

Città di Ugento

1. Provincia di Lecce

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

Settore 1° - Affari Generali e Istituzionali

<p>N°. 1333 Registro Generale DEL 03/10/2014</p>	<p>N°. 696 Registro del Settore DEL 29/09/2014</p>
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

Oggetto : APPROVAZIONE ATTI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NELLE SCUOLE PRIMARIE PRESENTI SUL TERRITORIO DI UGENTO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

PREMESSO CHE è venuto a scadere il contratto relativo all'appalto per l'erogazione della refezione scolastica per le scuole richiedenti il servizio e pertanto occorre procedere all'individuazione di nuova ditta alla quale affidare il servizio medesimo;

RILEVATO:

- CHE è necessario indire una nuova gara ad evidenza pubblica per l'appalto del servizio de quo in quanto l'amministrazione non è dotata di risorse umane ed organizzative per una gestione in economia;
- CHE, al fine di garantire la continuità del servizio già in essere e delle relative condizioni contrattuali nel medio termine, il contratto scaturente dal presente provvedimento avrà decorrenza dall'inizio del nuovo anno scolastico 2014/2015 e terminerà nel mese di giugno 2016;
- CHE, a seguito di specifica indagine di mercato effettuata confrontando il prezzo medio a pasto indicato nei bandi di gara dei Comuni limitrofi, nonché per garantire un giusto rapporto qualità-prezzo, si ritiene congruo ed opportuno, per il presente appalto, indicare come base d'asta l'importo unitario a pasto di € 4,00 Iva esclusa per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e per gli alunni frequentanti le scuole primarie.

ACCERTATO CHE il valore stimato dell'appalto ammonta ad € 199.200,00 Iva esclusa – inclusi gli oneri per la sicurezza pari ad € 1.200,00 IVA esclusa non soggetti a ribasso – calcolato sul numero di pasti forniti nell'anno scolastico 2013/2014 agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie così suddiviso:

- SCUOLA DELL'INFANZIA n. 22.100 consegnati nell'anno scolastico precedente x anni 2 = n. pasti presunti 44.200 per un importo pari ad € 176.800,00 + Iva al 4%;
- SCUOLA PRIMARIA n. 2.650 pasti consegnati nell'anno precedente x anni 2 = n. pasti presunti 5.300 per un importo pari ad € 21.200,00 + iva al 4%;

PRECISATO

- CHE l'erogazione dei pasti al personale docente e non docente presente nelle rispettive scuole, per tutto il periodo dell'appalto, sarà a carico della ditta affidataria del servizio ed è presumibilmente calcolato in:

o n. 1.850 pasti annui x anni 2 = n. 3.700 pasti presunti per il personale delle scuole dell'infanzia;

o n. 560 pasti annui x anni 2 = n. 1.120 pasti presunti per il personale delle scuole primarie;

- CHE alla ditta affidataria del servizio, per i pasti forniti al personale docente e non docente, sarà riconosciuto il corrispettivo dovuto previo invio delle somme da parte del Ministero dell'Istruzione e solo dopo la pubblicazione, da parte del Comune di Ugento, della determina di accertamento e incasso delle relative entrate.

CONSTATATO che l'appalto in oggetto rientra tra quelli elencati nell'allegato II B del Codice dei Contratti per i quali l'art. 20 del Codice medesimo prevede l'applicazione esclusivamente degli artt. 68 "Specifiche tecniche", 65 "Avviso sui risultati della procedura di affidamento" e 225 "Avvisi relativi agli appalti aggiudicati".

RITENUTO di individuare, quale metodo di scelta di contraente, la procedura aperta e, quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, considerando applicabili gli articoli del D.lgs. 163/06 solo quando espressamente richiamati dalla normativa o dagli atti di gara.

VISTI gli atti di gara, allegati alla presente determinazione a contrarre per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito identificati:

- bando di gara;
- capitolato speciale d'appalto con allegato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza);
- disciplinare di gara.

DETERMINA

1. di indire una procedura aperta con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016, rivolto ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e agli alunni frequentanti la scuola primaria.

2. di dare atto che, sulla base dell'istruttoria condotta dall'ufficio competente, l'importo da porre a base d'asta per l'intero periodo (ottobre 2014 – giugno 2016) è di € 199.200,00 IVA esclusa, inclusi gli oneri per la sicurezza pari ad € 1.200,00 IVA esclusa non soggetti a ribasso, diviso in:

o € 176.800,00 + 4% IVA per l'erogazione nella scuola dell'infanzia di presunti n. 44.200 pasti;

o € 21.200,00 + 4% IVA per l'erogazione in una prima classe della scuola primaria per un numero di presunti n. 5.300 pasti;

o € 1.200,00 + 22% IVA per costi di sicurezza

3. di dare atto che i pasti da erogare al personale docente e non docente, calcolato presuntivamente in n. 3.700 pasti per i docenti delle scuole dell'infanzia e n. 1.120 pasti per i docenti delle scuole primarie, saranno a totale carico dell'appaltatore e il corrispettivo degli stessi verrà riconosciuto quando il Provveditorato agli Studi procederà ad accreditare le somme a favore del Comune di Ugento, previo accertamento e incasso delle stesse;

4. di approvare gli atti di gara, allegati alla presente determinazione a contrarre per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito identificati:

o bando di gara;

o capitolato speciale d'appalto;

o disciplinare di gara.

5. di dare atto che la presunta spesa per l'erogazione del servizio di refezione agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, pari ad € 198.000,00 + IVA al 4% + € 1.200,00 + IVA al 22% per i costi di sicurezza per il periodo ottobre 2014 – giugno 2016 graverà, solo in ipotesi di successivo e formale affidamento del servizio sui seguenti interventi:

Per la scuola dell'infanzia:

€183.872,00 IVA inclusa + 1.235,18 (costi di sicurezza) IVA inclusa per costi di sicurezza sull'intervento 1040503 cap. 640 del bilancio pluriennale 2014/2016 in corso di formazione (per € 33.213,00 + 308,79 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2014; per € 91.900,00 + 617,59 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2015; per €58.759,00 + 308,80 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2016;

Per la scuola primaria:

€22.048,00 + 228,82 (costi di sicurezza) IVA inclusa servizio di refezione scolastica: (per € 3.859,21 + 57,20 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2014; per € 10.885,59 + 114,41 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2015; per € 7.303,20 + 57,21 (costi di sicurezza) sull'esercizio 2016;

e che si procederà ad assumere formale impegno di spesa con successivo atto e solo in ipotesi di:

o compatibilità della spesa in questione con i vincoli di finanza pubblica nel tempo in vigore;

o formale affidamento del servizio in oggetto.

6. di prenotare la spesa di € 207.384,00 IVA compresa necessaria per l'espletamento del servizio di che trattasi sull'intervento 1040503 cap. 640 nel seguente modo:

Per la scuola dell'infanzia:

o € 33.521,79 sull'esercizio 2014 in corso di formazione;

o € 92.517,59 sul bilancio pluriennale 2014/2016 in corso di formazione -esercizio 2015;

o € 59.067,80 sul bilancio pluriennale 2014/2016 in corso di formazione - esercizio 2016;

Per la scuola primaria:

o € 3.916,41 sull'esercizio 2014 in corso di formazione;

o € 11.000,00 sul bilancio pluriennale in corso di formazione 2014/2016 esercizio 2015;

o € 7.360,41 sul bilancio pluriennale in corso di formazione 2014/2016 esercizio 2016;

7. di pubblicare il bando di gara tramite:

o Albo pretorio;

o Sito internet istituzionale dell'ente (www.comune.ugento.le.it);

o Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

8. di prendere atto che la pubblicazione sulla G.U.R.I. di cui al precedente punto 7) comporta una spesa di € 457,03;

o che la contribuzione a favore dell'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 266/2005 è di € 225,00;

9. di impegnare e liquidare l'importo di € 225,00 necessario per il versamento in favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici, con imputazione della spesa sull'intervento 1010805, cap. 390, art. 1 "Contributo all'Autorità per i contratti" del bilancio anno 2014 in corso di formazione;

10. di impegnare a favore di Publinforma S.r.l. – via Ferdinando D'Aragona 92 – 76121 Barletta (BT) P. Iva 05866880726, l'importo di € 457,03 necessario alla pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, giusto preventivo n. 14/2235 del 09/07/2014, con imputazione della spesa sull'intervento 1040503, cap. 640, art. 5, "Spese generali di funzionamento" del bilancio 2014 in corso di formazione e liquidare con successivo atto a presentazione di regolare fattura;

11. E' stato preventivamente acquisito il D.U.R.C. In corso di validità e con esito regolare, relativo all'agenzia Publinforma srl da Barletta;

11. di stabilire che le offerte degli interessati debbano pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

12. di differire ad atto successivo alla scadenza del termine di ricezione delle offerte la nomina della Commissione giudicatrice.

Riferimenti contabili e attestazioni di cui alla Delibera G.M. n. 229 del 23/12/2009 e s.m.i.

Importo complessivo impegnato e liquidato: € 225,00 (Euro duecentoventicinque/00);

Soggetti Beneficiari:

- €225,00 sull'intervento 1010805, Cap. 390, art. 1 "Contributo all'Autorità per i contratti" del bilancio anno 2014 in corso di formazione, a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici, Via di Ripetta, 246 - 00186 Roma - c.f. 97163520584 quale contributo gara;

Importo impegnato:

- €457,03 sull'intervento 1040503, cap. 640, art. 5, "Spese generali di funzionamento" del bilancio anno 2014 in corso di formazione a favore di PUBLINFORMA S.r.l. – via Ferdinando D'Aragona 92 sc. C – 76121 Barletta (BT) per la pubblicazione dei bandi sulla Gazzetta Ufficiale, Partita Iva 05866880726;

Modalità di pagamento:

- € 225,00 quale contributo gara in favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici, mediante pagamento da effettuare con bollettino MAV che sarà emesso dalla stessa Autorità;

•

Il Responsabile del Servizio attesta che:

1. esiste disponibilità sul capitolo di spesa innanzi indicato;
2. la spesa impegnata e liquidata con il presente atto è disponibile, in conformità all'art. 183 del D.Lgs. n. 267 del 2000, ed è certa, liquida ed esigibile;
3. non esistono provvedimenti esecutivi e/o pignoramenti, notificati a questo ufficio, disposti dall'autorità giudiziaria a carico del Beneficiario;
4. in adempimento a quanto disposto dagli artt. 3 e 6 della legge n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i., alla procedura di gara per l'affidamento del servizio refezione scolastica nelle scuole materne e medie del territorio per gli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016, è stato attribuito il numero di o CIG.: 5849315F6C che sarà comunicato per tempo al fornitore;
o Il C.I.G. relativo alla pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale è il seguente: ZA11017167.
5. in adempimento a quanto disposto dalla normativa in materia di vincoli di finanza pubblica la spesa impegnata e liquidata con la presente determinazione è stata prevista nel bilancio 2014 e, pertanto, resa compatibile con ogni vincolo vigente in materia di finanza pubblica, ivi compresi quelli in materia di Patto di Stabilità;
6. Al momento dell'affidamento sarà fatto obbligo all'affidatario il rispetto delle nuove disposizioni antimafia – Legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i., in particolare per assicurare la tracciabilità dei flussi

finanziari e movimenti finanziari, con l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non in via esclusiva alle commesse pubbliche (ved. Art. 3 L. n° 136/2010 e s.m.i.).

Bando di gara

Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Ugento (LE), piazza Colosso - 73059 – tel. 0833 557245 - fax 0833 556496 - www.comune.ugento.le.it Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, in una prima e in una seconda classe delle scuole primarie del territorio, per gli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016 – importo di gara € 199.200,00 IVA esclusa inclusi i costi per la sicurezza fissati in € 1.200,00 IVA esclusa – CIG 5849315F6C - CPV 55523100-3. Luogo di esecuzione: territorio Comune di Ugento (LE). Durata 2 anni scolastici. Richiesta documenti, informazioni e ricorso: Area Affari generali e istituzionali – tel. 0833 557245 - fax 0833 556496 e-mail ada.barra@comune.ugento.le.it- Termine ricezione offerte:

ore 12.30 del quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Persone ammesse ad assistere alle sedute: un rappresentante per operatore economico. Esame documentazione amministrativa e sorteggio ex art. 48 D.lgs. 163/06 _____ ore _____ Apertura offerte _____ ore _____ RTI: art. 37 D.lgs. 163/06.

Situazione personale operatori: CCIAA nel settore oggetto di gara o registro equipollente, insussistenza cause esclusione ex art. 38 D.lgs. 163/06. Capacità economica e tecnica: artt. 41 e 42 D.lgs 163/06 e disciplinare di gara. Offerta vincolante 180 giorni. Aggiudicazione offerta economicamente più vantaggiosa. Organismo responsabile ricorso: TAR Puglia-Lecce, via Francesco Rubichi 23, 73100 – Lecce. No applicazione accordo. Allegati al bando scaricabili sul sito istituzionale: disciplinare di gara (1), capitolato (2), tabelle dietetiche. Chiarimenti e/o precisazioni saranno visionabili e scaricabili sul sito istituzionale. Ugento, _____

Il Responsabile Area Affari generali e istituzionali, dott. Alessandro Tresca

1\ \ \

COMUNE DI UGENTO

Provincia di Lecce

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL' INFANZIA E PRIMARIE STATALI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016.

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.) n. 5849315F6C

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, per gli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 del servizio mensa presso le scuole d'infanzia e primarie statali, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, distribuzione, scodellamento e pulizia dei locali ove si consumano i pasti.

Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale insegnante e ausiliario che, per ragioni di servizio, si trovi all'interno dei plessi e per il quale l'erogazione della mensa sarà a carico della ditta con l'impegno, da parte della stazione appaltante, di riconoscere alla ditta affidataria, per quest'ultimo servizio, eventuali contributi riconosciuti dal Provveditorato agli Studi per la mensa ai docenti.

I plessi interessati sono:

SCUOLA INFANZIA (dal lunedì al venerdì di ogni settimana)

1. Piazza Immacolata Ugento n. 3 sezioni n° 78 iscritti
2. via Giannuzzi Ugento n. 3 sezioni n° 76 iscritti
3. via Monteverde Gemini n. 2 sezioni n° 56 iscritti

Personale docente e non docente: n. 8 docenti e n. 3 non docenti.

SCUOLA PRIMARIA (dal lunedì al venerdì di ogni settimana)

1. Piazza Immacolata Ugento n. 1 sezione n° 19 iscritti

Personale docente e non docente: n. 2 docenti e n. 1 non docenti.

2. Aldo Moro n. 1 sezione n° 20 iscritti

Personale docente e non docente: n. 2 docenti e n. 1 non docenti.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Ugento è indicato per brevità "Comune" e la ditta appaltatrice "Ditta".

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata da ottobre 2014 al giugno 2016 con inizio e scadenza fissati dalla Direzione Didattica Statale.

Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza del contratto, la procedura per la nuova gestione non sia ancora esecutiva o, comunque, la nuova ditta non abbia assunto effettivamente il servizio, la ditta è tenuta a prestare il servizio, in regime di proroga, ove espressamente richiesta dal Comune in tal senso, fino all'insediamento della nuova ditta e alle stesse condizioni della gestione passata.

L'Amministrazione si riserva anche la possibilità di ridurre la durata del servizio per ragioni diverse, non escluse quelle finanziarie, con un semplice preavviso scritto di almeno un mese.

Il contratto d'appalto sarà risolto di diritto qualora, per ragioni di pubblico interesse, l'amministrazione non lo ritenga necessario senza che l'appaltatore possa pretendere risarcimento di danni o indennizzi di sorta.

ART. 3

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto è fissato presuntivamente in € 199.200,00 oltre Iva e inclusi gli oneri per la sicurezza pari ad € 1.200,00 Iva esclusa, per l'erogazione nella scuola d'infanzia di presunti n. 44.200 pasti e nella scuola primaria di presunti n. 5.300 pasti calcolato sul numero dei pasti forniti nell'anno scolastico 2013/2014 agli alunni delle scuole materne e primaria, così suddivisi:

SCUOLA INFANZIA n. 44.200 pasti per un importo pari ad € 176.800,00 + IVA al 4% + 1.012,44 + 22% IVA per costi di sicurezza;

SCUOLA primaria n. 1.120 pasti per un importo pari ad € 21.200,00 + IVA al 4% + 187,56 + 22% IVA per costi di sicurezza;

Il numero dei pasti al personale docente e non docente presente nelle rispettive scuole che dovrà essere a carico della ditta e per il quale verranno riconosciuti solo gli importi accreditati dalla Regione alle scuole e trasferiti da quest'ultime al Comune che provvederà a seguito di determina di accertamento e incasso a liquidare le somme alla ditta appaltante, per tutto il periodo dell'appalto, è presuntivamente calcolato in:

n. 1.850 pasti annui x anni 2 = n. 3.700 pasti presunti per il personale delle scuole d'infanzia;

n. 560 pasti annui x anni 2 = n. 1.120 pasti presunti per il personale delle scuole primarie;

In ordine al numero dei pasti presunto, di cui al presente articolo, rimane fermo quanto stabilito al successivo articolo 6.

ART. 4

MODALITA' DELLA FORNITURA

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto presso uno o più centri di cottura/produzione pasti ubicato/i entro e non oltre 20 Km dalla sede del municipio del Comune di Ugento (il chilometraggio si intende stradale sulla base delle tabelle di distanza), in locali di proprietà o nella disponibilità della Ditta, in grado di confezionare i pasti veicolati richiesti dalla stazione appaltante.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato in appositi contenitori termici a norma. I pasti dovranno essere trasferiti tramite idonei automezzi della Ditta, presso i punti di consumo (aule o refettori).

In ogni caso le attrezzature, le stoviglie, la posateria occorrente, i refrigeratori, i frigoriferi e i congelatori, eventualmente necessari, saranno messi a disposizione dalla Ditta e dovranno rispondere alle relative norme.

In particolare la Ditta dovrà provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale scolastico comunicare alla Ditta entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale scolastico e consegnati all'ufficio Scuola del Comune insieme alle bolle di consegna emesse dalla ditta per ogni plesso di distribuzione recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati giornalmente e l'ora di consegna.

ART. 5

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì per le scuole d'infanzia e per la prima classe della scuola primaria, con esclusione delle festività infrasettimanali. Il servizio medesimo avrà decorrenza e scadenza stabilita dall'Autorità scolastica: inizierà presumibilmente entro il 25 settembre e terminerà entro il 9 giugno di ciascun anno.

Sono esclusi i periodi di vacanza stabiliti dalle stesse Autorità.

ART. 6

UTENTI DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti per l'intero periodo di vigenza del presente appalto si prevede in n. 44.200 per gli alunni della scuola dell'infanzia e n. 5.300 per gli alunni della scuola primaria, calcolato sulla stima dei pasti consumati complessivamente nell'A.S. 2013/2014 riferiti all'intero periodo dell'appalto; tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti dal contratto.

Il numero dei pasti per il personale docente e che dovrà essere a carico della ditta, si prevede in n. 3.700 per la scuola d'infanzia e n. 1.120 per la scuola primaria. Per quest'ultimo servizio verranno riconosciuti alla ditta affidataria i relativi corrispettivi previo accertamento e incasso da parte del Comune del contributo riconosciuto per tale servizio dal Provveditorato agli Studi.

La ditta è tenuta, al momento della consegna dei pasti ordinati, a ritirare dal personale scolastico i buoni pasto. Il numero dei buoni pasto ritirati dovrà corrispondere al numero dei pasti forniti. La Ditta, quindi, si impegna a consegnare al preposto ufficio comunale i buoni pasto ritirati quale dimostrazione dell'avvenuta erogazione e al fine della relativa liquidazione. L'ufficio scolastico comunale provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero dei buoni pasto consegnati dalla Ditta.

ART. 7

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

I bambini che fruiscono del servizio, laddove il pasto si consumi in sale allestite a refettori, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso. Il personale ausiliario, in collaborazione col personale insegnante, provvederà alle operazioni relative all'assistenza durante il pasto.

La collaborazione di cui sopra è finalizzata all'ottemperanza dei principi contenuti nelle linee guida diramate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca con nota prot. n. 0007835 del 14/10/2011, secondo cui la partecipazione del bambino alla mensa scolastica è un momento importante anche dal punto di vista psico-sociale.

La Ditta provvederà alle operazioni di asporto della posateria e di quanto necessario alla consumazione dei pasti, alla pulizia dei locali adibiti a refettorio o comunque adibiti al consumo dei pasti, provvedendo altresì alla gestione dei rifiuti prodotti.

Il personale della Ditta provvederà a quanto sopra descritto esclusivamente in ordine al ripristino delle condizioni di pulizia, di igiene e di sanificazione modificate a seguito dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 8

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI-SCODELLAMENTO

Presso ogni scuola d'infanzia dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- Ricevimento dei "contenitori pasto"
- Predisposizione dei tavoli per i pasti
- Scodellamento e distribuzione dei pasti
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti

- Gestione dei rifiuti.

Per un "numero adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca, oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

ART. 9

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Ufficio comunale competente, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica ed all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentono la preparazione dei piatti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART. 10

CAUZIONE DEFINITIVA

L'esecutore, a garanzia degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto, è obbligato a costituire una garanzia del 10% dell'importo contrattuale.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata in base ai seguenti termini ed entità:

- 35% all'avvenuta liquidazione dell'ultima fattura relativa all'anno scolastico 2014/2015, a fronte di una puntuale e corretta esecuzione contrattuale;

- L'ammontare residuo, pari al 65% dell'importo iniziale garantito, sarà svincolato al termine dell'affidamento, a fronte di un esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali.

Lo svincolo sarà automatico, previa consegna da parte della Ditta all'istituto garante di apposita documentazione rilasciata dal Comune attestante la regolare esecuzione del servizio. La garanzia dovrà essere integrata ogni volta che il Comune procederà alla sua escussione, anche parziale. Qualora non vi provveda autonomamente la Ditta, il Comune potrà effettuare la reintegrazione a valere sulle somme da corrispondere allo stesso.

ART. 11

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 12

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare o cedere in tutto o in parte il servizio e le prestazioni oggetto del presente contratto anche nella forma della rappresentanza, riservandosi l'Amministrazione di chiedere la sostituzione del rappresentante senza addurre motivi, ai sensi della normativa in vigore, sotto pena della immediata risoluzione del contratto, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

ART. 13

ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimi indicati:

Responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a 2,5 milioni di euro;

Infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL con massimale non inferiore a 2,5 milioni di euro.

ART. 14

AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 15

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE E DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oneri a carico dell'Amministrazione:

- spese relative alla stampa dei blocchetti mensa;
- spese relative ad eventuali controlli sia al centro cottura che nei plessi interessati alla distribuzione.

Oneri a carico della Ditta:

- retribuzione ed elementi accessori ed aggiuntivi da erogare al personale, oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- oneri per diritti e spese registrazione contratto;
- spese per alimenti (compresa cottura, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti);
- spese per acquisto, piatti, posate, bicchieri (monouso) e salviette (monouso);
- spese relative ai sacchetti per rifiuti;
- spese per la fornitura di acqua minerale-naturale da distribuire agli utenti (20 ml. cadauno);
- spese relative alla stipula di specifiche assicurazioni come da art.16;
- oneri per ogni qualsiasi danno che, per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio ed a terzi;
- oneri per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'espletamento del servizio;
- mezzi idonei al trasporto dei pasti.

Sono, in ogni caso, a carico della Ditta le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina e per il personale addetto allo scodellamento, le spese per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART. 16

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od accentuata, sono a carico della Ditta appaltatrice, il capitolato d'appalto sarà allegato al contratto.

ART. 17

PIANO DELLA SICUREZZA

Il Comune di Ugento promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico piano della sicurezza, che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.

Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Si ricorda, inoltre, che "si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un <contatto rischioso> tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto" e che "la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali le scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali gli alunni ed anche il pubblico esterno".

Pertanto e in via preliminare, al solo fine di consentire ai concorrenti la corretta valutazione delle proprie offerte economiche, sono individuate le seguenti attività a rischio di interferenze:

- movimentazione e deposito delle merci
- veicolazione pasti
- pulizia dei locali.

ART. 18

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture, (distinte, una per la scuola dell'infanzia e una per la scuola primaria), corredate dai buoni pasto ritirati dai rispettivi plessi e di numero corrispondente a quanto richiesto dalle stesse fatture, quindi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 60 giorni dalla data di ricevimento della stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativo al servizio effettuato nel mese precedente.

I buoni pasto saranno forniti agli utenti da parte del Comune.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ARTICOLO 19

TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI DI CUI ALLA L. 136/2010

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla LEGGE 136/2010, Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", così come modificato dal D.L. n. 187/2010 ed in particolare:

Utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;

Effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto d'appalto saranno aggiunti i seguenti articoli:

- "L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii."

- Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del Comma 8 della Legge citata.

- In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

ARTICOLO 20

REVISIONE DEI PREZZI

E' prevista la revisione annuale del prezzo ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs n. 163/06 e s.m.i., sulla base di richiesta da parte dell'aggiudicatario e previa istruttoria condotta dal preposto Responsabile comunale responsabile dell'acquisizione del servizio sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c), e comma 5 del medesimo Decreto legislativo.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata dall'aggiudicatario al Comune, mediante raccomandata A.R., allegando la documentazione giustificante l'adeguamento dei prezzi, entro tre mesi precedenti a quello di conclusione del periodo annuale.

La mancata richiesta, entro i termini indicati al comma precedente, s'intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

ART. 21

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Titolo III: PERSONALE

ART. 22

PERSONALE

La ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale in quantità sufficiente all'espletamento del servizio, capace ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini e ragazzi.

Il Comune si riserva inoltre di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Il personale fornito dalla Ditta, in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte per la manipolazione dei cibi, dovrà fornire la collaborazione eventualmente richiesta nel caso in cui i bambini non siano in grado di sbucciare la frutta; ciò in linea con quanto previsto dalle linee guida regionali di cui al D.G.R. Puglia n. 267/2002 e successive modifiche e integrazioni.

ART. 23

RESPONSABILE TECNICO

E' fatto obbligo alla ditta di proporre un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario.

In caso di assenza la ditta dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

ART. 24

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio, la ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

Titolo IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART. 25

CARATTERISTICHE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed il menù deve essere conforme alla tabella dietetica allegata alle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2000 e riportata nell'allegato 2) al presente capitolato.

Il menù suddetto dovrà chiaramente indicare la tipologia dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione d'origine protetta, richiesti e dichiarati in sede di gara, ai sensi dell'art. 59 della legge 488/99.

La ditta deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..

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

Ogni stesura dell'elenco deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

I generi alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno avere la qualità e le caratteristiche di cui all'elenco riportato all'allegato 3).

ART. 26

ETICHETTATURE

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete ovvero che non rechino la traduzione in lingua italiana.

ART. 27

GARANZIE DI QUALITÀ

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 28

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del responsabile Tecnico.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto cotto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menù gli ortaggi crudi, la ditta dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte della AUSL competente, in ottemperanza delle linee guide regionali.

La ditta deve attenersi alle procedure di autocontrollo, e cioè deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di spine.

ART. 29

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnante, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 30

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 33 del presente capitolato.

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 31

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 32

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio delle mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

I latticini devono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.

ART. 33

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);

Tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

La porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART. 34

LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione ad acqua.

ART. 35

PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia acciaio inox.

ART. 36

CONDIMENTI

Presso i plessi che ne facciano richiesta, la ditta recapiterà parte dei condimenti (sugo, olio, pesto) dopo aver condito solo parzialmente presso i centri di cottura il primo piatto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e s.m. i..

Titolo VII: MENU'

ART. 37

MENU' SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

Primo – secondo – contorno – frutta – pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù allegato al presente capitolato.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbono essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli Uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione e comunque devono garantire l'apporto calorico previsto.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'AUSL LE/2, sia su espressa richiesta della stessa AUSL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della AUSL.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la ditta appaltatrice.

ART. 38

DIETE SPECIALI CON PARTICOLARE RIGUARDO ALLA CELIACHIA

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche. Con particolare riguardo ai bambini affetti da celiachia ed altre intolleranze alimentari.

Potrà essere presa in considerazione la possibilità di elaborare menù specifici per oggettive e verificate esigenze di bambini appartenenti a nazioni diverse con proprie abitudini alimentari.

Si richiamano le disposizioni del DGR Puglia n. 890 del 9 maggio 2012 il quale, oltre a stabilire i requisiti indispensabili in ogni fase della filiera alimentare necessari per assicurare un pasto sicuro per i soggetti affetti da celiachia, ha assegnato alle imprese alimentari in esercizio, sei mesi per adeguarsi ai requisiti strutturali e funzionali previsti dal documento, in particolare al punto 1.6 del Piano di Autocontrollo, ha disposto che detto piano deve prevedere anche la linea produttiva relativa agli alimenti senza glutine, con una adeguata analisi del rischio glutine in tutte le fasi del ciclo produttivo e operazioni correlate ed ad una corretta individuazione e definizione delle relative misure preventive e correttive, di monitoraggio e controllo.

Gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Regolamento Regionale n. 5/08, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTROLLI

ART. 39

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del cosiddetto "fresco-caldo" veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla legge in materia. La cottura dei cibi si effettuerà in strutture e con attrezzature idonee.

La ditta appaltatrice prima dell'assunzione dell'appalto provvederà a consegnare:

una dettagliata relazione tecnica sulla modalità di preparazione, cottura e confezionamento delle vivande;

una descrizione delle procedure e modalità di effettuazione del controllo e qualità nelle varie fasi del processo produttivo.

ART. 40

CONTENITORI

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al Regolamento CE 852/2004, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le vasche gastro-norm per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza superiore ai cm. 10, per evitare fenomeni di impiccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 41

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto (la cui quantità, tipo e caratteristiche, dovranno essere debitamente descritte), dovranno essere idonei e conformi al Regolamento CE 852/2004 e s.m.i., adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recanti la scritta esterna: "Refezione scolastica – Trasporto pasti".

Tali mezzi dovranno essere settimanalmente sanificati per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La ditta si impegna a consegnare quotidianamente i pasti nelle ore e con modalità previste in un piano (di cui dovrà essere informato il Comune stesso).

Tale piano di trasporto deve puntare a ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ART. 42

ORARIO DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

La consegna dei pasti avverrà, a mezzo della ditta appaltatrice, presso i locali appositamente predisposti dall'Amministrazione Comunale nei vari plessi scolastici.

I pasti devono essere consegnati in un arco di tempo compreso tra i 25' e 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

ART. 43

VIGILANZA E CONTROLLO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed in particolare verificare:

- Confezionamento ed etichettatura;
- Corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- Esatta consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate;
- Esatta consegna di materiale a perdere;
- Rispetto delle grammature;
- Rispetto del menù previsto;
- Rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti e addetto allo scodellamento presso i plessi scolastici;
- Igiene delle attrezzature.

Compete inoltre alla AUSL il controllo igienico – sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, che abbia i compiti assegnati dalle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 267/2002 e s. m. i..

Titolo IX: DISCIPLINA CONTRATTUALE

ART. 44

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO, RAPPRESENTANTE DELL'AGGIUDICATARIO ED ELEZIONE DI DOMICILIO

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 10 del D.lgs 163/06 e s.m.i, dal Responsabile del Settore Affari generali e istituzionali del Comune di Ugento (Le) – Dott. Alessandro Tresca.

L'aggiudicatario dovrà indicare la persona che ne ha la rappresentanza legale, eleggere domicilio ed indicare tale domicilio quale sede utile presso la quale intende che vengano ritualmente effettuate tutte le comunicazioni, intimazioni, assegnazioni di termini e ogni altra notificazione dipendente dal contratto.

L'aggiudicatario dovrà indicare altresì prima dell'inizio delle attività un responsabile della conduzione e dell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Ogni variazione del domicilio dell'aggiudicatario e del responsabile della conduzione e dell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

ART. 45

INTERPRETAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E DEL CONTRATTO

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del capitolato speciale d'appalto, deve essere fatta tenendo conto delle finalità del contratto e della comune intenzione delle parti. Per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

ART. 46

DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, e che regoleranno il contratto d'appalto compreso il Capitolato Speciale d'appalto.

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

ART. 47

AUMENTO O RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI AI SENSI DEL R.D. N. 2440/1923 IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante può disporre variazioni al contratto nei seguenti casi:

per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;

per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;

per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

Qualora ricorra una delle ipotesi sopraelencate la stazione appaltante può chiedere all'esecutore una variazione in aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire. Oltre questo limite (c.d. quinto d'obbligo) l'appaltatore ha diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 48

VARIANTI DIVERSE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Sono ammesse nell'esclusivo interesse della stazione appaltante le varianti finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali al servizio.

Le varianti di cui al presente comma sono approvate dal responsabile del procedimento.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante per il miglioramento del servizio senza ulteriori oneri a carico della stazione appaltante.

Ogni diversa variante all'esecuzione del contratto va previamente autorizzata per iscritto dall'Ente appaltante ai sensi dell'articolo 1659, commi 1 e 2 del codice civile.

ART. 49

SERVIZI COMPLEMENTARI

Il presente appalto non prevede servizi complementari.

ART. 50

PROROGA DEL CONTRATTO

In tutti i casi in cui non si riesca ad avviare la procedura di nuovo appalto entro la scadenza del contratto in essere, il Comune si riserva la facoltà di prorogare, alle medesime condizioni, il contratto per il termine strettamente necessario all'effettuazione di tale nuova procedura di gara.

ART. 51

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO APPLICAZIONI PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della ditta relative alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale.

Detta somma va detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR n. 633/72. qualora una inadempienza grave si ripeta tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità di legge, incamerando la cauzione all'uopo prestata.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio comunale competente, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

ART. 52

PENALI

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

Standard Merceologici

1.1 € 129,11 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 € 129,11 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

Quantità

2.1 Da € 516,46 a € 258,23 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

2.2 € 516,46 Totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;

- 2.3 € 258,23 Totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- 2.4 Da € 516,46 a € 258,23 Mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate;
- 2.5 € 51,65 Mancata consegna di materiale a perdere;
- 2.6 € 129,11 Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa.

Rispetto del Menù

- 3.1 € 258,23 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

Igienico Sanitari

- 4.1 € 516,46 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici;
- 4.2 € 1.032,91 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- 4.3 € 258,23 Inadeguata igiene della attrezzatura e utensili;
- 4.4 € 258,23 Inadeguata igiene degli automezzi;
- 4.5 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti;
- 4.6 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- 4.7 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori e/o delle aule adibite al consumo dei pasti.

Tempistica

- 5.1 € 258,23 Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

Personale

- 6.1 € 258,23 Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente capitolato.

Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta provvederà a fornire un numero adeguato di addetti.

ART. 53

DIFFIDA AD ADEMPIERE - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

53.1 - Diffida ad adempiere

L'aggiudicatario dovrà garantire che l'esecuzione del servizio sia conforme a quanto previsto nel capitolato, con il progetto tecnico presentato in sede di offerta e con gli indirizzi generali fissati dal Comune. Nel caso in cui dovesse risultare che l'aggiudicatario disattenda agli obblighi previsti nel presente capitolato, ovvero si riscontrassero gravi deficienze nelle attività dei servizi, sarà facoltà del Comune risolvere in qualsiasi momento il contratto restando a carico dell'aggiudicatario il risarcimento di eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti al Comune a questo riguardo. Pertanto, quando, nel corso del servizio, si accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto (e dal Capitolato d'appalto) e a regola d'arte, il Responsabile del Settore Affari generali e istituzionali inoltrerà alla Ditta apposita diffida ad adempiere mediante raccomandata A/R, mettendo formalmente in mora l'aggiudicatario, assegnando allo stesso un termine per adempiere agli obblighi contrattuali non maggiore a giorni 30. Tale termine decorre dal ricevimento della diffida da parte dell'aggiudicatario.

53.2 - Risoluzione del contratto

Decorso inutilmente il termine prefissato nella diffida ad adempiere, fermo restando il diritto del Comune all'applicazione delle penalità convenzionalmente stabilite all'art. 52 del presente capitolato, il Comune ha facoltà di ordinare all'aggiudicatario l'immediata sospensione della gestione e dichiarare la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezione alcuna .

Dopo tre richiami per inadempienza, l'affidamento viene annullato.

ART. 54

FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per reati accertati, decadenza dell'attestazione di qualificazione, grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo, i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, sino al quinto miglior offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per la prosecuzione dei servizi. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte dall'originario aggiudicatario in sede d'offerta. Nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi, si applica l'art. 37 commi 18 e 19 del D.lgs n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i.

ART. 55

CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

55.1 - Cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 116 del D.lgs 163/06 e s.m.i..

55.2 - Cessione dei crediti derivanti dal contratto

Si applica in materia l'art. 117 del D. Lgs 163/06 e s.m.i.

ART. 56

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il foro di Lecce.

ART. 57

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 267 del 19.03.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 dell'8.4.2002.

ART. 58

DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto relativo al servizio oggetto del presente Capitolato è diretta dal responsabile del procedimento, dott. Alessandro Tresca, Responsabile del Settore Affari generali e istituzionale del Comune di Ugento.

Titolo X: PROTEZIONE DATI PERSONALI

ART- 59

TUTELA DELLA PRIVACY – INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS 196/03 " CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI"

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03 s.m.i recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti ed ai provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali da parte dell'Istituzione per la gestione dei servizi educativi e scolastici del Comune di Ugento, ai sensi dell'art. 18 del medesimo D.Lgs. 196/03; quindi per le procedure che qui interessano non saranno trattati dati sensibili.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento amministrativo. Tali dati saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati.

Il trattamento dei dati, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D. Lgs 196/03 s.mi è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dell'Ente.

Si informa infine che il titolare e il responsabile del trattamento è il Comune di Ugento nella persona del Sindaco pro tempore.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente bando si fa riferimento alle norme che disciplinano la materia.

Responsabile esterno del trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. 196/03 s.m.i recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla nomina del Responsabile esterno del trattamento dei dati personali trasmessi/comunicati dal Comune, che secondo la definizione dell'art. 4 del citato Codice, in quanto soggetto preposto al trattamento dei dati personali effettuato dalla società in svolgimento delle funzioni e dei compiti assegnati al Responsabile che possono così riassumersi:

- procedere al trattamento dei dati personali attenendosi alle istruzioni impartite dal Titolare;
- nominare i propri incaricati del trattamento e impartire loro istruzioni scritte circa il corretto trattamento dei dati;
- autorizzare i singoli incaricati del trattamento nel caso di trattamento di dati sensibili e giudiziari;
- verificare l'attuazione puntuale delle istruzioni impartite agli incaricati;
- verificare, con l'ausilio dell'amministratore di sistema, la conformità dei programmi impiegati per svolgere l'attività ai principi del Codice;
- verificare, con l'ausilio dell'amministratore di sistema, con cadenza almeno semestrale, l'efficacia dei programmi di protezione;
- rispettare, applicare e far applicare le misure di sicurezza idonee a salvaguardare la riservatezza, l'integrità e la completezza dei dati trattati, secondo quanto disposto dagli articoli 34 e 35 del Codice, effettuando a tal fine anche periodiche verifiche;

- impegnarsi per garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati trattati, coordinando gli incaricati nell'attuazione del piano sulla sicurezza dei dati personali;
- relazionare periodicamente sulle misure di sicurezza adottate riconoscendo al Comune il diritto di verificarne lo stato di attuazione. In particolare con periodicità annuale e per iscritto si dovrà relazionare circa: l'avvenuta formazione interna (corsi tenuti, argomenti trattati, verbalizzazione della formazione e quant'altro sia funzionale a dare prova di una corretta formazione a tutti gli operatori); eventuali contratti di subappalto, che dovranno riprodurre per intero le pattuizioni esistenti tra Comune e responsabile esterno; avvenuta redazione del documento programmatico sulla sicurezza dei dati; controlli sulle misure adottate effettuati dal responsabile esterno.
- assicurare che alla cessazione del contratto per qualsiasi causa i dati siano restituiti al Titolare ovvero, su richiesta di quest'ultimo, siano distrutti, dichiarando tale restituzione/distruzione per iscritto e precisando che non esiste copia dei dati;
- aggiornarsi costantemente sulla normativa e collaborare per l'attuazione delle prescrizioni impartite dal Garante per la Tutela dei Dati Personali;
- comunicare al Titolare qualsiasi elemento, oggettivo o soggettivo, che possa compromettere il corretto trattamento dei dati personali, allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenze.

ALLEGATI:

Allegato 1) Elenco dei prodotti nell'ambito dei quali la ditta potrà indicare, in sede di offerta, quelli biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. n. 488/99;

Allegato 2) Tabella dietetica primavera-estate e autunno-inverno ed il "menù tipo" fornito dalla Unità Sanitaria Locale LE/2;

Allegato 3) Parametri nutrizionali utilizzati per la stesura dei menù.

Allegato 4) Elenco delle qualità e delle caratteristiche organolettiche che dovranno avere i Generi alimentari.

Allegato 5) DUVRI

COMUNE DI UGENTO

Provincia di Lecce

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.) n. 5849315F6C

DISCIPLINARE DI GARA

il presente disciplinare è unito al relativo bando per formarne parte integrante e sostanziale

Tutta la documentazione di gara (bando di gara, il presente disciplinare, il capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati) è reperibile sul profilo del committente: sito internet del Comune di Ugento all'indirizzo <http://www.comune.ugento.le.it>

PREMESSA

Il presente disciplinare, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante formale e sostanziale contiene le norme integrative al bando stesso relative alle modalità di partecipazione alla procedura indetta, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa, alla procedura di aggiudicazione dell'appalto e più in generale alle condizioni regolanti la presente procedura.

ART 1

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI UGENTO (LE)

1.1 INDIRIZZO POSTALE: Comune di Ugento, P.zza A. Colosso 73059 Ugento (Le)

1.2 INDIRIZZO INTERNET: www.comune.ugento.le.it

1.3 NUMERO FAX: 0833 556496

1.4 INDIRIZZO POSTA ELETTRONICA: ada.barra@comune.ugento.le.it

1.5 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: dott. Alessandro Tresca

1.6 PER INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO E PROCEDURALE rivolgersi a dott. Alessandro Tresca tel. 0833 557205 o sig.ra Ada Barra tel. 0833 557245

ART. 2

OGGETTO DELLA GARA - SERVIZI COMPLEMENTARI - LUOGO DI ESECUZIONE – CPV - CPC – DIVISIONE IN LOTTI - OPZIONI ESERCITABILI DALLA STAZIONE APPALTANTE

2.1 OGGETTO: La presente procedura di gara ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'infanzia e una classe della scuola primaria del Comune di Ugento, con l'obiettivo di garantire agli utenti una sana e corretta alimentazione, nel rispetto dei principi nutrizionali, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

Precisamente l'oggetto consiste nell'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni frequentanti le scuole d'infanzia di Ugento e precisamente nei plessi siti in: 1) Piazza Immacolata; 2) Via Giannuzzi; 3) via Monteverde (Gemini), per un numero complessivo di 210 alunni, e agli alunni frequentanti la scuola primaria di Ugento nel plesso sito in Piazza Immacolata, per un numero complessivo di 19 alunni, e nel plesso sito nell'Istituto Aldo Moro per un numero di 20 alunni, per gli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016.

Sono comprese nel presente appalto tutte le prestazioni e attività stabilite dal Capitolato Speciale d'Appalto, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, dei quali l'appaltatore deve prendere completa ed esatta conoscenza.

In merito all'offerta relativa agli elementi qualitativi e quantitativi, sarà obbligo dell'appaltatore, in fase di esecuzione del contratto, dare corso agli impegni e alle proposte presentate nell'offerta stessa.

2.2 SERVIZI COMPLEMENTARI: Il presente appalto non prevede servizi complementari.

2.3 LUOGO DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI: Comune di Ugento (LE)

2.4 C.P.V. (Vocabolario comune per gli appalti) E NUMERO CPC:

Codice CPV : 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica";

Codice CPC allegato IIB del D.Lgs 163/2006 categoria 17, numero di riferimento CPC 64: Servizi alberghieri e di ristorazione.

2.5 DIVISIONE IN LOTTI: l'appalto non è suddiviso in lotti

2.6 OPZIONI ESERCITABILI DALLA STAZIONE APPALTANTE: il presente appalto non prevede opzioni esercitabili dalla Stazione Appaltante

ART. 3

NORMATIVA DI RIFERIMENTO E PROCEDURA DI GARA

3.1 NORMATIVA APPLICABILE ALLA PRESENTE PROCEDURA: i servizi oggetto del presente appalto rientrano nella categoria n. 17 (numero di riferimento CPC: 64) di cui all'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, pertanto la presente procedura è disciplinata esclusivamente dagli articoli richiamati dall'art. 20 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006. Si applicheranno altri articoli del D.Lgs. n. 163/2006 solo ed esclusivamente quando esplicitamente richiamati nel presente disciplinare di gara.

I servizi oggetto della presente procedura di gara dovranno essere effettuati con l'osservanza delle prescrizioni contenute nel contratto che sarà stipulato con il soggetto aggiudicatario, del Capitolato speciale d'appalto, delle norme del codice civile, delle disposizioni in materia di lavoro e in materia di igiene e sicurezza, del CCNL di settore e degli accordi integrativi Provinciali di Settore e in generale di tutte le leggi che disciplinano la materia.

Le leggi, i regolamenti e le altre norme di settore a cui il presente appalto è assoggettato e cui fa riferimento sono:

Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea e fissa procedure per la sicurezza alimentare;

Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 853/2004 in materia di igiene per i prodotti di origine animale;

Regolamento CE n. 854/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura di prodotti biologici;

Regolamento CE n. 889/2008 "Modalità di applicazione del Regolamento CE 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici";

Decreto Legislativo 109/1992, in materia di etichettatura per i prodotti alimentari;

DPR 7/04/1999, n.128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", modificato dal Decreto Ministero della salute e Ministero attività produttive 14/03/2005;

Legge n. 488/23.12.1999, art. 59, c.4;

"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" - Ministero della Salute 2010.

3.2 PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE: procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, del D.Lgs. 163/2006, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del medesimo decreto.

ART. 4

IMPORTO A BASE DI GARA, CONDIZIONI E COSTI

PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

4.1. IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO DELL'APPALTO (COMPRESI GLI ONERI PER LA SICUREZZA): il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di € 199.200,00 (euro centonovantanovemiladuecento/00) inclusi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, stimati in complessivi € 1.200,00 determinati in relazione al valore complessivo presunto per la durata complessiva del contratto al netto di tutte le opzioni.

4.2 IMPORTO ASSOGGETTATO A RIBASSO D'ASTA

4.2.1 L'importo complessivo delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto e rapportato alla durata per lo stesso è determinato come importo posto a base d'asta (esclusi i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso) in € 198.000,00 (euro centonovantottomila/00). In particolare, l'importo a base d'asta è di € 4,00 (euro quattro/00) quale prezzo unitario a pasto.

4.2.2 Il valore complessivo risultante dall'offerta dell'appaltatore costituisce il valore stimato del contratto ed i valori unitari nella stessa espressi costituiscono i riferimenti per il calcolo effettivo periodicizzato delle prestazioni e delle spettanze contrattuali dell'appaltatore.

4.3. IMPORTO NON SOGGETTO A RIBASSO D'ASTA PER COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO: € 1.200,00 (euro milleduecento/00).

4.4 IVA: Tutti gli importi di cui al presente articolo sono riportati al netto di IVA.

ART. 5

FINANZIAMENTI - PAGAMENTI

5.1 FINANZIAMENTO: l'appalto di cui all'oggetto è interamente finanziato con fondi del Comune di Ugento.

5.2 PAGAMENTI: il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto oggetto del presente appalto sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in conformità alle modalità indicate all'articolo 18 del capitolato speciale d'appalto.

ART. 6

TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta è valida e vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione, fermo restando che l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito ai sensi dell'art. 11, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 7

DURATA DELL'APPALTO - PROROGA TECNICA

7.1 DURATA: ottobre 2014/giugno 2016.

7.2 PROROGA TECNICA: La stazione appaltante si riserva la facoltà di disporre la proroga del contratto qualora alla scadenza contrattuale sia necessario assicurare continuità del servizio nelle more dello svolgimento della nuova procedura di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria.

ART. 8

CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

8.1 CAUZIONE PROVVISORIA: L'offerta da presentare per l'affidamento del servizio deve essere corredata da una cauzione, da prestare anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o tramite assegno circolare intestato al Comune di Ugento, pari ad € 3.984,00 corrispondente al 2% dell'importo presunto dall'appalto.

La suddetta cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita al momento dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con Istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, a pena esclusione, la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

8.2 CAUZIONE DEFINITIVA resa dall'aggiudicatario ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e dell'art. 10 del capitolato speciale d'appalto.

8.3 COPERTURE ASSICURATIVE di cui all'art. 13 del capitolato speciale d'appalto.

ART. 9

DOCUMENTAZIONE

Il bando di gara, il presente disciplinare, nonché il capitolato speciale d'appalto e i suoi allegati, compreso il DUVRI (Documento unico di valutazione rischi da interferenza ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/2006 e s.m.i.) sono disponibili e liberamente acquisibili sul sito internet del Comune: www.comune.ugento.le.it

Tutti gli atti di gara sono consultabili e ritirabili anche presso l'Ufficio istruzione del Comune di Ugento dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 14 e il martedì dalle 15 alle 18.

ART. 10

TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE, DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE – SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE - SOPRALLUOGO – CHIARIMENTI

10.1. TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE: ore 12,00 del giorno _____.

10.2. INDIRIZZO DI RICEZIONE DELLE OFFERTE: Comune di Ugento, Ufficio Protocollo, Piazza A. Colosso Cap. 73059 - Ugento (LE).

10.3. MODALITÀ: secondo quanto previsto all' art. 15 del presente disciplinare di gara;

10.4. DATA, ORA E LUOGO DELLA SEDUTA PUBBLICA: la gara avrà inizio il giorno _____ alle ore _____ per la prima seduta pubblica presso la Residenza Comunale; il giorno, l'ora e il luogo delle ulteriori sedute pubbliche di gara saranno comunicati ai concorrenti tramite fax inviato con almeno 48 ore di anticipo sulla data della seduta stessa e saranno pubblicizzati sul sito internet del committente.

10.5 SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: chiunque può presenziare alle sedute pubbliche di gara ma soltanto i legali rappresentanti delle imprese partecipanti, o persone da essi formalmente delegati, potranno formulare dichiarazioni da risultare a verbale

10.6 SOPRALLUOGO: è fatto obbligo, a pena di esclusione, ai concorrenti di effettuare un sopralluogo nei locali destinati al porzionamento presso i plessi interessati all'appalto, accompagnati da un addetto del Comune.

Il sopralluogo è previsto a pena di esclusione in quanto l'offerta relativa agli elementi qualitativi può essere formulata solo a seguito della visita della tipologia delle strutture e delle attrezzature.

La visita deve essere prenotata telefonicamente al numero 0833-557245 oppure al numero 0833-557201, ufficio scuola dell'Ente (tutte le mattine dalle 8.30 alle 12,30).

Si precisa che l'ultimo giorno utile per l'effettuazione del sopralluogo è il giorno _____.

I concorrenti interessati potranno effettuare il sopralluogo esclusivamente tramite uno o più dei seguenti soggetti:

- titolare o rappresentante legale dell'Impresa;
- dipendente munito di procura o di delega rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa;
- soggetto munito di procura notarile rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa che specifichi la delega all'effettuazione di sopralluoghi per la partecipazione ad appalti pubblici
- Direttore tecnico se presente

Si precisa che non è ammesso sopralluogo in rappresentanza di più imprese.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti già costituiti o da costituirsi, si considera sufficiente l'effettuazione del sopralluogo anche da parte di una sola delle imprese del raggruppamento (mandataria o mandante).

Al termine della visita obbligatoria verrà rilasciato ad ogni partecipante un attestato di sopralluogo, che dovrà essere inserito nella busta "A" Documentazione Amministrativa.

10.7. RICHIESTE DI CHIARIMENTO: saranno prese in considerazione solo le richieste di chiarimento, formulate per iscritto e in lingua italiana, pervenute entro 7 giorni antecedenti la scadenza di presentazione delle offerte, a mezzo posta elettronica o tramite fax, agli indirizzi e al numero riportati all'art. 1.6 e 1.3 del presente disciplinare.

Le richieste di informazione e/o chiarimento devono recare l'oggetto della gara.

Le risposte alle richieste di chiarimento pervenute in tempo utile saranno fornite a mezzo fax o posta elettronica al numero o indirizzo comunicati nella richiesta e saranno rese disponibili sul sito internet del Committente.

ART. 11

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara i soggetti costituiti da:

- operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi fra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alla lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti) ed f) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs n. 163/2006;
- operatori economici ai sensi dell'art. 3, comma 22, del D.gs. n. 163/2006 stabiliti in altri Stati Membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, ai sensi dell'articolo 34, comma 1, lett. F-bis) del D.Lgs. n. 163/2006, nel rispetto delle prescrizioni di cui alle presenti norme integrative.

Ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

La violazione di tali divieti comporta l'esclusione dalla gara di entrambi i concorrenti.

Salvo quanto disposto dall'art. 37, commi 18 e 19, è fatto divieto di operare qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti, rispetto a quella risultante dall'impegno in sede di offerta.

Per la partecipazione alla presente gara di appalto dei raggruppamenti e dei consorzi ordinari di concorrenti costituiti e costituendi si osservano le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e le prescrizioni contenute, quanto alla documentazione e alle dichiarazioni da produrre, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta e più in generale alle condizioni e requisiti di partecipazione, negli artt. 15 e 12 del presente disciplinare.

I consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione delle prestazioni non possono essere modificati, salvo quanto previsto al successivo capoverso.

Qualora, successivamente alla stipula del contratto, uno o più dei soggetti assegnatari dovesse essere modificato per cause eccezionali adeguatamente motivate, l'Amministrazione committente può autorizzare la sostituzione, purché i nuovi consorziati che subentreranno come esecutori non abbiano partecipato in qualsiasi forma alla presente gara.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. Nel caso in cui la commissione giudicatrice, in base alla presenza di elementi indiziari, oggettivi, concordanti, numerosi e univoci, ravvisi l'esistenza di offerte sostanzialmente riconducibili ad un medesimo centro decisionale procederà all'esclusione delle offerte stesse in modo da salvaguardare i principi di pubblico interesse ed effettiva concorrenza che presiedono le procedure di gara.

ART. 12

REQUISITI DI ORDINE GENERALE, DI IDONEITA' PROFESSIONALE, ECONOMICO-FINANZIARIA e TECNICO-ORGANIZZATIVI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE

12.1. REQUISITI DI ORDINE GENERALE.

Non sono ammessi a partecipare alla presente gara i soggetti per i quali sussiste/sussistono:

- le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- l'esistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della legge n. 383/2001 e successive modifiche;

Nel caso di raggruppamenti e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d), e) costituiti e costituendi, i requisiti di ordine generale devono essere posseduti, pena l'esclusione, da tutti i soggetti raggruppati o raggruppati.

Anche i consorziati, relativamente ai quali i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 dichiarano di concorrere, devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti generali per la partecipazione alle gare d'appalto di cui al presente punto e produrre, in sede di offerta, le dichiarazioni di cui al punto 3 dell'art. 15 del presente disciplinare nell'ambito dei documenti da inserire nella busta "A – Documentazione Amministrativa".

I requisiti di ordine generale devono essere altresì posseduti dalla impresa ausiliaria in caso di avvalimento.

12.2 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

I requisiti di idoneità professionale che i concorrenti, all'atto dell'offerta, devono possedere a pena di esclusione sono i seguenti:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura per categorie di attività che comprendano quelle di cui al presente appalto. Per i soli concorrenti di altro Stato membro non residenti in Italia, l'iscrizione in uno dei registri professionali e commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 163/06;
- per i concorrenti ai quali, per poter prestare nel loro paese d'origine, i servizi di cui al presente disciplinare, è fatto obbligo di possedere una particolare autorizzazione ovvero appartenere ad una particolare organizzazione: l'autorizzazione o l'appartenenza all'organizzazione.

12.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO - FINANZIARIA

I requisiti di capacità economico-finanziaria che i concorrenti, all'atto dell'offerta, devono possedere a pena di esclusione sono i seguenti:

- dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, comprovanti l'Idoneità a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto di cui trattasi.

12.4 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

I requisiti di capacità tecnica e professionale che i concorrenti, all'atto dell'offerta, devono possedere a pena di esclusione sono i seguenti:

- regolare esecuzione, negli anni scolastici 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, di servizi nel settore oggetto della gara e cioè nella ristorazione scolastica attraverso i quali l'operatore economico deve dimostrare di aver maturato una esperienza qualificata e adeguate competenze e conoscenze nello specifico oggetto dell'appalto, in correlazione alle sue peculiari caratteristiche, per un importo almeno pari all'importo complessivo stimato dell'appalto.
- Proprietà o disponibilità (comprovabile da apposita documentazione prodotta in sede di verifica del requisito), per tutta la durata dell'appalto, di uno o più centri di cottura/produzione pasti, ubicato/i entro e non oltre 20 Km dalla sede del municipio del Comune di Ugento (il chilometraggio si intende stradale sulla base delle tabelle di distanza), in grado di confezionare i pasti veicolati richiesti dalla stazione appaltante; ciascuno dei centri deve disporre di un'area destinata alla preparazione di pasti per la ristorazione scolastica, nonché di una zona di lavorazione dedicata alle diete speciali e munito di impianti e attrezzature secondo la vigente normativa.
- disponibilità di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti nel rigoroso rispetto delle diete speciali, fino al numero giornaliero richiesto dal capitolato, in caso di non funzionamento temporaneo del/i centro/i di cottura.
- disponibilità di laboratori, accreditati ACCREDIA o SINAL, propri o convenzionati per analisi periodiche di controllo chimico-fisiche e micro biologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle superfici di lavorazione;

- certificazione UNI EN ISO 9001 rilasciata da un organismo di certificazione riconosciuto relativa al/ai centro/i di cottura, propri o in disponibilità, per la fornitura dei pasti veicolati.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE ovvero costituiti da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/2006, a pena di esclusione:

I requisiti d'idoneità professionale di cui al punto 12.2 devono essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati o raggruppandi, dal consorzio e da tutte le consorziate;

I requisiti di capacità economico-finanziari di cui al punto 12.3, devono essere posseduti da ciascun componente il RTI o consorziate esecutrici;

Il requisito di capacità tecnica e professionale di cui al punto 12.4 lettera a) deve essere posseduto nella misura del 60% dalla Capogruppo e nella misura di almeno il 20% da ciascuna mandante o consorziata, assicurando cumulativamente il raggiungimento delle soglie minime del requisito.

Le dichiarazioni e le documentazioni da produrre in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti, per attestare il possesso dei requisiti di cui ai precedenti articoli 12.1, 12.2, 12.3 e 12.4, sono specificati al successivo articolo 15 del presente disciplinare di gara.

12.5 AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 49 del D.lgs. 163/06, può ricorrere all'istituto dell'avvalimento qualora sia in possesso solo parzialmente dei requisiti di capacità economico-finanziaria e/o tecnico-professionale.

Al riguardo, si precisa che:

- in caso di trasferimento di azienda o di un suo ramo, al nuovo soggetto è consentito di avvalersi dei requisiti del cedente;

- l'avvalimento è ammesso anche per i soggetti partecipanti a un raggruppamento non costituito, sia nei confronti dei soggetti esterni sia degli stessi partecipanti al raggruppamento, in quanto l'istituto prescinde dalla natura giuridica dei legami del concorrente, singolo o raggruppato, con i soggetti ausiliari. In tale caso, la stazione appaltante verificherà che il requisito oggetto di avvalimento risulti giuridicamente e materialmente frazionabile e, pertanto, posseduto dall'impresa avvalsa in misura sufficiente a consentire sia la sua partecipazione alla gara come concorrente in RTI sia la partecipazione alla gara dell'impresa avvalente nell'ambito dello stesso RTI. Nella fattispecie trova, comunque, applicazione il comma 2 del citato art. 49, con particolare riguardo alla necessità che vi sia un atto giuridico costitutivo di un rapporto di provvista idoneo a evidenziare specificamente l'effettiva disponibilità dei mezzi/risorse oggetto di avvalimento.

Qualora l'operatore economico intenda ricorrere all'istituto dell'avvalimento, dovrà espressamente manifestarlo, mediante apposita dichiarazione

Sono cause di esclusione:

- l'avvalimento da parte di più di un concorrente della stessa impresa ausiliaria;

- la partecipazione alla presente procedura dell'impresa ausiliaria e dell'impresa che si avvale dei requisiti, intendendo tale divieto operante quando l'avvalente e l'avvalsa siano in concorrenza l'una con l'altra;

- la mancata presentazione della dichiarazione dell'impresa concorrente;
- la mancata presentazione della dichiarazione dell'impresa ausiliaria;
- la mancata produzione dell'originale o della copia autentica del contratto in forza del quale l'impresa ausiliaria/le imprese ausiliarie si obbliga/no nei confronti dell'impresa concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata della concessione, oppure, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, la dichiarazione sostitutiva dell'impresa concorrente attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi di cui al comma 5 dell'art. 49;
- la mancata sottoscrizione della dichiarazione in originale, essendo a tal fine rilevante, e pertanto essenziale, la sottoscrizione in calce, non sanabile con l'eventuale sottoscrizione a margine.

Eventuali carenze, non riconducibili alle fattispecie sopra indicate, potranno essere sanate secondo le modalità definite dall'Amministrazione aggiudicatrice, avuto riguardo al principio del favor participationis e nel rispetto della par condicio. In ogni caso, al fine di garantire la snellezza e la celerità procedimentale, la Commissione assegnerà un termine perentorio a pena di esclusione per la regolarizzazione della posizione dell'operatore economico.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

La stazione appaltante provvederà a trasmettere all'AVCP tutte le dichiarazioni di avvalimento (AVCP 10.12.2010)

12.6 SUBAPPALTO: Il subappalto non è consentito.

ART. 13

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

la migliore offerta è selezionata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, secondo i seguenti criteri di valutazione con i correlati punteggi massimi attribuibili.

OFFERTA ECONOMICA: fino ad un massimo di 30 punti per la migliore offerta economica. Per le altre verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$X = \text{prezzo offerto} \times 30 / \text{migliore prezzo (desunto dalle offerte)}$

Si precisa che la stazione appaltante prenderà in considerazione esclusivamente le offerte formulate al ribasso sul prezzo unitario a pasto a base di gara di € 4,00 oltre IVA al 4%.

L'offerta economica dovrà essere espressa in lettere e cifre, in caso di incongruenza tra gli importi indicati, si attribuirà prevalenza a quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Qualora partecipi alla procedura aperta un solo concorrente, la Commissione, non potendo effettuare una valutazione comparativa, esprimerà un giudizio di congruità dell'offerta economica senza attribuzione di punteggio.

OFFERTA TECNICA: fino ad un massimo di 70 punti da attribuire secondo i seguenti criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		Ponderazione relativa (sub-peso)	Fattori ponderali (punteggi massimi)
ELEMENTI DI VALUTAZIONE DI NATURA QUALITATIVA			
CRITERIO A)	Qualità delle derrate alimentari utilizzate		Punti 27
sub criterio A1	<p>Caratteristiche e frequenza dei prodotti biologici certificati</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere indicate tutte le caratteristiche e le frequenze dei seguenti prodotti:</p> <p>Carni</p> <p>Latte, formaggi e yogurt</p> <p>Cereali e altri prodotti diversi da quelli richiesti in capitolato</p> <p>In particolare saranno valutati, secondo l'ordine di priorità dei prodotti sopraindicati, la rispondenza dei prodotti rispetto a quanto previsto da normativa vigente in materia, sulla base delle schede tecniche presentate per ciascun prodotto contenenti gli elementi di cui all'articolo 25 del Capitolato Speciale d'appalto, il quantitativo descritto su un menu di quattro settimane, nonché la loro frequenza come desumibile dal menu stesso.</p>	Punti 7	
sub criterio A2	<p>Impiego di prodotti DOP, IGP, STG, filiera corta, mercato equo-solidale</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere descritte tutte le caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>In particolare saranno valutati: la rispondenza dei prodotti offerti, secondo l'ordine di priorità DOP, IGP, STG, filiera corta, mercato equo-solidale, a</p>	Punti 20	

	<p>quanto previsto da normativa vigente in materia, sulla base delle schede tecniche presentate e, per ciascun prodotto, il quantitativo su un menu di quattro settimane, nonché la frequenza come desumibile dal menu stesso.</p> <p>Per quanto riguarda i prodotti a filiera corta verrà considerato il solo passaggio dal produttore all'impresa.</p>		
CRITERIO B)	Modalità e qualità di esecuzione del servizio		Punti 38
sub criterio B1	<p>Organizzazione per la preparazione e somministrazione pasti veicolati</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere indicate tutte le caratteristiche tecniche di tale organizzazione.</p> <p>In particolare saranno valutati:</p> <p>Preparazione pasti nelle cucine</p> <p>Servizio pasti veicolati e gestione diete speciali</p> <p>Trasporto: caratteristiche, contenitori e mezzi, piani di manutenzione e sanificazione</p> <p>Servizio presso i terminali di distribuzione</p>	Punti 16	
sub criterio B2	<p>Piano di emergenza per la preparazione pasti in caso di non funzionamento del centro/i di cottura</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovrà essere descritto il piano richiesto per garantire un servizio alternativo in caso di emergenza di analoga qualità a quello richiesto</p> <p>In particolare saranno valutati:</p> <p>Caratteristiche del piano di emergenza</p> <p>Mezzi tecnici utilizzati.</p>	Punti 5	
sub criterio B3	<p>Programmi per il controllo della sicurezza alimentare.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere indicati i programmi di campionamento chimico e microbiologico di prodotti, strumenti e superfici di lavorazione.</p>	Punti 6	

	<p>In particolare saranno valutati:</p> <p>Correttezza</p> <p>Frequenza</p> <p>Modalità</p>		
sub criterio B4	<p>Qualità del personale impiegato nei servizi e modalità di monitoraggio dell'esecuzione del servizio e della soddisfazione degli utenti</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere descritti tutti gli elementi utili richiesti nel sub criterio.</p> <p>In particolare saranno valutati:</p> <p>organizzazione e coordinamento operativo del personale impiegato;</p> <p>n° personale impiegato;</p> <p>modalità per le sostituzioni del personale;</p> <p>piano di formazione permanente per addetti alle cucine comunali e ai terminali, da realizzare nel periodo di vigenza dell'appalto, sui diversi aspetti della refezione scolastica (contenuti/numero ore/calendario) ;</p> <p>Strumenti per il monitoraggio del corretto svolgimento del servizio e della soddisfazione degli utenti (procedure e strumenti di rilevamento, presenza di figure di supervisione dedicate presso i servizi).</p>	Punti 8	
sub criterio B5	<p>Fornitura di prodotti alimentari e di consumo a basso impatto ambientale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere descritte tutte le azioni/strategie correlate all'esecuzione del servizio volte a ridurre l'impatto ambientale.</p> <p>In particolare saranno valutati:</p> <p>fornitura di materiale e prodotti (per consumo pasti, pulizie, imballaggi derrate) ecosostenibili e/o individuazione di altre soluzioni adottate volte a</p>	Punti 3	

	ridurre l'impatto ambientale Approvvigionamento (presso la piattaforma distributiva utilizzata per il servizio) di derrate a km. 0, da intendersi prodotte o lavorate in provincia di Lecce		
CRITERIO C)	Proposte Miglioramento qualità del servizio		Punti 5

Non saranno ammessi alla fase successiva di gara i concorrenti che, in sede di valutazione dell'offerta tecnica, otterranno un punteggio inferiore a 35 punti.

La percentuale di ribasso sulla quota a base d'asta, offerta dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'Aggiudicataria medesima dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

ART. 14

AMMISSIONE O DIVIETO DI VARIANTI

non sono ammesse offerte in variante. I concorrenti possono soltanto proporre, nell'ambito delle proprie offerte elementi qualitativi e nel rigoroso rispetto delle prescrizioni minime di Capitolato Speciale d'Appalto, miglioramenti e integrazioni che saranno valutate secondo quanto illustrato al precedente articolo 13.

ART. 15

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La domanda di partecipazione alla gara e le offerte devono essere presentate per iscritto e racchiuse in un unico plico formato secondo le modalità di seguito indicate.

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni di cui al presente articolo, pena l'esclusione dalla gara, devono pervenire integri entro il termine perentorio di cui all'art. 10.1 ed all'indirizzo di cui all'art. 10.2 del presente disciplinare di gara.

Per la consegna del plico sono ammesse tutte le forme, compreso corriere abilitato o la consegna a mani presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Ugento (LE), aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12 e il martedì dalle ore 16 alle ore 18.

In ogni caso fa fede il timbro dell'Ufficio Protocollo del Comune attestante la registrazione dell'arrivo del plico a tale Ufficio.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

I plichi esterni devono essere obbligatoriamente non trasparenti, controfirmati sui lembi di chiusura e sigillati con forme di chiusura e sigillatura che lascino tracce evidenti in caso di effrazione, e devono recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso - il seguente oggetto: OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DI UGENTO PER IL PERIODO DA SETTEMBRE 2014 A GIUGNO 2016. N° C.I.G.5849315F6C.

Il plico di cui sopra dovrà contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate con forme di chiusura e sigillatura che lascino tracce evidenti in caso di effrazione e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e rispettivamente la dicitura: BUSTA A "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", BUSTA B "OFFERTA TECNICA", BUSTA C "OFFERTA ECONOMICA"

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi e nel termine indicato precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara. Si procederà alla esclusione del concorrente dalla gara altresì in tutti i casi di non integrità del plico contenente l'offerta o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi tali da fare ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Qualora vi sia incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta (a titolo esemplificativo e non esaustivo: mancata indicazione sul plico esterno generale del riferimento alla gara cui l'offerta è rivolta e/o l'apposizione di indicazione totalmente errata o generica), il plico sarà considerato irricevibile, tenuto conto che la mancata indicazione all'esterno del plico dell'oggetto della gara non consente alla stazione appaltante di osservare le cautele necessarie a garantire la sicurezza e la segretezza.

La "BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere i seguenti documenti:

1. Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente o un suo procuratore (con procura in allegato), consapevole delle responsabilità penali in caso di false dichiarazioni ed assumendosene la piena responsabilità, attesta il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 12.1 del presente disciplinare di gara e fornisce le altre informazioni e/o elementi richiesti come qui di seguito specificati. (l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c), m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006, dovrà essere attestata in conformità a quanto prescritto al punto 2) della documentazione da inserire nella Busta A).

La domanda di partecipazione alla gara di cui al presente punto deve recare:

- l'indicazione dell'oggetto dell'appalto;

- l'indicazione dei dati identificativi (nome, cognome, C.F., data e luogo di nascita) e della qualifica del sottoscrittore (ovvero legale rappresentante, procuratore, ecc.);

- l'indicazione delle generalità del concorrente (denominazione/ragione sociale, codice fiscale e/o partita IVA, sede legale, numero di telefono, fax, posta elettronica, posta elettronica certificata, domicilio eletto e numero di fax al quale acconsente che siano inoltrate le comunicazioni) che richiede di partecipare alla gara;

- l'indicazione della forma giuridica di partecipazione alla gara da parte del concorrente (ovvero specificando se si tratta di concorrente singolo o raggruppamento temporaneo e quindi mandante o mandataria, consorzio).

Nell'ambito della documentazione di cui al presente punto, il concorrente dovrà in particolare fornire, a pena di esclusione (salvo espressa indicazione contraria riportata a fianco della lettera di riferimento), le seguenti dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 445/2000 con le quali attesti:

a) che il soggetto concorrente non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che il soggetto concorrente non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

c) l'inesistenza, a carico del soggetto concorrente, di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

d) che il soggetto concorrente non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la presente gara e non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;

e) l'inesistenza, a carico del soggetto concorrente, di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti (s'intendono definitivamente accertate le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'art. 48-bis, commi 1 e 2-bis, del D.P.R. 602/73; in proposito, si evidenzia che l'importo indicato dal comma 1 dell'art. 48-bis citato è pari a € 10.000,00, mentre il comma 2-bis prevede che, con decreto di natura non regolamentare del Ministro dell'economia e delle finanze, l'importo citato possa essere aumentato, in misura comunque non superiore al doppio, ovvero diminuito);

f) che, nei confronti del soggetto concorrente, non risultano iscrizioni nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10, del D.Lgs. 163/06, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti (in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione la stazione appaltante ne darà segnalazione all'Autorità per la Vigilanza dei Contratti Pubblici);

g) l'inesistenza, a carico del soggetto concorrente, 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 (ai fini del comma 1, lett. i), dell'art. 38 del D.Lgs. 163/06, s'intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del DURC di cui all'art. 2, comma 2, del D.L. 210/02 convertito in L. 266/02);

h) (il concorrente deve scegliere una delle due dichiarazioni di cui alla presente lettera)

per imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000: che il concorrente non è assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

in alternativa

nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000: che il concorrente è assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

i) che nei confronti del soggetto concorrente non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii;

j) (il concorrente deve scegliere una delle due dichiarazioni di cui alla presente lettera)

che il concorrente non si è avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 e successive modifiche;

in alternativa

che il concorrente si è avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 e successive modifiche ma che il periodo di emersione si è concluso;

k) elenco del titolare e direttore/i tecnico/i in caso di impresa individuale; soci e direttore/i tecnico/i se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari e direttore/i tecnico/i se si tratta di società in accomandita semplice; amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore/i tecnico/i, socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. Il concorrente dovrà indicare anche, se presenti, i soggetti con le qualifiche sopra indicate che sono cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (indicare i nominativi, le date di nascita, le qualifiche e, se presenti soggetti cessati dalla carica, anche la data di cessazione)

l) (i dati di cui alla presente lettera, necessari alla Stazione Appaltante per richiedere il DURC, non sono richiesti a pena di esclusione):

recapito della corrispondenza, in relazione ad eventuali verifiche sul DURC, va fatto presso la sede legale o la sede operativa;

C.C.N.L. applicato (indicare contratto applicato)

Dimensione aziendale (indicare il numero dei dipendenti totale e quello impiegato per l'appalto)

INAIL – codice ditta (indicare) INAIL – Posizioni assicurative territoriali (indicare)

INPS – matricola azienda (indicare) INPS – sede competente (indicare)

INPS – posizione contributiva individuale titolare/soci imprese artigiane

(indicare solo se ricorre il caso) INPS – sede competente

(indicare solo se ricorre il caso)

m) (il concorrente deve scegliere una delle tre dichiarazioni di cui alla presente lettera)

di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, (sia come controllante o come controllato) con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

in alternativa

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'art. 2359 del codice civile, (sia come controllante o come controllato) e di aver formulato l'offerta autonomamente;

in alternativa

di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di gara di soggetti (indicare denominazione, ragione sociale e sede), che si trovano rispetto al concorrente in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile (sia come controllante o come controllato) e di aver formulato l'offerta autonomamente;

n) (solo per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b e c) del D.Lgs. n. 163/2006 - il concorrente deve scegliere, una delle due dichiarazioni di cui alla presente lettera)

che, con riferimento al divieto posto dall'art. 36, comma 5, primo periodo e dall'art. 37, comma 7, secondo periodo del D.Lgs. n. 163/2006 il consorzio stabile, oppure il consorzio di cooperative di produzione e lavoro oppure il consorzio di imprese artigiane, concorre alla presente gara per conto della/e seguente/i impresa/e consorziata/e (indicare denominazione, ragione sociale e sede legale)[la/le consorziate esecutrici dovranno, a pena di esclusione, produrre apposite dichiarazioni sostitutive con le quali si attesta il possesso dei requisiti generali per la partecipazione alla presente gara];

in alternativa

che il consorzio stabile oppure il consorzio di cooperative di produzione e lavoro oppure il consorzio di imprese artigiane intende eseguire in proprio le prestazioni di cui trattasi;

o) (solo nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/2006):

a. che la partecipazione alla gara viene effettuata congiuntamente alle seguenti imprese/soggetti (indicare denominazione ragione sociale e sede legale);

b. che ci si impegna, in caso di aggiudicazione, a costituirsi in raggruppamento, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa (indicare denominazione ragione sociale e sede legale) qualificata come mandataria-capogruppo del raggruppamento temporaneo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

c. che si uniformerà alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006;

d. che, in caso di aggiudicazione, le prestazioni (o parti di prestazioni) del presente appalto saranno suddivise fra le imprese del raggruppamento nel seguente modo (indicare)

p) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto e nei suoi allegati, dei quali dichiara di avere preso esatta e completa conoscenza;

q) (la presente dichiarazione non è richiesta a pena di esclusione, è necessaria per la stazione appaltante quale autorizzazione al trattamento dei dati, come previsto dalla norma in materia di privacy)

di essere informato, ai sensi e per effetto del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. "Codice in materia di protezione di dati personali", che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Le dichiarazioni sostitutive di cui al presente punto devono essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa, a pena di esclusione. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. In alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

Nel caso di concorrenti costituiti da imprese raggruppate o consorziate o da raggrupparsi o consorziarsi le dichiarazioni di cui al presente punto, a pena di esclusione, devono essere prodotte e sottoscritte dal legale rappresentante di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

2. dichiarazioni sostitutive, a pena di esclusione, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 relative alle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c), m-ter) del D.Lgs. 163/2006 con cui ciascuno dei seguenti soggetti:

- titolare e direttore/i tecnico/i in caso di impresa individuale;
- i soci e direttore/i tecnico/i in caso di società in nome collettivo;
- i soci accomandatari e direttore/i tecnico/i in caso di società in accomandita semplice;
- gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, direttore/i tecnico/i e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di società di capitali;

1. attesta, ai fini di quanto previsto dall'art. 38, comma 1, lett. b), del D.Lgs. 163/06 s.m.i, che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1956, n.575;

2. attesta, ai fini del combinato disposto di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), e all'art. 38, comma 2, del D.Lgs. 163/06 s.m.i., che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, ovvero se presenti, l'elencazione di tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione (indicando Autorità Giudiziaria e tipologia provvedimento emesso, norma violata e reato commesso, data emissione provvedimento, data irrevocabilità provvedimento) a esclusione delle condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;

3. attesta, ai fini di quanto previsto dall'art. 38, comma 1, lettera m-ter) del D.Lgs. 163/06, che nei propri confronti non risultano iscritte nell'Osservatorio dei contratti pubblici, istituito presso l'Autorità di cui all'art. 6 del D.Lgs. 163/2006, segnalazioni per omessa denuncia dei reati previsti dagli artt. 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13 maggio 1991, n. 152, convertito nella L. 12 luglio 1991, n. 203, emergenti da indizi a base di richieste di rinvio a giudizio formulate nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del presente disciplinare di gara (la disposizione non opera quando il fatto è stato commesso nell'adempimento di un dovere o nell'esercizio di una facoltà legittima ovvero in stato di necessità o di legittima difesa).

Nel caso vi siano uno o più dei suddetti soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del presente disciplinare di gara dovrà essere prodotta, a pena di esclusione, per ciascuno di essi apposita dichiarazione sostitutiva attestante l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006, nel caso di dichiarazioni rese e sottoscritte dal legale rappresentante del concorrente e specificando le circostanze che rendono impossibile o eccessivamente gravosa la produzione della dichiarazione da parte dei soggetti interessati, oppure, in alternativa, nel caso di dichiarazioni rese e sottoscritte personalmente da ciascuno dei suddetti soggetti cessati dalla carica. In caso di presenza di una causa di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006 in capo ad uno o più dei suddetti soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, il concorrente dovrà dimostrare, a pena di esclusione, che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

Si rammenta che, ai sensi dell'art. 33 del D.P.R. 313/2002, il concorrente può effettuare una visura, presso l'Ufficio del Casellario giudiziale, senza efficacia certificativa, di tutte le iscrizioni a lui riferite, comprese quelle di cui non è fatta menzione nei certificati di cui agli artt. 24, 25, 26, 27 e 31 del D.P.R. 313/2002.

N.B.

Nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., ovvero, che intendano riunirsi o consorziarsi ex art. 37, comma 8, del D.Lgs. stesso la presente dichiarazione dovrà essere prodotta e sottoscritta, a pena d'esclusione, da tutti gli Operatori Economici raggruppati o raggruppandi.

Le dichiarazioni sostitutive di cui al presente punto devono essere, pena l'esclusione, debitamente sottoscritte dal soggetto che produce le dichiarazioni; in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. Nel caso di sottoscrizione da parte di un procuratore del legale rappresentante va allegata la relativa procura.

3. Dichiarazione solo per il/i consorziato/i per il/i quale/i i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 dichiarano di concorrere

A pena di esclusione, dichiarazioni sostitutive ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, con le quali il/i consorziato/i per il/i quale/i i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 indicano di concorrere, dichiara di possedere i requisiti generali di cui all'art 12.1 del presente disciplinare di gara.

La dichiarazione di cui al presente punto deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa; in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la dichiarazione di cui al presente punto può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata la relativa procura.

Inoltre i soggetti, di cui al precedente punto 2) dei Documenti da inserire nella busta A dell'impresa consorziata, dovranno produrre, a pena di esclusione, dichiarazioni sostitutive ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere b), c) e m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006, in capo ai suddetti soggetti.

Nel caso vi siano uno o più dei suddetti soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara dovrà essere prodotta, a pena di esclusione, per ciascuno di essi apposita dichiarazione sostitutiva attestante l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, che può essere resa e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa oppure, in alternativa, personalmente da ciascuno dei suddetti soggetti cessati dalla carica.

In caso di presenza di una causa di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006 in capo ad uno o più dei suddetti soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, l'impresa dovrà dimostrare, a pena di esclusione, che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

4. A pena di esclusione, documentazione e dichiarazioni sostitutive attestanti il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti dal presente bando di gara.

In particolare il concorrente dovrà produrre la documentazione sotto descritta e dichiarare:

a) di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale per la partecipazione alla procedura di cui all'oggetto previsti all'art. 12.2 del disciplinare di gara e in particolare:

a. che il concorrente rappresentato è iscritto nel registro presso la Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura per categorie di attività che comprendano quelle di cui al presente appalto [indicando luogo di iscrizione, attività e relativo codice, numero di iscrizione, data di iscrizione, durata dell'impresa/data termine, forma giuridica], o ad apposito registro professionale o commerciale di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 163/06,

b. (per i soli concorrenti ai quali, per poter prestare nel loro paese d'origine i servizi di cui al presente disciplinare, è fatto obbligo di possedere una particolare autorizzazione ovvero appartenere ad una particolare organizzazione): di essere in possesso dell'autorizzazione o di

appartenere all'organizzazione prevista nel proprio paese di origine per prestare il servizio oggetto di appalto [indicandone gli estremi]

b) di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria per la partecipazione alla procedura di cui all'oggetto previsti all'art. 12.3 del disciplinare di gara e in particolare: dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, comprovanti l'Idoneità a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto di cui trattasi;

c) di essere in possesso dei requisiti di capacità tecnica-professionale per la partecipazione alla procedura di cui all'oggetto previsti all'art. 12.4 del disciplinare di gara e in particolare:

a. che il concorrente rappresentato ha svolto, con esito di regolare esecuzione, negli anni scolastici 2008/2009-2009/2010-2010/2011 i seguenti servizi nel settore oggetto della gara (e cioè nella ristorazione scolastica) [indicare i servizi svolti, i destinatari, le date e gli importi al netto di IVA] [N.B. l'importo dei servizi svolti ai fini della qualificazione deve essere non inferiore ad € 177.778,40 (euro centosettantasettemilasettecentosettantotto/40)]; nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi le imprese partecipanti al raggruppamento/consorzio devono essere in possesso del presente requisito nelle percentuali specificate all'art. 12);

b. che il soggetto concorrente è proprietario o ha nella propria disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, uno o più centri di cottura/produzione pasti, ubicato/i entro e non oltre 20 Km dalla sede del municipio del Comune di Ugento (il chilometraggio si intende stradale sulla base delle tabelle di distanza), in grado di confezionare i pasti veicolati richiesti dalla stazione appaltante e che ciascuno dei centri dispone di un'area destinata alla preparazione di pasti per la ristorazione scolastica, nonché di una zona di lavorazione dedicata alle diete speciali ed è munito di impianti e attrezzature secondo la vigente normativa;

c. la disponibilità di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti nel rigoroso rispetto delle diete speciali, fino al numero giornaliero richiesto dal capitolato, in caso di non funzionamento temporaneo del/i centro/i di cottura;

d. la disponibilità di laboratori, accreditati ACCREDIA o SINAL, propri o convenzionati per analisi periodiche di controllo chimico-fisiche e micro biologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle superfici di lavorazione;

e. di essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001 relativa al/ai centro/i di cottura, propri o in disponibilità, per la fornitura dei pasti veicolati.

Le dichiarazioni sostitutive di cui al presente punto devono essere, pena l'esclusione, debitamente sottoscritte dal soggetto che produce le dichiarazioni; in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. Nel caso di sottoscrizione da parte di un procuratore del legale rappresentante va allegata la relativa procura.

Nel caso di raggruppamenti costituiti o costituendi le dichiarazioni sostitutive di cui al presente punto devono essere prodotte, pena l'esclusione, da ciascun soggetto che costituisce o che costituirà il raggruppamento per quanto di competenza.

5. A pena di esclusione, mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, in originale o copia autenticata, conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio (solo nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti di cui rispettivamente all'art. 34, comma 1, lettere d), e) del D.Lgs. n. 163/2006 già costituiti)

Si rammenta che, ai sensi del comma 13 dell'art. 37 del D.lgs. 163/06, i concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

6. Garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 8 del presente disciplinare di gara di € 3.984,00 (euro tremilanovecentottantaquattro/00)

L'offerta del concorrente deve essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia, pari al 2% del prezzo base (comprensivo dei costi per la sicurezza) indicato nel presente disciplinare di gara all'art. 4.1, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita mediante deposito presso il Tesoriere Comunale - Banca Popolare Pugliese, filiale di Ugento – via Messapica n. 1 – 73059 - Ugento (LE) – codice IBAN IT10Y0526279748T20990000411 (nel caso di versamento effettuato sul c/c intestato al Comune, per facilitare lo svincolo della cauzione provvisoria prestata, si prega di indicare il numero di conto corrente o gli estremi della banca presso cui il Comune dovrà appoggiare il mandato di pagamento) della somma in contanti o a mezzo di assegno circolare intestato al Tesoriere stesso; di detto deposito dovrà essere inserita nella documentazione di gara la relativa quietanza in originale.

La garanzia può inoltre essere costituita con atto di fideiussione (se garante è una banca o un intermediario finanziario) o polizza fideiussoria (se garante è un'impresa di assicurazione).

La garanzia a corredo dell'offerta deve essere, a pena di esclusione, conforme alle prescrizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006; la garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione della offerta.

E' ammessa la facoltà di avvalersi, per le incombenze di cui sopra, di intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro. Valgono anche per questa ipotesi le specifiche previsioni descrittive per le fideiussioni assicurative e bancarie.

Nel caso di presentazione di offerta da parte di operatori economici che intendano riunirsi in raggruppamento temporaneo la cauzione provvisoria deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono costituire il raggruppamento. In tal caso è comunque sufficiente la sottoscrizione della polizza fideiussoria o dell'atto di fideiussione da parte della sola designata mandataria.

Le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, usufruiscono della riduzione del 50% della cauzione di cui al presente punto. Nel caso di offerta presentata da soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettere d) e) ed f) del D.Lgs. 163/06, la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate, se trattasi di associazione di tipo orizzontale. In caso di associazione temporanea di tipo verticale, se solo alcune imprese sono in possesso della

certificazione di qualità esse potranno godere del beneficio della riduzione sulla garanzia per la quota parte ad esse riferibile. Per fruire di tale beneficio il concorrente dovrà documentare il possesso del requisito nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Si richiede inoltre ai partecipanti, nell'eventualità non risultassero aggiudicatari ed abbiano prestato la cauzione provvisoria in contanti o mediante assegno circolare, di specificare con nota sottoscritta da soggetto legalmente abilitato a rappresentare la ditta, di quale modalità di seguito indicate intendono avvalersi per il rimborso:

- a mezzo accredito su c/c postale fornendo le coordinate postali e n° di c/c postale (spese a carico del rimborsato);

- a mezzo accredito su c/c bancario fornendo coordinate bancarie e n° di c/c bancario.

Indipendentemente dalla modalità di costituzione della cauzione di cui sopra, con particolare attenzione al caso in cui la cauzione sia stata costituita in contanti o mediante assegno circolare, la medesima dovrà essere accompagnata, a pena di esclusione, da apposita dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

7. Attestazione, in originale, rilasciata dalla stazione appaltante comprovante l'avvenuto sopralluogo di cui all'art. 10.6 del presente disciplinare di gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato con le modalità di cui all'art. 10.6 del presente disciplinare di gara. La mancata presentazione degli attestati di cui al presente punto non darà luogo all'esclusione dalla gara purché risulti agli atti dell'Amministrazione l'avvenuta presa visione.

8. Pagamento della contribuzione all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori Servizi e Forniture.

Come previsto dalla deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 3 novembre 2010 gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura sono tenuti al versamento, come contribuzione, della quota prevista dall'art. 4 della suddetta deliberazione. Il versamento delle contribuzioni andrà effettuato secondo le istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati, in vigore dal 1° gennaio 2011, presenti sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Gli operatori economici, pertanto, dovranno effettuare il versamento di un contributo pari ad € 20,00 con le modalità di seguito indicate.

Il versamento del contributo da parte degli operatori economici costituisce condizione di ammissibilità dell'offerta, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1, comma 67, della L. n. 266/2005, e, pertanto, in caso di mancato adempimento, la stazione appaltante escluderà il concorrente dalla gara.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi on line al "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l'operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione". Tale ricevuta di pagamento deve essere inserita nella Busta "A – Documentazione Amministrativa"

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta ed inserito all'interno della Busta "A – Documentazione Amministrativa".

In caso di presentazione di offerta da parte di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) ovvero di soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. 163/2006, il versamento è unico ed è effettuato dalla capogruppo; in caso di offerta presentata da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), il versamento deve essere eseguito dal consorzio, quale unico soggetto interlocutore della stazione appaltante, anche qualora faccia eseguire le prestazioni tramite affidamento alle imprese consorziate.

9. (Solo in caso di avvalimento ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006) Nel caso in cui il concorrente intenda soddisfare la richiesta relativa ai requisiti di carattere economico – finanziario e tecnico-organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, deve produrre nella busta A, a pena di esclusione, in aggiunta o ad integrazione della documentazione di cui ai punti precedenti riferite al concorrente stesso, le documentazioni e dichiarazioni di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La "BUSTA B - OFFERTA TECNICA" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere la documentazione dalla quale si possa inequivocabilmente evincere la proposta offerta dal concorrente, conforme al capitolato, al fine di consentire la valutazione degli aspetti indicati all'art. 13 nell'ambito dei criteri di valutazione di natura qualitativa del presente disciplinare di gara.

La documentazione relativa agli elementi qualitativi dovrà essere raccolta in un unico fascicolo.

L'elaborato dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante e recare in nominativo del direttore tecnico, con allegata, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- tabelle merceologiche dei prodotti alimentari necessari per confezionare i pasti, come richiesti dalle tabelle dietetiche allegate al capitolato speciale d'appalto, tra i quali devono essere compresi anche i prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, così come prescritto dal 4° comma dell'art. 59 della L. 23.12.1999, n. 488, in percentuale non inferiore al 15%;
- piano di organizzazione del lavoro e dotazione organica;
- piano organizzativo dei trasporti per la veicolazione dei pasti e contenitori usati.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

La documentazione relativa agli elementi qualitativi deve essere costituita da un massimo di 40 facciate in formato A4, e ciascuna facciata non può contenere più di 40 righe descrittive, scritte con carattere non inferiore a 12.

Qualora il concorrente presenti documentazione con copertina, indice ed eventuali rappresentazioni grafiche e/o fotografiche, queste non concorrono a determinare il numero massimo di facciate richieste.

Si precisa inoltre che, ai fini del rispetto della par condicio tra tutti i concorrenti, qualora un concorrente presenti un numero di facciate superiore a quello massimo la commissione giudicatrice, ai fini della valutazione di cui all'art. 13, prenderà in considerazione solo ed esclusivamente le facciate massime consentite, seguendo la numerazione progressiva che i concorrenti sono tenuti a riportare in ogni singola facciata.

Nel caso di facciate con più di 40 righe verranno esaminate relativamente ad ogni facciata le prime 40 righe. Si precisa infine che qualora il concorrente presenti una facciata o più facciate in formato A3 anziché A4, ogni facciata in formato A3 vale 2 facciate in formato A4.

Non sarà presa in considerazione, ai fini della valutazione dei diversi elementi, altra documentazione eventualmente allegata all'offerta diversa da quanto sopra richiesto.

Ogni elemento valutato dalla commissione e a cui sarà attribuito un punteggio, costituisce obbligazione contrattuale per la ditta stessa nel caso risulti aggiudicataria dell'appalto

La documentazione inserita nella busta B non deve recare alcuna indicazione dei valori riferiti agli elementi che attengono all'offerta economica ovvero che consentano di desumere in tutto o in parte l'offerta del concorrente in relazione agli elementi quantitativi oggetto di valutazione non discrezionale contenuti nella busta C.

Tutta la documentazione relativa all'offerta tecnica dovrà essere siglata in ogni sua pagina e firmata nell'ultima pagina dal Legale Rappresentante o da suo procuratore. Nel caso di sottoscrizione da parte di un procuratore del legale rappresentante va allegata la relativa procura. In caso di raggruppamento già costituito, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria/capogruppo. In caso di raggruppamento o non ancora costituito, la proposta dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento.

Nella busta "B" deve altresì essere inserita un'altra apposita busta chiusa e sigillata all'esterno della quale dovrà essere indicata la seguente dicitura "segreti tecnici e commerciali" e contenente esclusivamente la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR n. 445/00 con cui il concorrente ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 163/06 s.m.i dichiara in modo chiaro ed inequivocabile quali informazioni dallo stesso fornite nell'ambito dell'offerta costituiscano secondo motivata e comprovata dichiarazione segreti tecnici e commerciali.

Il concorrente dovrà individuare sugli elaborati inseriti nella busta B con un evidenziatore colorato le parti che costituiscono segreti tecnici e commerciali e nella dichiarazione farà chiaro rimando alle parti della documentazione di offerta che avrà evidenziato costituire segreti tecnici e commerciali con anche l'esatta indicazione del la/e pagina/e, del paragrafo e rispetto a queste dovrà fornire nella dichiarazione comprovata motivazione. A tal proposito si precisa che non sarà considerata accettabile e valida (e quindi si avrà per non prodotta) dalla Stazione appaltante quella dichiarazione del concorrente in cui attesti che tutte le informazioni inerenti l'offerta presentata costituiscono segreti tecnici e commerciali. In tal caso, la stazione appaltante procederà secondo quanto stabilito all'art. 17 del presente disciplinare di gara.

Nessun compenso o rimborso spetta all'operatore economico concorrente per la predisposizione degli elaborati costituenti l'offerta elementi qualitativi.

La "BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere la dichiarazione relativa all'offerta economica, in bollo, redatta in lingua italiana e sottoscritta in tutte le pagine dal legale rappresentante del concorrente.

Il concorrente deve indicare il prezzo unitario offerto inferiore rispetto all'importo a base di gara individuato in € 4,00 (euro quattro/00) a pasto.

Nella formulazione dell'offerta economica il concorrente dovrà tenere conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possono influire sul servizio e quindi sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso concorrente remunerativo.

Dovrà necessariamente essere altresì indicato il costo del lavoro avendo a riguardo il prezzo di un'ora di lavoro per il profilo professionale richiesto comprensivo di ogni onere previsto, nel rispetto di trattamenti salariali minimi inderogabili di cui alle norme che disciplinano la materia.

L'offerta economica deve indicare il prezzo offerto esprimendolo fino al secondo numero dopo la virgola.

L'offerta al netto dell'imposta sul valore aggiunto dovrà essere espressa sia in cifre che in lettere, con l'avvertimento che in caso di discordanza, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la stazione appaltante.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti l'offerta economica dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori che costituiranno i raggruppamenti o i consorzi di concorrenti e pertanto dal legale rappresentante dell'impresa mandataria e dai legali rappresentanti dei oggetti mandanti.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti già costituiti l'offerta può essere firmata dalla sola mandataria.

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

Si precisa che, laddove l'offerta sia affetta da mero errore materiale e l'Amministrazione sia, comunque, in grado di ricostruire la volontà dell'operatore economico, con un semplice calcolo matematico non implicante alcuna sostituzione alle scelte dallo stesso compiute, è ammessa la correzione attraverso la modificazione o l'integrazione delle volontà dell'offerta, in quanto tesa alla sostanziale riconducibilità al partecipante dell'offerta presentata.

ART. 16

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

16.1 – PRIMA SEDUTA PUBBLICA: fissata il giorno _____ alle ore _____ presso la Residenza Comunale, _____ – CAP _____ Ugento (LE).

La commissione, il giorno fissato al precedente punto, in prima seduta pubblica, procede all'apertura delle buste "A" contenenti la documentazione amministrativa e sulla base della documentazione prodotta procede a:

- verificare la regolarità delle modalità di presentazione dei plichi e delle buste, la validità e regolarità dei documenti forniti dai concorrenti idonei a dimostrare il possesso dei requisiti di ordine generale, dei requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria, tecnica-professionale nonché la validità della ulteriore documentazione richiesta nel bando di gara;
- verificare che i consorziati, per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 34 lett. b) e c) del D.Lgs 163/06 hanno indicato di concorrere, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma ed in caso positivo ad escludere dalla gara sia il consorzio che il consorziato;
- verificare le condizioni di ammissibilità di raggruppamenti o consorzi costituiti o costituendi;
- all'apertura della busta "B - OFFERTA TECNICA" presentata da ciascun concorrente ammesso, al solo fine di verificare e verbalizzare l'esistenza della documentazione richiesta. Gli elaborati contenuti in ogni busta saranno siglati da ciascun commissario.

Non si procederà ad effettuare il controllo di cui all'art. 48 comma 1 del D.Lgs. 163/2006.

16.2 SEDUTE PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUALITATIVI: Successivamente alla prima seduta, la Commissione di gara procederà in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione inserita nella "BUSTA B OFFERTA TECNICA" alla valutazione dell'offerta tecnica procedendo ad attribuire i punteggi sulla base dei criteri fissati nel presente disciplinare all'art. 13 che comportano apprezzamenti di carattere discrezionale e seguendo la metodologia ivi rappresentata, riservandosi, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o precisazioni in ordine ai contenuti dell'offerta tecnica.

16.3 SEDUTA APERTURA OFFERTA ELEMENTI QUANTITATIVI: Ultimata la valutazione dell'offerta tecnica presentata dai concorrenti ammessi, la commissione di gara, in una successiva seduta pubblica, la cui data ed ora verranno comunicate ai concorrenti tramite fax con almeno 48 ore di anticipo e pubblicizzate sul sito internet del committente, procederà a:

- comunicare i punteggi complessivi attribuiti a ciascuna "offerta tecnica",

- aprire ciascuna "BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA" provvedendo a dare lettura delle offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi secondo la procedura indicata nel presente disciplinare di gara all'art. 13.

La commissione di gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, comma 2, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i, dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, provvede alle verifiche e dispone l'eventuale esclusione dei concorrenti che versino nell'ipotesi di cui all'art. 38, comma 2, ultimo periodo.

La commissione di gara, sulla base delle risultanze ottenute, procederà a formare la graduatoria dei concorrenti in ordine decrescente e a individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa corrispondente all'offerta del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo (elementi qualitativi + elementi quantitativi).

16.4 - VALUTAZIONE DI CONGRUITÀ DELLE OFFERTE - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE: la Commissione di gara procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse.

Con riferimento al criterio di individuazione delle offerte anormalmente basse, si applica l'art. 86, commi 2,3,3-bis, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Con riferimento ai criteri di verifica delle offerte anormalmente basse, si applica l'art. 87 del D.Lgs. n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. Quando un'offerta appaia anormalmente bassa, l'Amministrazione aggiudicatrice richiede all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara e gli altri elementi di valutazione dell'offerta procedendo ai sensi dell'art. 88.

Le giustificazioni richieste potranno riguardare:

- a) l'economia del metodo di prestazione dell'appalto;
- b) le soluzioni tecniche adottate;
- c) le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio;
- d) l'originalità delle soluzioni offerte;
- e) l'eventualità che l'offerente ottenga un aiuto di Stato;
- f) il costo del lavoro secondo le indicazioni di cui al comma 2 lett. g) dell'art. 87 del D.lgs n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i.

16.5 OVE RICORRANO I PRESUPPOSTI PER LA VALUTAZIONE DI CONGRUITÀ delle offerte ai sensi del precedente punto 16.4, l'aggiudicazione provvisoria sarà dichiarata nel corso di un'ulteriore seduta pubblica - la cui ora e data verranno comunicate ai concorrenti tramite fax con almeno 48 ore di anticipo e pubblicate sul sito internet del committente - a favore del concorrente che avrà presentato la migliore offerta ritenuta non anomala.

In caso di offerte uguali si aggiudicherà l'appalto al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio relativamente agli elementi di valutazione di natura qualitativa. Qualora anche i punteggi attribuiti agli elementi qualitativi dovessero essere uguali, si procederà alla aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. n.827 del 23 maggio 1924.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, la stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto di cui trattasi.

Si procederà alla aggiudicazione anche nel caso in cui sia presentata una sola offerta, sempre che la stessa sia validamente presentata e ammissibile e che inoltre sia ritenuta congrua e conveniente.

La stazione appaltante procederà poi, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. all'aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 17

ACCESSO AGLI ATTI

Il diritto di accesso agli atti della presente procedura è disciplinato dall'art. 13 del D.Lgs 163/06 e per quanto in esso non espressamente previsto dalla normativa generale di cui alla L. 241/90 s.m.i, sul principio che le disposizioni contenute nella predetta legge trovano applicazione tutte le volte in cui non si rinvencono disposizioni derogatorie (e quindi dotate di una specialità ancor più elevata in ragione della materia) nel codice dei contratti pubblici.

Si precisa che la stazione appaltante, relativamente alla presente procedura di gara, consentirà l'accesso a tutta la documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti ed inclusa nella busta "A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

Relativamente alle offerte tecniche contenute nella busta "B", si precisa che al fine di consentire alla stazione appaltante di indicare, nelle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5, del D.Lgs 163/06 e s.m.i, l'eventuale presenza di documenti per i quali l'accesso è vietato o differito, al concorrente è richiesto di includere all'interno della busta "B" una ulteriore busta chiusa e sigillata all'esterno della quale dovrà essere indicata la seguente dicitura " segreti tecnici e commerciali" e contenente una dichiarazione attestante le eventuali parti che costituiscono segreti tecnici o commerciali, fornendone adeguata motivazione o comprova. Si precisa che in mancanza di una specifica indicazione, accompagnata da adeguata motivazione, delle eventuali parti della propria offerta elementi qualitativi che costituiscono segreti tecnici e commerciali o in presenza di generiche ed immotivate dichiarazioni di opposizione all'accesso della propria offerta elementi qualitativi la stazione appaltante consentirà l'accesso a tutta la documentazione prodotta dai concorrenti in sede di offerta.

ART 18

ULTERIORI PRESCRIZIONI

a) Non sono ammesse, a pena di esclusione, le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto; non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni, ovvero correzioni non espressamente sottoscritte per conferma;

- b) ciascun concorrente non può presentare più di una offerta;
- c) le offerte recapitate non possono essere ritirate e non è consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta;
- d) la stazione appaltante si riserva la facoltà di posticipare la data fissata per la prima seduta pubblica di gara dandone comunicazione anche tramite pubblicazione di apposito avviso sul sito internet del Comune, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo;
- e) il sistema di cauzioni, garanzie e assicurazioni che assiste la fase di stipulazione ed esecuzione del contratto è definito dal capitolato speciale d'appalto;
- f) si provvederà agli adempimenti relativi alle comunicazioni di cui all'art. 79 del D.Lgs. 163/06 mediante fax. A tal fine il concorrente dovrà obbligatoriamente indicare, nell'ambito della dichiarazione di cui al punto 1) della documentazione da inserire nella busta "A " di cui all'art. 15 del presente disciplinare di gara, oltre al domicilio eletto, il numero di fax al quale acconsente che siano inoltrate le comunicazioni. È obbligo del concorrente comunicare tempestivamente all'Amministrazione via fax al numero 0833 556496 ogni variazione sopravvenuta nel corso della procedura di gara circa il numero di fax o l'indirizzo già indicato nel modello. Tale metodo di comunicazione verrà adottato anche per le altre comunicazioni inerenti alla presente gara;
- g) la stazione appaltante si riserva la facoltà di introdurre rettifiche formali agli atti di gara dandone comunicazione attraverso il proprio sito internet: www.comune.ugento.le.it, qualora siano tali da non riguardare un elemento essenziale della procedura concorsuale, rappresentino dei chiarimenti o delle esplicitazioni di elementi della norma di gara, non introducono mutamenti nei requisiti soggettivi o negli elementi su cui si fonda la valutazione degli elementi qualitativi di gara;
- h) è esclusa la competenza arbitrale; ai sensi e per effetto dell'art. 241, comma 1-bis, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., il contratto non conterrà la clausola compromissoria;
- i) il bando di gara può essere impugnato entro il termine di trenta giorni decorrente dalla avvenuta pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana avanti al Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia – Lecce.

Informativa ai sensi dell'art. 13, del D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 recante l'oggetto: "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Informiamo che provvederemo al trattamento, informatico e/o cartaceo, dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente disciplinare. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Ugento, ai sensi dell'art.18 del D.Lgs. n.196/2003. I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.Lgs. n.196/2003, realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale comunale incaricato.

Si informa, infine, che:

- il titolare e il responsabile del trattamento dei dati è il Comune di Ugento, nella persona del Sindaco pro tempore;

- che il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Settore Affari generali e istituzionali, dott. Alessandro Tresca.

Ugento, _____

Il Responsabile del Settore Affari generali e istituzionali, dott. Alessandro Tresca

<p>N°. 1333 Registro Generale</p> <p>DEL 03/10/2014</p>	<p>N° 696 Registro del Servizio</p> <p>DEL 29/09/2014</p>
<p><u>Oggetto</u> : APPROVAZIONE ATTI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NELLE SCUOLE PRIMARIE PRESENTI SUL TERRITORIO DI UGENTO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016.</p>	

Il Responsabile del Settore
 Alessandro TRESCA
 (FIRMA DIGITALE)
 f.to Alessandro TRESCA
 (FIRMA DIGITALE)

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA.

La presente determinazione diviene esecutiva in data odierna.

Art.151, c.4 - D.Lgs. 18/08/2000, N° 267.

Riferimenti Contabili						
Cap.	Art.	Anno	Descrizione	Impegno	Subimp.	Importo

Ugento, li 03/10/2014

Il Responsabile del Settore Finanziario f.f.
 Irene VIVA
 (FIRMA DIGITALE)

f.to Irene VIVA

(FIRMA DIGITALE)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Copia della presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all 'Albo Pretorio del Comune in data odierna per rimanervi quindici giorni consecutivi.

Ugento, lì 06/10/2014

Il Messo Comunale

f.to _____

E' copia conforme all'originale da servire per uso amministrativo.

Ugento, lì 22/10/2014

Il Responsabile del Settore
Alessandro TRESCA