



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

**INVITO A PRESENTARE OFFERTE**  
***mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a).***

**OGGETTO:** AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI ORTUCCHIO – PERIODO CHE VA DAL 12.04.2018 AL 31.05.2018, OVVERO CON DECORRENZA DALLA DATA DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO \_ CIG: **Z7922F9987**.

Si rende noto che il COMUNE DI ORTUCCHIO, in qualità di Stazione Appaltante, intende esperire invito a presentare offerte, finalizzata ad individuare un soggetto per l'appalto del servizio in oggetto, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a).

## 1) STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI ORTUCCHIO –

indirizzo: Piazza Alfredo Zampa, 5

Tel. 0863.839117

Fax 0863.830208

PEC: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)

Comune di ORTUCCHIO  
Partenza

Prot. N. 0001627

del 28-03-2018 ore 17:56:48

Categoria 7 Classe 1



## 2) RIFERIMENTI E DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

La presente procedura è disciplinata, in via esemplificativa e non esaustiva, dalle seguenti norme:

*Invito a presentare offerte*

- D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i.;
- DPR 05/10/2010 n. 207 e s.m.i., per le parti non abrogate;
- linee guida ANAC.

ed ogni altra disposizione di legge amministrativa specificatamente inerente gli appalti pubblici di lavori.

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa  
Codice Fiscale 00212110662  
Sindaco Raffaele Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208  
E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)  
Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)  
Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

## 3) SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto consiste nella fornitura di derrate alimentari, preparazione di pasti, somministrazione di pasti per la ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Ortucchio) per il periodo che va dal 12.04.2018 al 01.06.2018, ovvero con decorrenza dalla data di attivazione del servizio, se successiva.

Il servizio può essere così esemplificato:

- predisposizione menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente;
- predisposizione menù giornaliero riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente utilizzando locali e cucina comunale posta nei plessi scolastici successivamente indicati;
- preparazione di pasti riservati a menù speciali (es bambini celiaci);
- distribuzione dei pasti presso i locali mensa della scuola primaria e dell'infanzia ed assistenza agli alunni durante il pasto stesso;
- fornitura degli eventuali spuntini di metà mattina (a base di crackers, biscotti, frutta) e delle merende, destinati ai bambini;
- preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- La Cooperativa nell'acquisto dei prodotti è tenuta a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.
- gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato;
- fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- Lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti.
- Ripulitura e sistemazione dei locali cucina e mensa delle scuole.
- gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro . Rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti.
- Predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano. - Predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori (DUVRI – documento valutazione rischi);
- Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc.

All'aggiudicatario sarà:

- concesso in comodato l'utilizzo del centro di cottura comunale, sito presso l'edificio scolastico per tutti i giorni scolastici;
- sarà richiesta nell'esecuzione del servizio l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi.

## 4) VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO

- Importo Servizi posto a base di gara  
(soggetto a ribasso)

**13.135,20 €**

- Oneri per la sicurezza  
(non soggetti a ribasso)

**160,00 €**

- Importo totale servizi  
**13295,20 €**

Non è prevista la divisione in lotti dell'appalto.

## 5) DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di un mese e mezzo con inizio il giorno 12.04.2018 e con termine il giorno 01.06.2018 e con decorrenza dalla data di attivazione del servizio. (Il periodo di realizzazione del servizio è dal 12.04.2018 al 01.06.2018).



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

## 6) LUOGO DI ESECUZIONE

Centro di cottura comunale e singolo refettorio scolastico ubicati nel plesso scolastico (Scuola dell'infanzia, scuola elementare e media) del Comune di Ortucchio.

## 7) MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'appalto è finanziato con fondi propri del comune di Ortucchio.

La fatturazione del servizio potrà essere fatta con cadenza mensile posticipata, a mezzo fattura elettronica PA, il cui pagamento sarà effettuato entro i termini di legge (subordinatamente alla verifica di regolarità contributiva e fiscale); saranno pagati i pasti effettivamente somministrati.

## 8) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA SELEZIONE

Possono presentare domanda di selezione i soggetti di cui all'art. 45 del DLgs 50/2016, costituiti da operatori economici singoli o riuniti o consorziati ai sensi degli artt. 47, 48 del DLgs 50/2016, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 del DLgs 50/2016.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7, del D.Lgs 50/2016, 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 abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45 comma 2, letter b) e c) del DLgs 50/2016, 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 medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Ai sensi dell'art. 45 comma 1, del DLgs 50/2016, saranno ammessi alla gara anche operatori economici aventi sede in altro stato dell'Unione Europea.

Sono esclusi dalla gara i concorrenti che, in base alla dichiarazione contenuta nella documentazione amministrativa, siano tra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c., se la situazione di controllo o la relazione comporti l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale.

## 9) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

· **REQUISITI DI IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE** in materia di sicurezza sul lavoro e della



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

conformità di macchine ed attrezzature utilizzate (comma 1 lettera a), art. 26 del D.Lgs. 81/08).

· **REQUISITI DI ORDINE GENERALE:** Il richiedente, per poter essere ammesso alla selezione, dovrà autocertificare di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80 del DLgs 50/2016.

· **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE** (art. 83 comma 1, lett a e comma 3 D.Lgs. n. 50/2016): Iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per il settore di attività;

In caso di richiedente costituito da raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, già costituito o non ancora costituito, i requisiti di cui ai punti precedenti devono essere posseduti da ciascun soggetto costituente il richiedente.

· **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA** (art. 83 comma 1, lett b e commi 4, 5 e 7 D.Lgs. n. 50/2016):

◦ dimostrazione di un fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore all'importo a base d'appalto, realizzato negli ultimi tre esercizi;

· **REQUISITO DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE** (ART. 83 Comma 1 lett c, commi 6 e 7 D.Lgs. n. 50/2016): il concorrente dovrà;

◦ aver regolarmente gestito in maniera continuativa, per almeno un anno, nell'ultimo triennio (giugno 2013-giugno 2016), almeno un servizio di refezione scolastica per conto di un ente pubblico per un importo annuo pari o superiore ad € 50.000,00 (IVA esclusa); il candidato dovrà indicare in sede di domanda l'ente committente, l'importo annuo del contratto, il periodo di riferimento.



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

## *Avvalimento*

I richiedenti singoli o consorziati o raggruppati, possono utilizzare l'istituto dell'avvalimento secondo le modalità e le condizioni di cui all'art. 89 del DLgs 50/2016.

Si precisa che più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria e che l'impresa ausiliaria ed il concorrente non possono partecipare entrambi alla gara.

## *Subappalto*

1. E' vietato alla impresa aggiudicataria, sotto pena di risoluzione *de iure* del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte, del servizio.

## **10) TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI SELEZIONE**

La domanda di offerta, redatta esclusivamente in lingua italiana, dovrà pervenire in plico chiuso presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Ortucchio – piazza Alfredo Zampa, 5 – 67050 Ortucchio (AQ), entro e non oltre le ore 12,00 di lunedì 9 aprile 2018, a pena di esclusione dalla selezione.

Oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcuna altra domanda anche se sostitutiva od aggiuntiva rispetto alla domanda precedente.

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio stabilito dal presente avviso. A tal fine farà fede esclusivamente l'apposito timbro apposto sul plico dall'Ufficio Protocollo.

Il plico deve essere idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura (non è necessaria la sigillatura con ceralacca) e deve recare all'esterno il nominativo, la P.I., l'indirizzo, il numero di telefono, e la PEC del mittente, oltre la dicitura:

**“INVITO A PRESENTARE OFFERTA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ORTUCCHIO – PERIODO 12.04.2018 / 01.06.2018”.**



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

In caso di richiedente costituito da consorzio ordinario di concorrenti o GEIE o raggruppamento temporaneo di concorrenti, già costituito o non ancora costituito, sul plico dovrà essere indicato il nominativo di ciascun soggetto costituente il richiedente, unitamente alla qualifica di mandatario (capogruppo) o mandante per ciascun soggetto.

Stante l'urgenza del provvedere, all'offerta dovrà essere allegata tutta la documentazione di cui all'art. 80 - 83 del 50/2016, al fine di poter procedere direttamente all'aggiudicazione definitiva, come di seguito indicata.

Ai fini della verifica del possesso dei requisiti, necessaria per addivenire all'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, con particolare riferimento alle cause ostative previste dall'articolo 80-83 del decreto legislativo n. 50 del 2016, la Stazione appaltante chiede all'aggiudicatario la presentazione di una dichiarazione sostitutiva riguardante i dati dell'impresa, come da fac simile che verrà allegato alla richiesta, compilato in ogni sua parte, ai fini della richiesta da parte della Stazione appaltante, presso gli Uffici competenti, dei seguenti documenti:

a) certificato generale del casellario giudiziale, riferito agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza dell'Impresa (in caso di Spa, srl), riferito ai soci (in caso di snc), riferito al titolare (in caso di impresa individuale), riferito ai soci accomandatari (in caso di sas), così pure ai direttori tecnici, ed eventuale procuratore preposto alla firma del contratto, nonché ai medesimi soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

b) certificato del casellario dei carichi pendenti, riferito agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza dell'Impresa (in caso di Spa, srl), riferito ai soci (in caso di snc), riferito al titolare (in caso di impresa individuale), riferito ai soci accomandatari (in caso di sas), così pure ai direttori tecnici, ed eventuale procuratore preposto alla firma del contratto;

c) certificato dell'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato dell'Impresa, di cui all'art. 9 D.P.R. n.313/2002;

d) certificato fallimentare dell'impresa, di data non anteriore a sei mesi;

e) certificato di iscrizione al registro delle Imprese di data non anteriore a sei mesi recante l'apposita dicitura antimafia e da cui risultino le cariche sociali ed il direttore tecnico e che la stessa Impresa non si trova in stato di amministrazione controllata, liquidazione, fallimento, concordato o in qualsiasi altra situazione equivalente nell'ultimo quinquennio;

f) composizione societaria, con dichiarazione circa l'eventuale esistenza di diritti reali di godimento o di garanzia sulle azioni "con diritto di voto" sulla base delle risultanze del libro dei soci, comunicazioni ricevute e di qualsiasi altro dato a propria disposizione, indicazione dei soggetti muniti di procura irrevocabile che abbiano esercitato il voto nelle assemblee societarie nell'ultimo anno o che ne abbiano comunque diritto;



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

g) dichiarazione sostitutiva di certificazione riguardante i dati dell'impresa, come da fac simile che verrà allegato alla richiesta, ai fini della richiesta telematica, da parte della Società appaltante, del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'impresa appaltatrice tramite lo sportello unico previdenziale;

h) certificazione di ottemperanza alle norme della Legge 68/99.

## 11) CONTENUTO DEL PLICO

Il plico dovrà contenere al suo interno esclusivamente:

- **Busta A contenente la documentazione di cui all'art. 80-83 del D.Lgs. 50/2016 e del D.Lgs. 81/2008;**
- **Busta C contenente l'offerta.**

## IMPORTANTE

### 1. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO:

I concorrenti sono tenuti ad effettuare il sopralluogo obbligatorio insieme ai rappresentanti della Stazione appaltante. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal Legale Rappresentante dei concorrenti o da persone da loro individuate e munite di apposita delega (da presentare il giorno fissato). Per appuntamenti contattare – Ing. Simona LEOPARDI – Responsabile dell'Area Tecnica - tel. 320.6123103. In sede di sopralluogo verrà rilasciata l'attestazione di avvenuto sopralluogo e presa visione degli atti di gara.

## 12) MODALITÀ DI SELEZIONE DEI CONCORRENTI DA INVITARE A PRESENTARE OFFERTA

La Stazione appaltante provvederà nel giorno di lunedì 9 aprile 2018 alla ore 15:00, in seduta pubblica, a verificare la correttezza e completezza delle istanze pervenute e la sussistenza dei requisiti minimi di partecipazione richiesti, sulla base delle autocertificazioni prodotte, le quali dovranno divenire certificati in originale al momento dell'aggiudicazione. Gli esiti delle verifiche saranno riportati in apposito verbale, il quale conterrà l'elenco dei richiedenti risultati idonei nonché l'aggiudicatario definitivo.





# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Amministrativo

## 13) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio del prezzo più basso ai sensi del D.Lgs n. 50/2016 come sotto indicato.

## 14) ULTERIORI INFORMAZIONI

La Stazione appaltante si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'appalto; in tal caso nessuno dei concorrenti potrà richiedere alcun risarcimento o per danni a qualsiasi titolo.

Le richieste di informazioni, chiarimenti ed eventuali sopralluoghi, dovranno pervenire al Responsabile Unico del Procedimento (RUP):

Attili Dr. Giampiero Segretario Comunale Ortucchio (tel:[0863.839117](tel:0863.839117); email: [segretario@comunediortucchio.it](mailto:segretario@comunediortucchio.it)).

Le risposte alle richiesta di chiarimenti, se ritenute di interesse generale, saranno pubblicate sul sito internet.

## 15) TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del DLgs 196/2003, si informa che i dati personali verranno acquisiti dalla stazione appaltante e trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura in essere ovvero per dare esecuzione ad obblighi informativi previsti dalla legge. Il presente avviso e la relativa documentazione, è pubblicato sul sito internet, sezione gare appalti e bandi, e sugli Albi Pretori dei comuni di Ortucchio.

Ortucchio, 28.03.2018.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

CDR. GIAMPIERO ATTILI

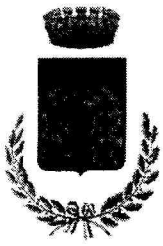


ALLEGATI:

- Capitolato Speciale d'Appalto;
- Menù della A.S.L..

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa  
Codice Fiscale 00212110662  
Sindaco Raffaele Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208  
E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)  
Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)  
Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Tecnico

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI ORTUCCHIO – PERIODO CHE VA DAL 12.01.2018 AL 01.06.2018, OVVERO CON DECORRENZA DALLA DATA DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO.**

### **ART.1. OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il Comune di Ortucchio, previo esperimento di gara mediante **PROCEDURA NEGOZIATA**, ai sensi del D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016, affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica (mensa scolastica) per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado presenti in questo Comune da effettuarsi per cinque giorni della settimana (dal lunedì al venerdì). L'appalto comprende:

- a) la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione ai tavoli dei pasti cucinati nella cucina centralizzata presente all'interno del plesso scolastico di Ortucchio;
- b) la predisposizione dei tavoli, la pulizia, disinfezione e il riordino dei locali, dei servizi annessi, dei relativi arredi e attrezzature presso i locali adibiti a refezione ubicati presso il plesso scolastico sito in Ortucchio Via dei Bersaglieri.

### **ART. 2. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali, fatte salve quelle strumentali presenti nei locali adibiti a refezione scolastica e nel locale cucina, nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice.

2. La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina centralizzata, ubicata all'interno del Plesso Scolastico di Via dei Bersaglieri di questo Comune.

3. La preparazione del pasto non dovrà essere conclusa prima di mezz'ora rispetto all'orario previsto per la distribuzione. L'impresa dovrà:

- a) cucinare giornalmente tutti i pasti presso la cucina centralizzata sita all'interno del Plesso scolastico della Scuola di questo Comune;
- b) distribuire agli alunni i pasti rispettando orari stabiliti dal Dirigente scolastico che di norma sono: ore 12.30 per la scuola dell'Infanzia, alle ore 13:00 per la scuola Primaria ed alle ore 13:30 per la Scuola Secondaria di I grado.
- c) pulire e rigovernare tutti i locali adibiti a refezione e servizi annessi; Per eventi straordinari ed imprevisti comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio. L'impresa aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9,15 del numero degli utenti consumatori del giorno. I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell'A.S.L. competente secondo i menù predisposti dalla stessa. Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. Le date d'apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche.

### **ART. 3. TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

1. L'Utenza è composta da:

- a) alunni delle scuole dell'Infanzia;

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa

Codice Fiscale 00212110662

Sindaco

Raffaele

Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208

E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

Pec: [procomunediortucchioaq@pec.it](mailto:procomunediortucchioaq@pec.it)

Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

- b) alunni della scuola primaria;
- c) alunni della scuola secondaria di I grado;
- d) personale docente e ATA (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

#### **ART. 4. PASTI**

1. Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione e la preparazione di:
  - a) un primo piatto
  - b) un secondo piatto con contorno fresco
  - c) pane : n. 1 panino fresco da gr. 80
  - d) frutta : n. 1 frutto fresco , o 200gr. di succo di frutta in Tetra Brik
2. Ai bambini che ne facciano richiesta deve essere concessa una porzione supplementare di cibo pari a 1/2 porzione.
3. L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie croniche o portatori di allergie e intolleranze alimentari, previa richiesta scritta dell'utente, corredata da un certificato del medico, contenente l'elenco degli alimenti da escludere.
4. L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari di primaria qualità e alla migliore preparazione dei pasti giornalieri.
5. Il numero complessivo dei pasti di seguito indicato è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.
6. Il Comune si riserva la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli stabiliti dal Comune.

#### **ART. 5. DURATA DELL'APPALTO**

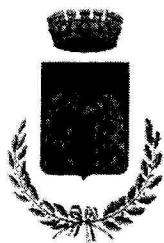
1. L'appalto avrà la durata dal giorno 8 gennaio 2018 al giorno 31 marzo 2018 ovvero dalla data di attivazione del servizio.

#### **ART. 6. PROCEDURA DI GARA**

1. La normativa applicabile alla presente procedura, nella considerazione che i servizi oggetto del presente appalto rientrano nei servizi di ristorazione scolastica di cui all'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, è disciplinata dalle disposizioni richiamate nell'art. 60, 144 e 216, comma 18, del D. Lgs. n. 50/2016.
2. Si procederà all' affidamento mediante **PROCEDURA APERTA**, da espletarsi con il criterio del prezzo più basso sull'importo complessivo di **€ 13.135,20 (Euro tredicimilacentotrentacinque/20)** oltre IVA, comprensivo del costo **di € 160,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.
2. L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.
3. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione - per comprovati motivi - dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
4. L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida.
5. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

#### **ART. 7. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO - IMPORTO A BASE D'ASTA**

1. Il valore complessivo presunto dell'appalto per il periodo di cui all'oggetto, è stimato **in € 13.135,20, di cui € 160,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.
2. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando il numero dei possibili fruitori del servizio.



# COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Ufficio Tecnico

## **ART 8. LOCALI ED ATTREZZATURE**

1. Il Comune mette a disposizione della impresa Appaltatrice, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà che risulterà dall'inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della impresa aggiudicataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.
2. L'impresa aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.
3. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o della stessa.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.
5. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della impresa aggiudicataria nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.
6. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.
7. L'ingresso nella locale mensa sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e a quello espressamente autorizzato dal Comune.
8. Sono a carico dell'impresa appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della impresa aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.
9. In ogni caso il personale della impresa aggiudicataria è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

## **ART 9. OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad adempiere i seguenti obblighi:
  - a) acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari di prima qualità necessarie per la fornitura dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato. La impresa aggiudicataria si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative. L'impresa aggiudicataria potrà immagazzinare le derrate nei locali in uso alla mensa scolastica assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
  - b) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;
  - c) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio per utenti che presentino adeguate e giustificate motivazioni. Scostamenti dal menù approvato dalla A.S.L. competente devono essere adeguatamente motivati dal gestore ed accettati dal Comune. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa

Codice Fiscale 00212110662

Sindaco

Raffaele

Favoriti

Tel. +39.0863 839117 | Fax. +39 0863.830208

E-Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

Pec: [procomunediortucchioag@pec.it](mailto:procomunediortucchioag@pec.it)

Mail: [info@comunediortucchio.it](mailto:info@comunediortucchio.it)

- essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico - religiose o culturali;
- d) ritirare i ticket di partecipazione al servizio (buoni pasto) presso le scuole interessate;
  - e) provvedere alla somministrazione e scodellamento ai tavoli;
  - f) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso, tovagliette individuali di carta anch'esse monouso che ogni giorno dovranno essere distribuiti agli utenti della mensa le cui caratteristiche tecniche dovranno essere rispondenti alle norme CE;
  - g) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario; tutti i materiali e prodotti di pulizia necessari e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte dell'impresa aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
  - h) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;
  - i) assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni nelle scuole ed il soddisfacimento dall'utenza, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+65 C);
  - l) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
  - m) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
  - n) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei numeri dei pasti serviti in ogni scuola corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;
  - o) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

#### **ART 10. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

1. L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- a) fornire all'appaltatore i locali adibiti a mensa scolastica;
- b) fornire l'energia elettrica, l'acqua e il gas;
- c) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica e delle attrezzature di sua proprietà; le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della impresa aggiudicataria faranno carico a quest'ultima.

#### **ART. 11. REQUISITI DELLE IMPRESE**

1. Per l'ammissione alla gara le imprese dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti.

#### **ART. 12. CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto alla impresa aggiudicataria sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni pasti ritirati, dalla stessa impresa, quotidianamente agli utenti del servizio e previo riscontro degli stessi.
2. Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera dei pasti erogati, sia per alunni, che per docenti. In caso di discordanza tra i buoni ritirati e i pasti somministrati, l'Amministrazione sarà sollevata da ogni responsabilità e liquiderà i buoni effettivamente consegnati. Il Comune non risponde di buoni pasto eventualmente dispersi.
3. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.
4. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria ed il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi a titolo di compensazione.