RADDUSA Via Garibaldi, n. 2 (RADDUSA) 95040, Tel. 095/662060, fax 095/662982, - sito internet: www.comuneraddusa.gov.it;

OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia di competenza del Comune di RADDUSA oltre agli aventi diritto al pasto come da atto di indirizzo dell'Amministrazione Comunale, triennio scolastico 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018. E' compreso nel servizio l'allestimento del centro di produzione di pasti caldi, la manutenzione straordinaria ed ordinaria, la pulizia dei locali e delle attrezzature, il pagamento delle utenze elettriche, idriche e gas del centro di produzione (cucina), oltre al servizio mensa vero e proprio e cioè la distribuzione, la preparazione dei refettori, la pulizia dei tavoli, il tutto meglio indicato nel capitolato speciale;

IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E BASE D'ASTA: L'importo posto a base di gara è pari ad € 3,50 IVA esclusa, per presunti n. 89 pasti al giorno e per un n. 16.020 pasti per anno scolastico e, quindi, per complessivi n. 48.060 pasti nel triennio. Tale numero di pasti, stimato in via presuntiva, non costituisce impegno per l'Ente potendo lo stesso subire variazioni e ritenendosi l'appaltatore vincolato al numero di pasti effettivamente richiesti. Il valore complessivo presunto dell'appalto è pari a € 168.210,00. L'importo è determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto (€ 3,50) per un numero massimo ipotetico di 16.020 pasti annui per tre anni;

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: Il servizio sarà aggiudicato mediante il prezzo più basso, inferiore rispetto a quello posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/2006. Il prezzo più basso sarà determinato mediante ribasso percentuale sull'importo a base di gara per ciascun pasto. In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 88 del D.Lgs. n. 163/2006. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ritenuta conveniente per l'Amministrazione. In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio;

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: CPV 55523100-3 servizi di mensa scolastica. Trattasi di servizio di mensa scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel Capitolato Speciale d'Appalto;

LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO: Luogo di esecuzione del servizio è il Comune di RADDUSA e specificamente: per la preparazione dei pasti l'impresa concessionaria si dovrà avvalere di un centro di produzione di pasti caldi da allestire a proprie cure e spese presso il plesso scolastico di via Enna. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del Menù refezione scolastica (allegato al Capitolato Speciale);

DURATA DELLA CONCESSIONE: Il servizio oggetto della presente concessione ha durata di 3 (tre) ANNI SCOLASTICI a decorrere dell'anno scolastico 2015/2016 in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo con esclusione dei periodi di chiusura della scuola;

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: Sono ammessi alla gara Ditte individuali, Società di Capitali, Cooperative, Società in accomandita semplice e in nome collettivo, nonché RTI, Consorzi, etc.;

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: Sono ammessi a partecipare alla gara le ditte aventi i requisiti di legge di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006. I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale e di qualificazione come appresso richiesti oltre quelli previsti dalle leggi vigenti:

- a) assenza di cause di esclusione alla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di refezione scolastica;
- c) essere in regola con quanto previsto dalla normativa vigente sul DURC;
- d) capacità economica e finanziaria (art. 41 D.Lgs. n. 163/2006) dimostrata mediante il possesso di una referenza bancaria o d'intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 285/93 sottoscritta in originale da cui risulti inequivocabilmente la solvibilità dell'impresa concorrente in relazione all'importo di gara a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di cui all'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- e) essere in possesso, alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, dell'iscrizione di cui all'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i (iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività per la quale si partecipa);
- f) adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP;

g) capacità tecnica e professionale (art. 42 D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)

dimostrabile mediante una dichiarazione sostitutiva ove si dichiara di:

- essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.)
- essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001: 2000 per servizi di refezione;
- non aver riportato condanne con sentenza passata in giudicato per essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare;

MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE OFFERTE: Per partecipare alla gara i concorrenti invitati dovranno far pervenire inderogabilmente a pena d'esclusione dalla gara entro le ore 11:00 del giorno 23/09/2015 al COMUNE DI RADDUSA – Ufficio Protocollo – tramite Servizio Postale a mezzo raccomandata, con ricevuta di ritorno, posta celere ovvero tramite Servizio Privato di corriere o a mani, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente, indirizzato a: COMUNE DI RADDUSA – Via Garibaldi n. 2 – RADDUSA. Con la seguente dicitura: “offerta per la gara relativa all'appalto del servizio di refezione scolastica”. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui la Stazione Appaltante non assumerà alcuna responsabilità, qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile dall'Amministrazione postale o dal corriere privato. Ai fini dell'accertamento del rispetto dei termini di ricevimento dell'offerta farà fede il timbro di arrivo del protocollo, posto ad opera dell'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione.

Tale plico dovrà contenere, al suo interno due buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti a pena d'esclusione dalla gara, l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente:

BUSTA N. 1 sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante esternamente la seguente dicitura: "Documentazione amministrativa" e contenente:

A) Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione concernente attestante il possesso dei requisiti sopra citati dal punto a) al punto g) a firma del titolare o del legale rappresentante della Ditta, con sottoscrizione non autenticata corredata da fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore (articolo 46 e 47 del D.P.R. 445/2000) consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura;

B) "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità;

C) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto costituita da fideiussione bancaria o assicurativa o di altro istituto autorizzato, con i requisiti di cui all'art. 75, comma 3,4, e 5, del D.Lgs. n. 163/2006. Nel caso in cui il concorrente sia in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 la cauzione è dovuta nella misura dell'1% dell'importo dei lavori da appaltare;

D) Dichiarazione di un fideiussore (art. 1936 e segg. C.C.) contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del

concorrente, una fideiussione, relativa alla cauzione definitiva, in favore del Comune di Raddusa, come previsto dall'art. 75 del Codice dei Contratti;

E) Eventuale certificazione UNI EN ISO 9000 in copia conforme all'originale;

F) Attestazione di pagamento in originale, ovvero in copia autentica, del versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) ex AVCP, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, e della delibera dell'Autorità medesima del 9 dicembre 2014, pari a € 20,00.

Ai sensi dell'art. 38, comma 2-bis, del Codice, come introdotto dall'art. 39, comma 1, della Legge n. 114/2014 (di conversione del D.L. n. 90/2014), la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 (dell'art. 38) obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, di una sanzione pecuniaria stabilita in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara, e nella fattispecie è stabilita in € 1.500,00, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine sopra citato il concorrente è escluso dalla gara.

Nei casi di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante non ne richiede la regolarizzazione, né applica alcuna sanzione.

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Ai sensi dell'art. 46, comma 1-ter, del Codice, come introdotto dall'art. 39, comma 2, della Legge n. 114/2014 (di conversione del D.L. n. 90/2014), le disposizioni di cui articolo 38, comma 2-bis, si applicano a ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, al bando o al disciplinare di gara.

BUSTA N. 2 sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante esternamente la seguente dicitura: "offerta economica" contenente l'offerta di gara resa sotto forma di dichiarazione, redatta in lingua italiana, su carta in bollo da € 16,00, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo. L'offerta dovrà contenere, espressa in cifre ed in lettere, al netto dell'IVA, il prezzo unitario per ogni pasto proposto in euro, riferito al prezzo posto a base d'asta di € 4,00 (IVA esclusa) tenendo conto che sarà esclusa la ditta che presenti un'offerta incompleta. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e in caso di discordanza tra il numero in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. La stessa dovrà contenere, altresì, l'indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell'art. 87, comma 4, del Codice (oneri di sicurezza aziendali).

MODALITÀ RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE: L'apertura dei plichi contenenti l'offerta avverrà il giorno _____ alle ore _____ presso il Comune di RADDUSA – Area Affari Generali, in seduta pubblica.

Saranno ammessi ad assistere alle sedute pubbliche i titolari o legali rappresentanti delle Ditte partecipanti o i loro delegati, purchè muniti di regolare delega. La valutazione delle offerte e l'aggiudicazione nel giorno stabilito è rimessa al Responsabile dell'Area Affari Generali.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs. n. 196/2003 esclusivamente nell'ambito del presente procedimento.

Ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i. il responsabile del procedimento è il dott. Sebastiano Moschetti.

Per quanto non previsto dalla presente si rinvia al capitolato speciale e alle leggi, regolamenti vigenti in materia.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella presente, nel capitolato speciale d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

Le sedute di gara possono essere sospese od aggiornate, anche per la soluzione di problematiche emerse in sede di gara.

L'Amministrazione rimane impegnata solo con la stipula del contratto.

L'Amministrazione avrà in ogni caso la facoltà di annullare la gara e non procedere alla stipula del contratto senza che l'aggiudicatario possa avanzare alcuna pretesa.

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, i diritti di segreteria, imposte e tasse, inerenti la stipulazione del contratto.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo con l'adozione di apposito provvedimento.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

(Dr. Sebastiano Moschetti)

COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2015/2016, 2016/2017 E 2017/2018.

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto consiste nell'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica con preparazione dei pasti in loco presso il centro di produzione (cucina centralizzata) da allestire presso il plesso scolastico sito di Via Enna del Comune di Raddusa per gli alunni dell'Istituto Scolastico Comprensivo "Leonardo da Vinci di Castel di Judica".

La gestione in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di RADDUSA ha per oggetto le seguenti prestazioni a carico del concessionario, di seguito denominato Impresa:

- 1) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini di viaggio per pasti freddi completi;
- 2) la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti in ciascun refettorio;
- 3) la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'allestimento e il successivo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio e lo stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, la pulizia dei locali, con le unità di personale necessario;
- 4) Il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici, la pulizia del Centro di produzione pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- 5) la fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione effettuata sia nei refettori e che nel Centro di produzione pasti;
- 6) l'allestimento del Centro di produzione pasti con le attrezzature, gli arredi e l'utensileria necessaria per l'espletamento del servizio che a fine durata della concessione rimarranno al Comune;
- 7) la manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro di produzione pasti e di tutte le attrezzature;
- 8) le spese di funzionamento del Centro di produzione pasti (es. utenze, derattizzazione periodica, ect.)
- 9) la gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, la predisposizione e la vendita dei buoni pasto, la riscossione e l'incameramento delle tariffe versate dall'utenza;



COMUNE DI RADDUSA AREA AMMINISTRATIVA

RESTA A CARICO DEL COMUNE:

- 1) la messa a disposizione gratuita dell'Impresa concessionaria dei locali del Centro di produzione pasti;
- 2) la rivelazione quotidiana delle presenze e la prenotazione dei pasti da preparare, che sarà effettuata in collaborazione con il personale della Scuola.

ART. 2 – DURATA E IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio oggetto della presente concessione ha durata di 3 (tre) Anni Scolastici a decorrere dell'anno 2015/2016 e fino al termine dell'anno scolastico 2017/2018, con esclusione dei periodi di chiusura della scuola. L'importo presunto della concessione – ad anno scolastico – ammonta ad € 56.070,00 oltre IVA calcolato con riferimento al numero presumibile medio dei pasti da erogare (16.020) ed al costo unitario del singolo pasto pari ad € 3,50 oltre IVA.

Il valore presunto complessivo della concessione è stimato presuntivamente in € 168.210,00 oltre IVA.

Il numero dei pasti complessivo e l'importo a base di gara, nel periodo dell'appalto è stimato come segue:

N. 89 pasti giornalieri x 180 giorni all'anno = 16.020 pasti annui

L'importo unitario a base di gara è di € 3,50 IVA esclusa, per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo.

Il numero di pasti giornalieri presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale.

L'importo posto a base d'asta, complessivo e per pasto, è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione comunale perché il suo ammontare effettivo dipende dal numero dei pasti effettivamente erogati.

In ogni caso il numero effettivo dei pasti da somministrare è determinato dal numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio di mensa scolastica e dalla necessità dell'Amministrazione comunale di ridurre o di implementare il servizio di mensa scolastica nel corso della esecuzione del contratto di appalto.

ART. 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia a tempo pieno del Comune di RADDUSA e dal personale docente e non docente avente diritto al pasto.

L'impresa dovrà consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dal Comune, previa verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

ART. 4 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI



COMUNE DI RADDUSA AREA AMMINISTRATIVA

Per la preparazione dei pasti, l'Impresa si dovrà avvalere del Centro di produzione pasti da allestire presso i locali del plesso Scolastico "L. da Vinci" di proprietà comunale ubicati in Via Enna che il comune mette a disposizione dell'Impresa concessionaria, e che dovrà essere allestito con i beni e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio entro e non oltre giorni trenta dall'affidamento del servizio.

Al termine della concessione il centro di produzione allestito rimarrà di proprietà del Comune e se, ritenuto idoneo, potrà essere utilizzato per i successivi affidamenti del servizio di refezione scolastica, per cui alla scadenza del contratto, si dovrà riconsegnare il locale e la cucina in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto solo della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al concessionario.

Resta inteso che durante gli anni della concessione l'impresa è responsabile del mantenimento in efficienza sia del centro che degli arredi, attrezzature ed utensileria.

Ultimato l'allestimento del centro di produzione pasti, il concessionario ed il Comune stileranno in contraddittorio un inventario delle attrezzature installate, degli arredi e degli utensili forniti. E' a totale carico del concessionario qualsiasi onere inerente alla manutenzioni ordinarie e straordinarie dei predetti beni, ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

ART. 5 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA

In base ai dati in possesso, il numero medio dei pasti giornalieri che dovranno essere forniti, compresi quelli destinati al personale docente e non docente avente diritto, ammonta a circa 89 unità.

In ogni caso, l'Impresa dovrà assicurare pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE SERVIZIO

L'impresa anziché corrispondere al Comune un canone annuo di concessione del servizio quantificato un € 5.000,00 provvederà all'allestimento a proprie cure e spese del centro di produzione pasti (cucina) il cui costo, comprensivo delle attrezzature necessarie, degli arredi e dell'utensileria è stato stimato in € 15.000,00, previa apposita indagine di mercato effettuata dal Settore Tecnico.

ART. 7 - PREZZO DEL PASTO E RIVALUTAZIONE ANNUA ISTAT

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito di gara. Nel prezzo unitario del pasto sono ricompresi e con esso interamente compensati tutti gli oneri che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa per la gestione complessiva del servizio. A partire dal secondo anno di contratto, il suddetto prezzo del pasto verrà rivalutato sulla base della variazione ISTAT annua intervenuta.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ART. 8 – PROVENTI DELLA CONCESSIONE

Spettano all'impresa:

- 1) i proventi derivanti dalla vendita all'utenza dei buoni pasto sulla base delle tariffe prestabilite dal Comune ed oggetto del ribasso d'asta offerto in sede di gara;
- 2) i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dagli adulti aventi diritto, e cioè il personale docente delle classi di Scuola dell'Infanzia a tempo pieno in servizio durante la refezione, i quali potranno avere il rimborso dei pasti a cura del MIUR.

ART. 9 – BUONI PASTO ALUNNI

Per la vendita dei buoni pasto prepagati, l'Impresa dovrà applicare all'utenza le tariffe fissate dal Comune che per l'anno scolastico 2015/2016 sono le seguenti:

tariffa intera: € 3,50 oltre IVA al 4% per buono pasto (famiglie con un unico figlio che usufruisce del servizio di mensa scolastica), al netto del ribasso d'asta offerto in sede di gara;

tariffa ridotta: 50% della tariffa intera (in caso di secondo figlio che contestualmente usufruisce della mensa).

I buoni pasto dovranno essere predisposti a cura e spese dell'Impresa.

ART. 10 – MOROSITA'

L'impresa ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo da parte del Comune.

Il Comune su determinazione dei Servizi Sociali dell'Ente e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, si riserva di rimborsare in tutto o in parte al Concessionario i pasti consumati dagli utenti per i quali si accerterà una effettiva e grave situazione di disagio socio-economico.

ART. 11 - SUBCONCESSIONE DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammessa la subconcessione totale o parziale del servizio oggetto del presente Capitolato. E' tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi pena la nullità.

Art. 13 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

ART. 14 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Luogo di esecuzione del servizio è il Comune di RADDUSA e specificamente: per la preparazione dei pasto l'impresa concessionaria si dovrà avvalere di una propria cucina



COMUNE DI RADDUSA AREA AMMINISTRATIVA

centralizzata – centro di produzione pasti – da allestire, come detto, presso i locali posti all'interno del plesso scolastico di via Enna

Il tipo di ristorazione collettiva, è generalmente definito "a legame caldo". Il centro di cottura dovrà essere fornito dalla ditta concessionaria e deve garantire che la produzione dei pasti rispetti 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 riportate, sia pure in modo non esaustivo, nel presente punto. L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà tenere conto, in ordine al rispetto delle condizioni igieniche, delle disposizioni contenute nel capitolato speciale di appalto. Deve essere inoltre assicurata la rintracciabilità dei prodotti alimentari. Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo dovranno essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo la vigente normativa in materia.

Il servizio ha per oggetto le seguenti prestazioni minime:

- 1) approvvigionamento delle derrate, preparazione e cottura dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini di viaggio per pasti freddi completi;
- 2) fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti in ciascun refettorio;
- 3) porzionatura e distribuzione dei pasti, allestimento e successivo sbarazzo dei tavoli, lavaggio e stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, pulizia dei locali;
- 4) ritiro e lavaggio dei contenitori termici, pulizia del centro di produzione pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- 5) fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione da effettuare sia nei refettori e che nel centro di produzione pasti;
- 6) gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, predisposizione e vendita dei buoni pasto, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza.

ART. 15 - MENU' E QUANTITA'

Nell'espletamento del servizio di refezione scolastica si dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù. E' necessario consegnare il 5% di pasti in più di quelli prenotati, con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedono e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo. Il menù ha carattere stagionale e pertanto si articola in menù autunnale, menù invernale e menù primaverile. Il menù autunnale va adottato nei mesi di settembre ed ottobre, il menù invernale dal mese di novembre al mese di marzo, quello primaverile nei mesi di aprile, maggio e giugno.

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante tassativo utilizzo di prodotti nazionali di 1^ qualità provenienti da produzioni convenzionati e, per gli alimenti espressamente indicati nelle allegate tabelle merceologiche, mediante l'utilizzo di prodotti biologici nazionali e certificati.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ART. 16 - MODIFICHE TEMPORANEA AI MENU'

E' consentito, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per causa di forza maggiore;
- 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;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza dell'istituto scolastico.

ART. 17 - MODIFICHE DEFINITIVE AI MENU'

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o diminuzione alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

Ciò è possibile, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le cui eventuali richieste di variazione del menù e delle grammature sopraindicate dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

ART. 18 - DIETE SPECIALI

Su presentazione di certificato medico e su richiesta del Comune, devono essere approntate diete speciali per gli utenti interessati. Non possono essere prese in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente destinatario.

Per il trasporto dei pasti devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti in caso di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione pasti). E' obbligo attenersi ai prontuari dietetici per i celiaci.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

ART. 19 - CONTROLLO DI QUALITÀ

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, è obbligo provvedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/97. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. Come previsto dagli artt. 2 e 3 del D.Lgs. n. 155/97 è necessario individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicando il nominativo all'Amministrazione Comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il Centro di produzione pasti, i locali di stoccaggio e di somministrazione dei pasti. In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili: - controllo per l'assicurazione igienico - sanitaria del pasto proposto; rassetto dei locali al termine della somministrazione; pulizia e sanificazione dei locali utilizzabili per il servizio; manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate. A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D.Lgs. n. 155/97). E' obbligo, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine è obbligo a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari dal D.Lgs. n. 155/97.

ART. 20 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2) indossare camicie e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) imbandire i tavoli disponendo ordinariamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
- 5) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 6) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 7) utilizzare utensili adeguati;
- 8) distribuire l'acqua agli alunni;
- 9) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 10) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ART. 21 - CONTROLLI

Il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di RADDUSA procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente CSA mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati dagli organi competenti.

ART. 22 - PENALITÀ

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto di convenzione, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - QUANTITA'

€ 500,00 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

€ 400,00 Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stovaglie, ecc.);

2 - RISPETTO AL MENU'

€ 100,00 Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali;

€ 400,00 Mancato rispetto del menù previsto;

3) IGIENICO - SANITARI (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

€ 500,00 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

€ 500,00 Rinvenimento di parassiti;

€ 1.000.000 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

€ 2.000.000 Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

€ 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;

4 -TEMPISTICA

€ 500,00 Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto;

5 - ALTRO

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile dell'Area Amministrativa applicherà una penale da € 100,00 a € 2.000,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificano le ripetute applicazioni alle suddette penali oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ART. 23 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione in loco, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori dell'Istituto Scolastico Comprensivo "L. da Vinci" di Castel di Judica presso i plessi di Raddusa Via Rossini e Via Enna a tempo pieno aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, stoccaggio e relative attrezzature;

La ditta aggiudicatrice dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso.

La cottura dei pasti avverrà presso l'unico centro di cottura ubicato all'interno del plesso di via Enna, appositamente allestito a cura e spese dell'aggiudicatario. Il centro di cottura unitamente alle attrezzature dovrà essere mantenuto in perfetto stato di funzionamento e riconsegnato nelle medesime condizioni in cui è stato affidato. La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a sue spese a dotare il centro di cottura di ogni attrezzatura della quale siano sprovvisti e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso; e ad adeguarle alla normativa di sicurezza.

I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nel menù fornito a cura della Ditta aggiudicataria e firmato e approvato dalla competente ASP. I pasti da fornire alle insegnanti e collaboratori dovranno essere con grammatura per adulti. Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuna adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle. I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima qualità e scelta.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria dell'edificio scolastico e scodellati agli utenti del servizio dalle ore _____ alle ore _____ di tutti i giorni in cui la scuola è aperta ad esclusione del sabato. La fiduciaria di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 10,00 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti, consegnando anche i buoni pasto che saranno ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

Agli utenti la Ditta appaltatrice, dovrà fornire giornalmente, piatti e posate conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovagliette monouso.

I pasti giornalieri, presumibilmente, potranno raggiungere la media di N . 89 per un totale presumibilmente di n. 16.020 pasti annui in relazione al periodo presumibile di erogazione del servizio per un totale di gg. 180. Il su citato numero dei pasti non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni in più o meno.



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- le spese per i consumi di energia elettrica, riscaldamento, acqua, telefono, materiale vario e quant'altro necessari alla normale attività della cucina centralizzata. L'impresa dovrà provvedere a sua cura e spese agli adempimenti tecnici ed amministrativi per intestare a suo nome i relativi contratti di utenza per tutta la durata della concessione;
- le spese per gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione dei locali;
- le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi del Centro di produzione pasti, ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di essi, che si rendessero necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti;
- le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti murarie, delle parti strutturali e degli impianti, che dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme CEI e di quelle antincendio. Ogni altra spesa necessaria per mantenere l'integrità e la normale funzionalità della struttura.

Sono altresì, a carico dell'Impresa:

- A) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- B) Tutti i costi del personale necessario al buon esito dei servizi di alla lettera A);
- C) Applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso;
- D) Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente ed indosserà, durante il servizio, un copricapo, un camice di colore bianco e guanti monouso;
- E) Dotazione del centri di cottura nel locale messo a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale gli stessi siano sprovvisti e necessaria ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio;
- F) Stoviglie e posateria;
- G) contenitori ed attrezzature idonei al trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori della scuola;
- H) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- I) Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, aule, refettori, attrezzature e stoviglie;



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

- L) Spese relative alla fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;
- m) Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- N) Stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile per i danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone con un massimale di € 500.000;
- O) Spese registrazione contratto;
- P) Adempimenti e spese per la autorizzazione sanitaria per il centro di cottura ed i refettori.

ART. 25 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale in ragione del presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- Consegna dei locali in perfetto stato d'uso;

ART. 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

Il concessionario deve garantire l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle in atto dal Committente. L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito. L'aggiudicatario 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'aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'aggiudicatario è tenuto altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o che abbia receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 27 - DISPOSIZIONI IGIENICO/SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

ed integrazioni, al D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007, ai Regolamenti CE 852/2004 , 854/2004 e 882/2004 nonché a quanto previsto nel Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

ART. 28 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà costituire, apposito deposito cauzionale determinato ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, al netto di IVA. La predetta garanzia fideiussoria deve 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, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Responsabile dell'Area Amministrativa.

La mancata costituzione della cauzione definitiva nei termini stabiliti dalla presente lettera di invito, determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio sottoscritto dal Dirigente del Settore Affari Generali. La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano che su di essa eventualmente l'ente appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e non prima della regolazione di ogni dare -avere.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi: a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta; b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria; c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26.05.1997 n. 155; d) casi di grave tossi-infezione alimentare; e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali; f) interruzione non motivata del servizio. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà



COMUNE DI RADDUSA
AREA AMMINISTRATIVA

con le clausole stabilite dal contratto. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziale, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 30 - CONTROVERSIE

L'appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente il Foro esclusivo ed inderogabile di Caltagirone.



Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott. Sebastiano Moschetti