



Comune di Trescore Cremasco

Provincia di Cremona

AREA AMMINISTRATIVA
UFFICIO SEGRETERIA

Determinazione del **06.12.2013**

N° Generale: **211**

N° Settoriale: 64

OGGETTO: INDIZIONE GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO. PERIODO 01.01.2014 - 31.12.2014.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

PREMESSO che l'attuale appalto, relativo al servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio, verrà in scadenza il 31.12.2013, per cui si palesa la necessità di procedere, con congrua tempestività, alla scelta del contraente, in conformità alla vigente normativa in materia di contratti pubblici.

RILEVATO che costituisce intenzione procedere all'affidamento della fornitura per il periodo 01.01.2014 – 31.12.2016.

RILEVATO, altresì, che, sulla base delle serie storiche degli anni precedenti, afferenti il prezzo di conferimento dell'appalto, il valore complessivo presunto netto dell'appalto medesimo, riferito all'intervallo temporale sopra indicato ed al valore posto a base di gara, è presuntivamente pari a circa € 116.928,00;

DATO ATTO che, in presenza del valore sopra indicato, è possibile procedere, per la scelta del contraente, ad una procedura negoziata senza previo bando di gara, da esperirsi mediante gara informale ad inviti, in conformità al combinato disposto dei commi 9° ed 11° dell'articolo 125, del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs n. 163/2006);

PRESA VISIONE dell'allegata documentazione di gara, costituita dalla lettera d'invito e dal capitolato speciale d'appalto;

RITENUTO di indire la procedura negoziata, senza previo bando di gara, mediante gara informale ad inviti, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

VISTO il D.Lgs n. 163/2006.

DETERMINA

- 1) Di indire la procedura negoziata, senza previo bando di gara, mediante gara informale, per l'aggiudicazione dell'appalto del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio, periodo: 01.01.2014 – 31.12.2016.
- 2) Di approvare l'allegata documentazione di gara.
- 3) Di dare atto che la nomina della commissione di gara, ai sensi del comma 10°, dell'articolo 84 del Codice, verrà effettuata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte.
- 4) Di dare atto che, con i successivi provvedimenti, si procederà ai formali impegni di spesa.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(F.to DR.SSA MARZIA ZUVADELLI)

COMUNE DI TRESORE CREMASCO

Provincia di Cremona

LETTERA DI INVITO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PERIODO 01.01.2014 – 31.12.2016

Normativa di riferimento: a) D.Lgs 163/2006 (Codice contratti pubblici).

AVVERTENZA FONDAMENTALE

**TUTTE LE PRESCRIZIONI DELLA PRESENTE LETTERA DI INVITO SONO IN
DEROGA AI CAPITOLATI SPECIALI E AD AGLI ALTRI DOCUMENTI TECNICI, SE
DISCORDANTI**

A - ENTE APPALTANTE: Comune di Trescore Cremasco – Via Carioni n. 13 - Tel. 0373 - 272246– Fax 0373 - 272232 – E mail: segreteria@comune.trescorecremasco.cr.it.

B - PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: PROCEDURA NEGOZIATA, senza previa pubblicazione di bando di gara, ai sensi dell'articolo 125 del Codice, da espletarsi con il sistema e le modalità previste dalla legge e dalla presente lettera di invito.

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83 del Codice.

Si ricorda che, ai sensi dell'articolo 86, comma 2°, del Codice, quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, le stazioni appaltanti valutano la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara ("Offerte anomale").

Nella concreta fattispecie di appalto, saranno sottoposte a valutazione di congruità le offerte, che presentano un valore pari o superiore a 40:

- sia per quanto riguarda l'elemento prezzo complessivamente considerato (ribasso prezzo 40 + ribasso clausola periodica 10 = 50; con valore di 40 pari ai 4/5);
- sia per quanto riguarda gli altri elementi di valutazione complessivamente considerati (tempestività consegna pasti 30 + relazione illustrativa 20 = 50; con valore di 40 pari ai 4/5).

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

Non si farà luogo a gara di migliororia, se non in caso di offerte eguali.

C - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO: Il servizio ha per oggetto:

- a) Preparazione pasti, in favore degli utenti segnalati dall'ufficio servizi sociali, fruitori del **servizio pasti a domicilio**, presso il proprio centro di cottura; trasporto dei pasti presso il domicilio degli utenti del servizio; - ritiro e pulizia eventuali stoviglie utilizzate per la consumazione del pasto.
- b) Preparazione pasti in favore degli **alunni della scuola primaria**, presso il proprio centro di cottura; trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola primaria, sito in Via Cà Noa (presso Oratorio Parrocchiale).

La somministrazione dei pasti verrà effettuata da personale autorizzato dal Comune. Tuttavia, in caso di necessità, l'impresa appaltatrice dovrà effettuare anche la somministrazione dei pasti. Il numero medio dei pasti giornalieri, presuntivamente previsto, è 72. Importo presunto dell'appalto è di € 116.928,00 iva esclusa.

D - DURATA DELL'APPALTO: 01.01.2014 - 31.12.2016.

E – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: assenza delle cause ostative, di cui all'articolo 38 del Codice dei Contratti pubblici.

F - PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

La presente procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. 163/2006 (Codice dei contratti pubblici). La Stazione Appaltante utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", al quale è possibile accedere all'indirizzo internet www.arca.regione.lombardia.it.

Per poter presentare offerta e prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nell'allegato "**Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel**", accedendo al portale dell'Agenzia Regionale Centrale Acquisti all'indirizzo internet www.arca.regione.lombardia.it nell'apposita sezione "Registrazione" ed in seguito a qualificarsi per la categoria merceologica **ATECO: I 56.29** e per l'Ente Comune di Trescore Cremasco.

La Registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo al concorrente che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta, né alcun altro onere o impegno.

Le offerte devono pervenire esclusivamente in formato elettronico attraverso la piattaforma Sintel, a pena esclusione dalla gara, entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno 19.12.2013**. (termine ultimo di presentazione delle offerte)

Il giorno di celebrazione della gara sarà comunicato alle imprese partecipanti almeno due giorni prima.

Tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara, fino all'aggiudicazione provvisoria, avverranno, di regola, per via telematica, attraverso l'apposito spazio all'interno di Sintel denominato "**Comunicazioni della procedura**" assegnato al concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le chiavi di accesso riservate del concorrente. Il concorrente, con la richiesta di registrazione al Sistema, si impegna a verificare costantemente e tenere sotto controllo la propria area riservata all'interno di Sintel.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di Sintel, che consentono di predisporre:

- la busta telematica A contenente la **documentazione amministrativa**;
- la busta telematica B contenente l' **offerta tecnica**;
- la busta telematica C contenente l' **offerta economica**.

In caso di offerte uguali, si procederà ad una gara migliorativa fra le imprese pareggianti, sulla base di elementi che la Commissione indicherà.

G – CRITERIO DI GARA: Offerta economicamente più vantaggiosa, articolata in base ai seguenti quattro elementi di valutazione:

- 1) **Ribasso percentuale sul prezzo di € 4,00 netto al pasto** (prezzo a base di gara, comprensivo anche della consegna del pasto e del ritiro dei relativi contenitori).
- 2) **Riduzione percentuale sulla clausola di revisione periodica prezzi**, in base alla seguente articolazione: - riduzione percentuale indice Istat dal 49% al 45% : punti 2; - riduzione percentuale indice Istat dal 44% al 40% : punti 4; - riduzione percentuale indice Istat dal 39% al 30% : punti 6; - riduzione percentuale indice Istat dal 29% al 20% : punti 8; - riduzione percentuale indice Istat dal 16% al 15% : punti 10. Dunque, il punteggio massimo attribuibile è pari a **10 punti**. Le imprese interessate devono indicare la percentuale di riduzione sulla base dell'illustrata articolazione.
- 3) **Tempestività consegna pasti.** Verranno attribuiti massimo **30 punti** secondo la seguente articolazione:
 - Consegna ultimo pasto entro 1 ora dall'inizio delle consegne: punti 4;
 - Consegna ultimo pasto entro 55 minuti dall'inizio delle consegne: punti 8;
 - Consegna ultimo pasto entro 50 minuti dall'inizio delle consegne: punti 12;
 - Consegna ultimo pasto entro 45 minuti dall'inizio delle consegne: punti 16;
 - Consegna ultimo pasto entro 40 minuti dall'inizio delle consegne: punti 20;
 - Consegna ultimo pasto entro 35 minuti dall'inizio delle consegne: punti 25;
 - Consegna ultimo pasto entro 30 minuti dall'inizio delle consegne: punti 30;Le imprese interessate devono indicare il tempo di consegna dell'ultimo pasto dall'inizio delle consegne medesime.
- 4) **Relazione illustrativa dell'organizzazione del servizio di preparazione, fornitura e consegna pasti**, definendo in particolare: modalità di approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari, modalità di cottura dei cibi e conservazione cibi, le modalità di trasporto dei cibi, i tempi di percorrenza, le caratteristiche dei mezzi utilizzati e dei contenitori; modalità di gestione emergenze e sostituzione del personale, imprevisti e modifiche del servizio; piano formativo del personale addetto al servizio, con particolare riguardo alla disciplina HACCP. (La relazione dovrà essere caratterizzata dalla CHIAREZZA, in ordine agli impegni che la ditta intende assumere, e SINTETICA). La commissione di gara potrà attribuire un punteggio massimo di **20 punti**.

La graduatoria finale della gara, per l'individuazione dell'impresa vincitrice, verrà formata sulla base dei punteggi ottenuti nei singoli elementi di valutazione. Sarà dichiarata vincitrice l'impresa che otterrà complessivamente il maggior punteggio.

AVVERTENZA: Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà fisso ed invariato fino al termine dell'appalto, fatta salva l'applicazione della clausola di revisione periodica prezzi, risultante dalla gara.

H. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.

H1. Il Concorrente debitamente registrato a Sintel accede con le proprie Chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invia Offerta" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet, all'indirizzo www.arca.regione.lombardia.it

Al primo step del percorso "Invia offerta", nell'apposito campo "**Requisiti amministrativi**" presente sulla piattaforma Sintel il Concorrente, **a pena di esclusione**, dovrà allegare la documentazione amministrativa, consistente in un unico file formato .zip ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e **firmato digitalmente**:

H.2. Una dichiarazione, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, **con la quale l'impresa attesta i seguenti requisiti** (La sottoscrizione deve essere autenticata; in alternativa all'autentica, deve essere allegata copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore. La dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante; in tal caso, va trasmessa la relativa procura):

a) Cittadinanza italiana o di altro Stato appartenente all'Unione Europea, ovvero residenza in Italia per gli stranieri imprenditori ed amministratori di società commerciali legalmente costituite, se appartengono a Stati che concedono trattamento di reciprocità nei riguardi di cittadini italiani.

b) Inesistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contribuzione sociale secondo la legislazione del paese di residenza.

c/1) Inesistenza di irregolarità, definitivamente accertata, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui si sono stabiliti.

c/2) Inesistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

d) Iscrizione al Registro delle Imprese presso le competenti C.C.I.A.A., con indicazione della specifica attività di impresa:

e) Insussistenza dello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e insussistenza di procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni.

f) Insussistenza, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, di grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) Non commissione di gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ed adempimento degli obblighi di sicurezza, ex Legge 327/2000.

h/1) Inesistenza, di false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara.

h/2) Inesistenza, di false dichiarazioni, compiute nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) Di essersi recata sul posto dove devono eseguirsi le prestazioni contrattuali (percorso teorico di consegna pasti) e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicati i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che sarà per fare.

j) Di non trovarsi in alcuna situazione o condizione di incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;

l) La composizione della Società, con indicazione del legale rappresentante:

m) Non violazione del divieto di intestazione fiduciaria.

n) Di aver preso compiuta visione del Capitolato Speciale di Appalto, di averlo considerato pienamente valido e realizzabile e di non aver alcuna riserva in merito.

o) – Insussistenza di situazioni di controllo, ex art. 2359 C.C., oltre che di situazioni di collegamento, con altre ditte concorrenti e di aver formulato l'offerta autonomamente - OPPURE: a) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente; OPPURE: b) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

p) Di essere in regola con la normativa disciplinate il diritto del lavoro dei disabili (Legge 68/1999).

q) L'inesistenza:

- Di sentenza di condanna passata in giudicato, oppure di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità, che incidono sulla moralità professionale (**Le condanne vanno dichiarate tutte, in quanto spetta alla Pubblica Amministrazione valutare le medesime e la loro incidenza sulla moralità professionale**).
- Di sentenza di condanna, passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'[articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18](#)¹.

(Il divieto opera in relazione ad entrambe le fattispecie: - se la sentenza è stata emessa nei confronti del titolare o del direttore tecnico, in caso di impresa individuale; - se la sentenza è stata emessa nei confronti del socio o del direttore tecnico, nel caso di società in nome collettivo o in accomandita semplice; - se la sentenza è stata emessa nei confronti degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del direttore tecnico, in caso di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso, il divieto opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata. Resta salva, in ogni caso, l'applicazione dell'art. 178 del Codice Penale e dell'art. 445 c. 2 del Codice di procedura penale).

r) L'assenza di pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'articolo 3 della Legge 1.423/1956. *(Il divieto opera: - se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il Direttore tecnico, in caso di impresa individuale; - se la pendenza del procedimento riguarda il socio o direttore tecnico, in caso di società in nome collettivo o società in accomandita semplice; - se la pendenza del procedimento riguarda gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, in caso di altro tipo di società).*

s) Che non sussistono soggetti cessati dalla carica di rappresentante legale o di amministratore della Società, nell'anno antecedente la data di invio della lettera d'invito.

t) Di aver preso compiuta visione della lettera di invito e dell'allegato Capitolato Speciale di Appalto, di accettarli integralmente e di non formulare alcuna riserva in merito.

u) Di non avere subito un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#), e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#)².

v) Di non avvalersi di un piano individuale di emersione "dal sommerso", ai sensi dell'Art.1-bis, comma 14^a della Legge 383/2001.

H.3. Cauzione Provvisoria, pari ad € 2.338,56 da prestare mediante fidejussione bancaria od assicurativa, con clausola di pagamento a semplice richiesta, od altri mezzi consentiti, ai sensi dell'art. 75 Codice appalti. La Cauzione Provvisoria, che copre la mancata aggiudicazione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, deve contenere, a pena di esclusione, altresì, l'impegno di un fidejussore a rilasciare la cauzione definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La Cauzione Provvisoria deve presentare una durata minima pari ad almeno giorni 180 (Centoottanta), decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta.

¹ DIRETTIVA 2004/18/CE del 31 marzo 2004 (relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi) [Articolo 45](#). Situazione personale del candidato o dell'offerente

1. È escluso dalla partecipazione ad un appalto pubblico il candidato o l'offerente condannato, con sentenza definitiva di cui l'amministrazione aggiudicatrice è a conoscenza; per una o più delle ragioni elencate qui di seguito: a) partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'Articolo 2, paragrafo 1, dell'azione comune 98/773/GAI del Consiglio; b) corruzione, quale definita rispettivamente all'Articolo 3 dell'atto del Consiglio del 26 maggio 1997 ed all'Articolo 3, paragrafo 1, dell'azione comune 98/742/GAI del Consiglio; c) frode ai sensi dell'Articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee; d) riciclaggio dei proventi di attività illecite, quale definito all'Articolo 1 della direttiva 91/308/CEE del Consiglio del 10 giugno 1991 relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività illecite.

² La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'[articolo 6](#), la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

La Cauzione Provvisoria, come pure quella definitiva, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 (Quindici), a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

I. OFFERTA TECNICA

Al secondo step del percorso “Invia offerta”, nell’apposito campo “**Offerta tecnica**” presente sulla piattaforma Sintel il Concorrente, **a pena di esclusione**, dovrà allegare la documentazione necessaria ad illustrare la propria offerta tecnica, consistente in un unico file formato .zip ovvero “.rar” ovvero “.7z” ovvero equivalenti software di compressione dati con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e **firmato digitalmente**:

- a) DICHIARAZIONE RIDUZIONE PERCENTUALE DELLA CLAUSOLA DI REVISIONE PERIODICA PREZZI: occorre indicare la riduzione percentuale, seguita dalla firma digitale. (punteggio massimo attribuibile : 10 punti)
- b) DICHIARAZIONE TEMPESTIVITA CONSEGNA PASTI: occorre indicare il tempo di consegna dei pasti secondo l’illustrata articolazione temporale (punteggio massimo attribuibile : 30 punti)
- c) RELAZIONE ILLUSTRATIVA DELL’ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA PASTI: occorre redigere e firmare digitalmente una relazione, definendo in particolare: modalità di approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari, modalità di cottura dei cibi e conservazione cibi, le modalità di trasporto dei cibi, i tempi di percorrenza, le caratteristiche dei mezzi utilizzati e dei contenitori; modalità di gestione emergenze e sostituzione del personale, imprevisti e modifiche del servizio; piano formativo del personale addetto al servizio, con particolare riguardo alla disciplina HACCP. (La relazione dovrà essere caratterizzata dalla CHIAREZZA, in ordine agli impegni che la ditta intende assumere, e SINTETICA). La commissione di gara potrà attribuire un punteggio massimo di 20 punti.

L. OFFERTA ECONOMICA.

Al terzo step del percorso “Invia offerta”, nell’apposito campo “**Offerta economica**” presente sulla piattaforma Sintel il Concorrente, a pena di esclusione, dovrà indicare la propria offerta economica inserendo a video:

- OFFERTA ECONOMICA, composta da:
 - Ribasso percentuale sul prezzo di € 4,00 netto al pasto. Le imprese interessate devono formulare la percentuale di ribasso sul prezzo attraverso numeri interi o frazioni di metà (ad es.: ribasso del 3%; del 7,5%, del 9,5%, del 13% etc.).

M. ESCLUSIONI - AVVERTENZE

Resta inteso che:

- non sono ammesse le offerte condizionate a quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra la misura percentuale indicata in cifra e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere;
- non sono ammesse offerte in aumento;
- non sarà ammessa alla gara l’offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare, o non conforme a quanto sopra evidenziato (H, I,L.), alcuno dei documenti richiesti, o siano omesse nella dichiarazione del punto H.2 le indicazioni ed attestazioni ivi previste;
- in caso di offerte uguali, si procederà ad una gara migliorativa fra le imprese pareggianti, sulla base di elementi che la Commissione indicherà.

N. OBBLIGHI DELL' AGGIUDICATARIO - EVENTUALI CONSEGUENZE

1. Dopo l'aggiudicazione provvisoria, prima della stipula del Contratto d'Appalto, la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro giorni 10 (Dieci) a decorrere dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la documentazione comprovante il possesso dei requisiti auto-dichiarati. La Stazione Appaltante procederà al controllo d'ufficio, circa la sussistenza dei requisiti autodichiarati in sede di gara.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà presentare la Cauzione Definitiva, pari al 10 % dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 113 Codice. La cauzione deve essere prestata mediante fidejussione o negli altri modi consentiti. La Cauzione Definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 (Quindici), a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. La Cauzione Definitiva deve garantire l'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto d'appalto. La cauzione definitiva dovrà scadere non prima del 31.12. 2016.
3. Polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione del servizio. Tale assicurazione dovrà mantenersi costante per tutta la durata del contratto ed offrire una copertura paria ad almeno € 100.000,00.
4. L'impresa dichiarata aggiudicataria definitiva dovrà stipulare contratto di appalto, in forma pubblico amministrativa cartacea, a rogito del Segretario Comunale. Tutte le spese del Contratto d'Appalto sono a carico dell'Aggiudicatario.

O - EFFETTI DELL' AGGIUDICAZIONE

Mentre l'aggiudicazione provvisoria è immediatamente impegnativa per l'Aggiudicatario, essa non costituisce la conclusione del contratto, che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta emanazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva. L'Aggiudicatario, trascorsi giorni 60 (Sessanta) dalla data di aggiudicazione definitiva della gara, senza che si sia provveduto alla stipula del relativo contratto e sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta, o sciogliersi da ogni impegno, previo atto notificato alla Stazione Appaltante.

P - SUBENTRO.

In caso di fallimento dell'Appaltatore, o di risoluzione del Contratto d'Appalto per grave inadempimento dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare le imprese partecipanti alla gara, nell'ordine risultante dalla graduatoria di aggiudicazione, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dei lavori alle stesse condizioni economiche già proposte dall'originario aggiudicatario, vincitore della gara in sede di offerta (art. 140 Codice).

Per quant'altro non sia specificatamente contenuto nelle presenti norme o nel bando ad esse allegato si fa riferimento alle norme vigenti in materia di lavori pubblici al momento della gara. La partecipazione alla gara, da parte delle imprese concorrenti, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella presente lettera d'invito, nonché nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto.

Trescore Cremasco, 6 dicembre 2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PERIODO 01.01.2014 – 31.12.2016

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:

- c) Preparazione e fornitura pasti, in favore degli utenti segnalati dall'ufficio servizi sociali, fruitori del **servizio pasti a domicilio**, presso il proprio centro di cottura (numero pasti medio pari a 12) . Le precise prestazioni contrattuali in capo all'appaltatore sono le seguenti:
 - Preparazione pasti presso il centro di cottura dell'appaltatore.
 - Trasporto e consegna dei pasti presso il domicilio di ogni singolo utente del servizio, tra le ore 11,30 e le 12,30.
 - Giorni di prestazione: dal lunedì al sabato, per l'intero anno solare, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e la domenica
 - Ritiro e pulizia stoviglie e contenitori termici (di proprietà comunale e forniti dal medesimo comune) utilizzati per la consumazione del pasto.
- d) Preparazione pasti in favore degli **alunni della scuola primaria**. Le precise prestazioni contrattuali in capo all'appaltatore sono le seguenti:
 - Preparazione pasti presso il centro di cottura dell'appaltatore (numero pasti medio pari a 60);
 - Trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola primaria, sito in Via Cà Noa (presso Oratorio Parrocchiale) e consegna alle ore 12,30.
 - Giorni di prestazione: dal lunedì al venerdì, con esclusione di tutti i giorni festivi, anche infrasettimanali, e con esclusione dei periodi di chiusura, secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche.

La somministrazione dei pasti (scodellamento) verrà effettuata da personale autorizzato dal Comune. Tuttavia, in caso di necessità, l'impresa appaltatrice dovrà effettuare anche la somministrazione dei pasti, senza alcun corrispettivo aggiuntivo.

Il reale quantitativo annuo dei pasti da fornire, riferito ad entrambi gli appalti dei servizi, potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'utilizzo da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente ordinati.

ART. 2 – DURATA DEI SERVIZI

La durata del presente appalto, comprensivo di entrambi i servizi (servizio pasti a domicilio + servizio pasti in favore alunni scuola primaria) va dal 01.01.2014 - 31.12.2016.

ART. 3- CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

I pasti dovranno essere preparati, per entrambi i servizi, in base alle seguenti prescrizioni generali:

- un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi.
- Un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi.
- Un contorno adeguato al secondo piatto con relativo condimento
- due panini
- Frutta di stagione o dessert.
- Mezzo litro di acqua minerale.

I pasti dovranno osservare il menù tipo e le grammature predisposte dall'ASL competente.

Si procederà a comunicare all'impresa appaltatrice il numero dei pasti e le eventuali diete speciali, entro le ore 9,30 di ciascun giorno.

ART. 4 - COMPITI DELL'IMPRESA

Il servizio **pasti in favore degli alunni della scuola primaria** comprende anche:

- La fornitura delle stoviglie del materiale occorrente per la somministrazione del pasto: piatti di plastica, posate di plastica, bicchieri di plastica, tovaglioli di carta, tovaglette di carta, in quantità commisurata al numero dei pasti forniti;
- Tutto il materiale afferente la gestione complessiva del servizio (sacchi immondizia, carta asciugatutto, guanti monouso) in quantità commisurata al numero degli utenti;
- Il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori da effettuarsi presso il proprio Centro di cottura;
- La manutenzione e pulizia dei carrelli termici;
- La fornitura di detersivi, carta asciugamani, sapone liquido e di ogni materiale necessario per la pulizia e la sanificazione, assicurando l'impiego di prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla garanzia di ottimali prestazioni e conformi alle indicazioni individuate nel piano/manuale di autocontrollo HACCP proprio di ogni impresa ed in ottemperanza alle disposizioni dell'ASL di competenza territoriale;

ART. 5 – EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice è obbligata ad effettuare le prestazioni di appalto, di cui all'articolo 1, con la massima diligenza e professionalità e nel rispetto integrale della vigente normativa igienico-sanitaria.

In particolare, l'impresa appaltatrice è obbligata all'elaborazione ed applicazione, con i previsti aggiornamenti, del Piano di Autocontrollo (HACCP; *Hazard Analysis Critical Control Points*), per quel che concerne la sia la fase di preparazione che di somministrazione dei pasti.

ART. 6 – CORRISPETTIVO

Per la fornitura dei servizi convenzionati, il Comune deve corrispondere l'importo netto al pasto di € 4,00 + IVA, al netto del ribasso di gara. Tale importo verrà corrisposto dietro presentazione di fatture mensili. Le fatture devono riferirsi solo ed esclusivamente al numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.

Il pagamento avverrà da parte del Comune entro 60 giorni dalla data di ricevimento del predetto documento da parte dell'ufficio protocollo del Comune.

ART. 7 – RESPONSABILITA'

L'Impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore delle stesse da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'Impresa dovrà contrarre con primaria compagnia, da valutarci da parte dell'Ente, una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio. Tale assicurazione, che dovrà offrire una copertura pari ad almeno € 100.000,00, dovrà mantenersi costante per tutta la durata del contratto.

ART. 8 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sospensione dell'attività didattica ed educativa per sciopero del personale, l'Impresa appaltatrice dovrà essere avvertita 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.

In caso di scioperi del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune con preavviso di almeno 48 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo ed eventualmente avvalendosi di altri centri cottura presenti nel territorio provinciale, senza nessuna maggiore spesa rispetto al prezzo di appalto concordato.

ART. 9– DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato alla Impresa appaltatrice, a pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

ART. 10 – DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà confezionare piatti speciali, per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, senza alcun aggravio di costi.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e realizzazione del menu personalizzato, con relative tabelle dietetiche e merceologiche con approvazione del medico curante.

In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche del tipo: diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari, dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nome dell'alunno, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Alle diete speciali di cui sopra vengono equiparate le richieste di alimentazione, che escludono questo o quel cibo, per ragioni etico - religiose e ideologiche.

ART. 11 – DIETE IN BIANCO

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ad ulteriore precisazione di quanto detto negli articoli precedenti e successivi, si stabilisce che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

La Ditta aggiudicataria si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonero pertanto il Comune da ogni vertenza sindacale) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

ART. 13 – PERSONALE, IGIENE DEL PERSONALE, IDONEITA' SANITARIA E RELATIVE NORME

Le operazioni di produzione, confezionamento e trasporto pasti saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La responsabilità del servizio ed i rapporti con il Comune devono essere affidati in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata.

Il Direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio.

ART. 14 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, l'Impresa appaltatrice dovrà osservare il Decreto del Dirigente U.O. 1° agosto 2002 n.14833 "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", per tutti i processi (trasporto, conservazione, manipolazione, confezionamento, ecc.) e i prodotti realizzati; deve inoltre effettuare una chiara identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

La Ditta dovrà, in ogni momento, su richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'impresa dovrà procedere alla redazione, a propria cura e spese e prima dell'inizio del servizio, del "Piano di Autocontrollo" (metodo *HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points*), in qualità di titolare responsabile dell'azienda, in base alla vigente normativa di settore.

ART. 15 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI SPECIFICHE RIGUARDANTI IL PERSONALE ASSUNTO.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

ART. 16 – VIGILANZA SULL'APPALTO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza dei servizi fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dalla Ditta e presentato al Comune.

ART. 17 – RILIEVI ALLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal contratto e dal presente capitolato.

ART. 18 – INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE

In caso di inadempimenti o violazioni degli obblighi previsti dal contratto di appalto e dal presente C.S.A. (Capitolato Speciale di Appalto), accertati a seguito di specifico procedimento, verranno irrogate le seguenti sanzioni:

- € 100,00, per la prima violazione-inadempimento;
- € 200,00, per la seconda violazione-inadempimento;
- € 300,00, per le successive violazioni-inadempimenti.

Dopo la quarta violazione-inadempimento, il Comune ha la facoltà, previo avvio di procedimento, di dichiarare la decadenza per inadempimento della presente convenzione, con conseguente risoluzione in danno della medesima. Resta fatta salva la risarcibilità dei danni, comunque subiti dal Comune, in conseguenza delle violazioni-inadempimenti.

ART. 19 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, inerenti l'interpretazione e l'applicazione del contratto di appalto, oltre che delle norme previste nel C.S.A., si disporrà, inizialmente, un tentativo di bonaria composizione della lite.

Decorsi due mesi dal tentativo, rimasto senza alcun positivo esito in merito alla definizione della lite, le parti sono libere di adire l'Autorità Giurisdizionale Ordinaria, territorialmente competente.

ART.20 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto in sede di contratto di appalto e nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, compreso il Codice dei Contratti pubblici.

PUBBLICAZIONE

La presente determinazione viene pubblicata all'albo pretorio in data odierna e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

Trescore Cremasco lì, 09.12.2013

F.to IL MESSO COMUNALE

Copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Trescore Cremasco lì, 09.12.2013

IL RESPONSABILE D'AREA
Dr.ssa Zuvadelli Marzia