



COMUNE DI GIOI

P.ZZA A. MAIO – 17 84056 GIOI (SA)

TEL. 0974-991026 FAX 991503

COD. FISC. 84000570659 P. IVA 02623820657

Email ragioneria@comune.gioi.sa.it www.comune.gioi.sa.it

Servizio Amministrativo e Finanziario

Determina n. 33 Del 28/10/2019

Oggetto: Oggetto: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Gioi per l'A.S. 2019/2020. Procedura sotto soglia (art. 36, c. 2, let. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Determinazione a contrarre ed approvazione avviso pubblico esplorativo e relativi allegati.CIG Z4B2A5F25C

PREMESSO che occorre procedere all'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica per l'A.S. 2019/2020 in favore del personale scolastico avente diritto e degli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado del Comune di Gioi per l'A.S. 2019/2020;

- che l'Istituto Scolastico Omnicomprensivo di Gioi comunicava il numero degli alunni iscritti ed il relativo calendario scolastico per i giorni in cui deve essere erogato il servizio di cui sopra;

DATO ATTO che dai calcoli effettuati, il numero complessivo dei pasti da erogare è pari a n.6.000,00 per un importo complessivo a base d'asta pari ad euro 24.000,00 oltre IVA per un importo unitario di ogni singolo pasto di euro 4,00 oltre IVA;

VISTO l'art.36, comma 2 lettera a), del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 che prevede che, per affidamenti di importo inferiore a 40.000 euro, le stazioni appaltanti possono procedere anche mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici o per i lavori in amministrazione diretta;

RICHIAMATE altresì le linee guida emanate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione in riferimento alle nuove modalità operative per l'affidamento di Lavori, Servizi e Forniture; **RITENUTO** di approvare l'allegato avviso esplorativo con relativo capitolato d'oneri e modello di domanda per l'individuazione degli operatori economici da invitare a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di cui sopra mediante procedura negoziata ai sensi del citato art.36 del D.Lgs. 50/2016;

DATO ATTO infine che l'affidamento non rientra nei beni e servizi elencati all'art.1 del dPCM 24/12/2015 per cui è stato acquisito il seguente CIG Z4B2A5F25C sulla piattaforma telematica dell'ANAC (Autorità Nazionale Anti corruzione);

VISTI ALTRESI'

- L'art.107 del D.Lgs. 18 Agosto 2000, n.267;
- Il Decreto Sindacale n.964 del 04.07.2019 con il quale è stato conferito l'incarico di Posizione Organizzativa per l'Area Amministrativa Finanziaria;
- Il Vigente Regolamento Comunale sul funzionamento degli Uffici e dei Servizi;-
- la delibera di consiglio Comunale n.17 del 18.06.2019 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione 2019-2021;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DETERMINA

- 1- **PROCEDERE**, ai sensi del richiamato art.36 comma 2 dell.a) del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, all'avvio del procedimento mediante la pubblicazione di avviso pubblico esplorativo per l'affidamento mediante procedura negoziata del servizio di ristorazione scolastica del comune di Gioi per l'A.S. 2019/2020 - procedura sotto soglia (art. 36, c. 2, let. a) del D.Lgs. n. 50/2016 - identificato con il CIG Z4B2A5F25C;
- 2- **APPROVARE** l'avviso pubblico, il Capitolato d'Oneri ed il modello di Domanda di Partecipazione allegati alla presente e che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 3- **Di impegnare** la somma di euro 7.800,00 per l'anno 2019 al capitolo 104503.1 codice di bilancio 1.03.02.15.000 Missione 04 Programma 06 del Bilancio e euro 17.160,00 per l'anno 2020 al capitolo 104503.1 codice di bilancio 1.03.02.15.000 Missione 04 Programma 06.
- 4- **PUBBLICARE** la presente e l'avviso pubblico con i relativi allegati sull'Albo Pretorio e nella sez. Amministrazione Trasparente.

A norma dell'art. 8 della Legge n. 241/90, si rende noto che il responsabile del procedimento, è il Dott. Antonio Nicoletti che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono al n° 0974/992016.

Parere regolarità tecnica

Ai sensi dell'art.147-bis, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, sul presente atto viene espresso il parere favorevole di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa.

Parere di regolarità contabile

Ai sensi dell'art.147-bis, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, sul presente atto viene espresso il parere favorevole di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa.

Dalla Residenza Municipale, addì 28/10/2019

Il Responsabile del Servizio Amm. Finanziario

Dott. Antonio Nicoletti





COMUNE DI GIOI
P.ZZA A. MAIO – 17 84056 GIOI (SA)
TEL. 0974-991026 FAX 991503
COD. FISC. 84000570659 P. IVA 02623820657
Email ragioneria@comune.gioi.sa.it www.comune.gioi.sa.it

ALLEGATO n.2 – Avviso esplorativo del 18 Ottobre 2019

MODULO ISTANZA e DICHIARAZIONE PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE A INDAGINE DI MERCATO

PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO

Al quale affidare il servizio di "RISTORAZIONE SCOLASTICA" per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Gioi (anno scolastico 2019/2020).

AI COMUNE DI GIOI

Servizio Amm. e Finanziario

Piazza A. Maio -17

84056 GIOI (SA)

PEC: protocollo@pec.comune.gioi.sa.it

Il/la sottoscritto/a _____
nat_ a _____ il _____ residente a
_____ (____) in Via _____ n. _____ in qualità
di _____ della ditta _____
avente sede legale in _____ (Prov.____) CAP.____ via/piazza
_____ n _____ ed amministrativa in _____ (Prov.____)
CAP ____ via/piazza _____ n _____ Tel. n. _____ Cell.
_____ Fax n. _____ E-mail
_____, con le seguenti posizioni previdenziali ed
assicurative:

INPS (nel caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte):

Sede di _____ matricola n° _____

Sede di _____ matricola n° _____

INAIL (nel caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte):

Sede di _____ matricola n° _____

Sede di _____ matricola n° _____

con riferimento all'avviso esplorativo indicato in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dall'art. 76 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

di **MANIFESTARE L'INTERESSE AD ESSERE INVITATO** alla procedura per l'affidamento della gestione del servizio in oggetto, di cui all'avviso pubblico come :

IMPRESA SINGOLA;

Mandataria di un costituito/constituendo Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e indica come mandanti le seguenti imprese:

Mandante di un costituito/constituendo Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e indica quale Capogruppo l'impresa: _____

ACCETTA tutte le condizioni previste nell'avviso approvato dal Comune di Gioi con Determinazione del Responsabile del Servizio Amministrativo Finanziario n. 33 del 28/10/2019 pubblicato in data 28/10/2019.

DICHIARA

sotto la propria responsabilità ai sensi dell'art. 76 del d.p.r. n. 445/2000:

1) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

a. assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti;

b. l'operatore economico è iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____ per la seguente attività _____

2) Requisiti di capacità economica/finanziaria: Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato annuo medio per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2016/2018 non inferiore a € 30.000,00:

a. un fatturato annuo medio per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2016/2018 non inferiore a € 30.000,00;

Anno solare	Importo Fatturato
2016	€
2017	€
2018	€

3) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa: aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2016-2017-2018, con l'indicazione degli importi, dei committenti, per un importo medio annuo non inferiore ad € 30.000,00:

Anno di riferimento	Committenti	Oggetto	Importo (*)
2016			€
2017			€
2018			€

* è obbligatorio indicare l'importo del servizio svolto

4) di essere in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;

5) di ottemperare alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

6) Di aver preso conoscenza del capitolato di appalto e di accettare, senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole in essi contenute;

7) Di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere a tutti gli obblighi con le modalità, nei tempi e con le conseguenze previste;

8) Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti ed in regola con il versamento agli enti previdenziali di competenza;

9) **Altresì dichiara:** di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

Luogo e data _____

IL Dichiarante _____

(firma e timbro)

Allegare fotocopia documento di identità del firmatario



COMUNE DI GIOI

P.ZZA A. MAIO – 17 84056 GIOI (SA)

TEL. 0974-991026 FAX 991503

COD. FISC. 84000570659 P. IVA 02623820657

Email ragioneria@comune.gioi.sa.it www.comune.gioi.sa.it

OGGETTO: AVVISO ESPLORATIVO PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI D'INTERESSE PER AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI GIOI. ANNO SCOLASTICO 2019/2020. PROCEDURA SOTTO SOGLIA (art. 36, c. 2, let. a) del D.Lgs. n. 50/2016 CIG Z4B2A55F25C.

**INDAGINE DI MERCATO e
RICHIESTA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**
(Approvato con Determinazione n. 380 del 25 settembre 2018)

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

In esecuzione alla propria Determinazione n. 33 del 28.10.2019

INFORMA

Con il presente avviso si intendono acquisire le manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici operanti sul mercato, da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di **RISTORAZIONE SCOLASTICA**, con procedura semplificata (appalti sotto soglia) ai sensi dell'art. 36, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, per gli alunni ed il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado di Gioi e Fraz. Cardile.

Con il presente Avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito. Le manifestazioni di interesse hanno il solo scopo di comunicare all'Amministrazione Comunale la disponibilità a fornire il servizio di cui l'Amministrazione ha necessità. Il presente avviso non costituisce altresì un invito ad offrire né un'offerta al pubblico ai sensi dell'art. 1336 c.c. o promessa al pubblico ai sensi dell'art. 1989 c.c.

Si forniscono di seguito, in sintesi, le informazioni utili alla manifestazione d'interesse.

ART.1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Gioi , Piazza A. Maio n. 17 - 84056 Gioi (SA)

Responsabile del Settore / R.U.P.: Dott. Antonio Nicoletti

Mail: ragioneriagioi@gmail.com - Pec: protocollo@pec.comune.gioi.sa.it

Tel 0974991026

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, trasporto, razionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado del Comune di Gioi per l'anno scolastico 2019/2020. con le modalità previste dal "Capitolato d'Oneri" approvato con Determinazione del R.U.P. n.33 del 28.10.2019 disponibile online nel sito ufficiale del Comune di Gioi e, comunque, allegato al presente avviso.

La categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, descrizione "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV è: 555240009-9 "Servizi di ristorazione scolastica" dell'allegato IX al D.Lgs. n. 50/2016 (Nuovo Codice degli Appalti).

ART. 3 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

L'importo unitario a base d'asta è pari ad € 4,00, esclusa IVA al 4%, per una previsione massima, non impegnativa per l'Amministrazione, di pasti 6000,00 per € 24.000,00, oltre IVA al 4%, per l'anno scolastico 2019/2020, ossia per tutta la durata dell'appalto.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il corrispettivo mensile, in rapporto al numero di pasti effettivamente ordinati ed erogati, sarà pagato, previa presentazione di regolare fattura e verifica D.U.R.C., secondo le modalità previste dal capitolato ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà validità annuale, per l'anno scolastico 2019/2020, presumibilmente con decorrenza dal 18/11/2019 e sino al 31 maggio 2020. Qualora dovessero risultare delle economie, esclusivamente per la Scuola dell'Infanzia, il termine di conclusione del servizio potrà essere prorogato al 12 Giugno 2020.

ART. 5 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Le ditte interessate possono proporsi inviando il modulo allegato che deve pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 7 NOVEMBRE 2019, esclusivamente attraverso Posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: protocollo@pec.comune.gioi.sa.it

ART. 6 - REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

In sintesi, potranno candidarsi soltanto le imprese che siano in possesso dei requisiti generali di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria previsti dal D.Lgs. n. 50/2016.

Nel dettaglio sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016, aventi i seguenti requisiti:

1) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

- a. assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti;
- b. iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di ristorazione collettiva;

2) Requisiti di capacità economica/finanziaria:

- a. Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato annuo medio per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2016/2018 non inferiore a € 30.000,00.

3) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:

1) avere un centro di preparazione e cottura dei pasti, in possesso del numero di registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004, distante non oltre 20 minuti dai locali mensa di Gioi e Fraz.Cardile.

2) aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2016-2017-2018, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, per un importo annuo medio non inferiore ad € 30.000,00.

3) siano in possesso di certificazione per il sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 inerente alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;

4) ottemperino alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;

5) abbiano effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo al fine di avere esatta conoscenza delle cucine messe a disposizione dall'Ente e del refettorio, delle attrezzature, delle

modalità di funzionamento delle stesse, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire la formulazione dell'offerta;

6) abbiano preso conoscenza del capitolato di appalto e di accettare, senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole in essi contenute;

7) si impegnino ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere a tutti gli obblighi con le modalità, nei tempi e con le conseguenze previste;

8) siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti ed in regola con il versamento agli enti previdenziali di competenza;

9) si impegnino ad applicare in favore dei dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi vigenti;

ART. 7 - INDIVIDUAZIONE DEGLI OPERATORI DA INVITARE ALLA GARA:

Tra gli operatori economici eventualmente partecipanti alla presente INDAGINE DI MERCATO ed in possesso dei requisiti, saranno individuati - MEDIANTE SORTEGGIO - almeno n.5 (cinque) soggetti che saranno invitati alla successiva gara.

Qualora il numero di manifestazioni di interesse pervenute sia inferiore a n.5 (cinque), l'Amministrazione procederà a invitare - tramite PEC - i concorrenti che hanno manifestato il loro interesse, qualunque sia il loro numero e anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, purché in possesso dei requisiti richiesti.

ART. 8 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Offerta economicamente più vantaggiosa, come stabilito dall'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs n. 50/2016 per i servizi di ristorazione scolastica.

ART. 9 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

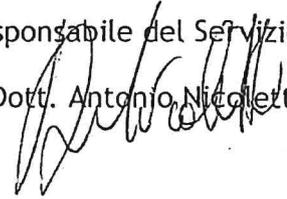
ALLEGATI:

- Modulo istanza
- Capitolato d'Oneri

Dalla sede comunale, 28 Ottobre 2019

Il Responsabile del Servizio

Dott. Antonio Nicoletti

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Nicoletti', written over the printed name.



COMUNE DI GIOI

P.ZZA A. MAIO – 1784056 GIOI (SA)

TEL. 0974-991026 FAX 991503

COD.FISC. 84000570659 P. IVA 02623820657

Email ragioneria@comune.gioi.sa.it www.comune.gioi.sa.it

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI ED I DOCENTI AVENTI DIRITTO

SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI I° GRADO

ANNO SCOLASTICO 2019 / 2020

Capitolato Speciale d'Appalto

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di Primo Grado del Comune di Gioi per l'anno scolastico 2019/2020.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il Servizio dovrà iniziare in data 18.11.2019 per la Scuola dell'Infanzia la Scuola Secondaria di Primo Grado. Salvo diversa disposizione dell'Istituto Omnicomprensivo di Gioi, il servizio di refezione scolastica terminerà in data 31.05.2020 per la Scuola Secondaria e in data 12.06.2020 per la Scuola dell'Infanzia.

Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

Sono a carico della ditta affidataria i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari;
2. Preparazione giornaliera dei pasti presso i locali messi a disposizione dall'Ente e di cui il soggetto aggiudicatario avrà preso preventivamente visione visitati e cucine. Le pietanze devono rispettare il menù vistato dall'ASL.

Il menù dovrà prevedere la somministrazione di:

- a) Primo piatto
- b) Secondo piatto
- c) Contorno
- d) Pane
- e) Frutta di stagione o dessert

f) Acqua minerale naturale in bottiglia

3. Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
4. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
5. Pulizia straordinaria del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
6. Forniture dei vuoti a perdere e delle stoviglie occorrenti per ogni commensale: piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere, di struttura consistente e di materiale idoneo per alimenti in conformità alla normativa vigente.

L'impresa affidataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

- Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori.
- Qualità delle materie prime e del servizio mensa. I prodotti dovranno essere scelti anche tra aziende a filiera corta presenti nell'area Parco e/o provincia di Salerno al fine di assicurare una maggiore aderenza con le tipicità del Territorio e il rispetto della stagionalità.
- La ditta appaltatrice assume, altresì l'obbligo di somministrare, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà essere consegnata ad inizio di ogni anno scolastico contestualmente alla domanda per il servizio di mensa.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la Ditta si impegna a proprie spese, a fornire adeguate diete speciali. In particolare, per gli alunni affetti da celiachia, conformemente alle direttive impartite dall'ASL SALERNO si invita ad osservare quanto segue:

- Creare uno spazio nella cucina destinato alla preparazione dei pasti senza glutine. I cibi devono essere preparati in modo che non vi sia contatto con alimenti con glutine;
- Lavare sempre le mani, piani di lavoro e tutto ciò che è venuto a contatto con farina non permessa o con alimenti glutinati;
- Utilizzare grembiuli ed asciugamani monouso e sostituire i guanti ogni qualvolta si abbia il minimo dubbio che possono essere contaminati;
- Utilizzare pentole, posate da cucina, scolapasta, grattugia esclusivamente destinati ai celiaci. Nel caso ci si trovasse nella condizione, straordinari, di dover usare gli stessi utensili per gli alimenti con glutine, assicurarsi che gli stessi siano perfettamente lavati. Questa regola non vale per gli utensili con fori, come ad esempio scolapasta, colini, ecc., che devono essere "sempre" dedicati;
- Non usare mestoli e taglieri di legno in quanto questo materiale, essendo poroso, non consente una perfetta pulizia;
- I macchinari in uso, come il tritatutto, l'affettatrice, l'impastatrice, ecc., devono essere usati solo per la lavorazione dell'alimento senza glutine oppure solo dopo una accurata pulizia e, comunque, prima di utilizzare i prodotti con glutine;
- La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi; mai nella stessa pentola non lavata, mai nella stessa acqua dove si è cotta pasta con glutine, mai nei cestelli multi-cottura utilizzati per alimenti con glutine. Non

utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta glutinata, per cuocere riso o verdura, né utilizzarla per diluire sughi od altre preparazioni;

- Sui fuochi di cottura evitare il contatto tra i cibi con glutine e quelli senza glutine, facendo particolare attenzione, per esempio, all'acqua in ebollizione contaminata e a non scambiare i mestoli e le posate che si stanno utilizzando;
- Cuocere i cibi senza glutine in un forno a parte o, se si utilizza un forno comune, proteggere gli alimenti con carta stagnola e comunque mai cuocere cibi con glutine insieme a quelli senza glutine;
- L'olio di cottura di cibi senza glutine deve essere destinato solo a questa cottura. L'olio per friggere le patate non deve essere contaminato per esempio da verdure pastellate, dal pangrattato dell'impanatura del pesce o della carne;
- La conservazione di cibi preparati senza glutine deve avvenire in sacchetti e/o in contenitori con chiusura ermetica, anche nel caso di conservazione in frigo o in freezer,
- Per evitare errori si consiglia l'uso di etichette o segnali distintivi;
- Destinare ad uso esclusivo del celiaco il pacco del sale (attenzione a non usare sale iodato), la confezione delle spezie, del burro e dell'olio;
- In caso di dubbio od errore è necessario ripreparare il pasto;

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- L'utilizzo di prodotti di filiera corta e biologici sono considerati come "miglioramento dell'offerta". Questi sono richiesti all'interno dell'offerta proposta e devono essere utilizzati per la preparazione dei pasti in una percentuale almeno del 10% sul totale di quelli richiesti nel presente documento;
- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- La ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. In via eccezionale sarà concesso di fare ricorso a prodotti preconfezionati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

- attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155 così come integrato e modificato dal Reg. CE 852/2004.

Art. 4 - Pasti previsti

Il numero massimo dei pasti da fornirsi è stimato in 6.000,00 circa. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo della fornitura dei pasti sarà determinato sulla base del prezzo offerto dalla ditta esecutrice moltiplicato il numero dei pasti forniti.

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere somministrati secondo le seguenti modalità:

1. Il ritiro dei buoni mensa sarà effettuato giornalmente dal personale scolastico che comunicherà al personale dipendente della Ditta addetto alla cucina, entro le ore 9.00 il numero dei pasti occorrenti.
2. Il riepilogo mensile dei buoni ritirati, firmato dal personale scolastico autorizzato, dovrà essere allegato alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato secondo le modalità indicate all'art.22 del presente capitolato.
3. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.). La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Art. 7 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. È fatto assoluto divieto di utilizzare prodotti e/o materie prime derivanti da colture geneticamente modificate (OGM).L'utilizzo di prodotti di filiera corta e/o biologici sono richieste come indicato nei precedenti articoli.

Art. 8 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- fare in modo che non intercorrano più di quindici minuti tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittute;
- evitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non somministrare pietanze derivanti da colture di prodotti geneticamente modificati (OGM);

- non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi. La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificino episodi di intossicazione.

Art. 9 - Menù

Il menu da somministrare agli alunni dovrà essere quello indicato nel preventivo offerto e dovrà essere esposto in modo tale da darne adeguata informazione ai genitori degli alunni.

Art. 10 - Condizioni particolari dell'appalto

Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

Sicurezza del personale addetto al servizio. Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al Dlgs 81/08 esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Concessione in uso dei locali e degli impianti.

All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali adibiti al servizio cucina e mensa, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

I prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina etc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica e acqua.

Art. 11 - Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa affidataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12 - Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificino scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 13 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art. 14 - Assicurazione

La ditta affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati. A tal scopo la ditta risultata affidataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 750.000,00 (settecentocinquantamila/00).

Art. 15 - Adempimenti pre-contrattuali

L'Impresa affidataria dovrà presentare:

1. copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
2. copia del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
3. polizza assicurativa di cui al precedente art. 14;
4. ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente.

Art. 16 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita "Commissione Mensa" composta da:

1. Sindaco o Assessore delegato alla pubblica istruzione;
2. Medico scolastico;
3. Responsabile del servizio competente;
4. N. 2 rappresentanti dei genitori;
5. N. 2 insegnanti;

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 250;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 500;

- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 17 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) per motivi di pubblico interesse;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e) nei casi di subappalto non autorizzati come previsto all'art. 9 del predetto decreto ministeriale;
- f) in casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- g) in caso di morte di uno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto e in nome collettivo, e di uno dei soci accomandatari nella società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti previsti dall'art. 27 del predetto decreto ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del responsabile del servizio competente. Della assunzione della determinazione viene data comunicazione all'Impresa nei modi di legge. Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, od i servizi in danno dell'Impresa inadempiente.

Art. 18 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 19 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

Art. 20 - Danni

La ditta affidataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 21 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta affidataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad

avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 22 - Finanziamento e pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio. Il pagamento avverrà in rate mensili posticipate a 60gg dalla presentazione della fattura cui dovrà essere allegato il modello di riepilogo mensile dei pasti somministrati regolarmente vistato dal personale scolastico autorizzato.

Art. 23 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Gioi.

Art. 24 - Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Vallo della Lucania.

Art. 25 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Gioi. Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante Posta Elettronica Certificata. E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 26 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 27 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

Art. 28 - Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 10 e 24.

Art. 29 - Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile. L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta affidataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara e l'affidamento del servizio alla Ditta affidataria da parte del Responsabile del Servizio.

Gioi, li 28.10.2018

Il Responsabile dell'Area Amm.va

Antonio Nicoletti



Per accettazione

Luogo e data _____

Timbro e Firma dell'Impresa