



APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

CAPITOLATO D'ONERI

**AREA AMMINISTRATIVA E SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZI SCOLSTICI EDUCATIVI**

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO
- ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI
- ART. 5 – ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- ART. 6 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- ART. 7 – CONTROLLI SUL POSSESSO DEI REQUISITI
- ART. 8 – PROCEDURA DI GARA
- ART. 9 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 10 – OFFERTE ANORMALMENTE BASSE
- ART. 11 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
- ART. 12 – APERTURA DELLE OFFERTE
- ART. 13 – SUBAPPALTO
- ART. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 15 – OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA
- ART. 16 – POLIZZA ASSICURATIVA
- ART. 17 – SPESE CONTRATTUALI
- ART. 18 – PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 19 – CONTROVERSIE
- ART. 20 – PERSONALE
- ART. 21 – PROVVEDIMENTI PER IL PERSONALE
- ART. 22 – CORRISPETTIVO D'APPALTO
- ART. 23 – ADEGUAMENTO DEL PREZZO
- ART. 24 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 25 NORME FINALI
- ART. 26 – ALLEGATI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto, in unico lotto, del servizio di mensa scolastica presso i Centri Cottura di Terontola e di Fratta ed altre attività connesse al servizio di mensa scolastica del territorio del comune di Cortona, così come dettagliatamente definito nel capitolato tecnico.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di due anni scolastici 2007/2008 e 2008/2009 a decorrere dal 17 settembre 2007 e si articolerà annualmente secondo il calendario scolastico. L'Amministrazione comunale, a fronte del buon andamento del servizio, si riserva la facoltà di prorogare, alle medesime condizioni, con specifico provvedimento amministrativo esecutivo, l'affidamento del servizio alla medesima impresa aggiudicataria per ulteriori due anni scolastici: 2009/2010 - 2010/2011 fino al 30/6/2011, considerato che ai fini della determinazione del valore complessivo si è tenuto conto sia del periodo iniziale di durata certa del contratto sia dell'ulteriore e d eventuale prolungamento del contratto ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs 163/2006. La facoltà di disporre la proroga del contratto sarà effettuata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione, ponderata in relazione alla convenienza economica nonché alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il Comune di Cortona si riserva altresì la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO

L'importo stimato dell'appalto – in ragione della durata complessiva del contratto (comprensivo dell'eventuale proroga), per le quantità e le caratteristiche previste, rapportate al valore a pasto posto a base d'asta pari ad euro 5,00 - è di euro 1.320.000 circa escluso iva per presumibili n. 66.000 pasti annui per le scuole del territorio comunale di Cortona (rif. A.S. 2005/2006).

Il numero dei pasti in relazione ai quali il Comune di Cortona liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati, consegnati e riscontrati senza garanzia di un numero minimo.

Il Comune di Cortona con l'Impresa aggiudicataria stipulerà un contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi a partecipare alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio disciplinato dal presente capitolato i soggetti di cui all'art. 34, 35, 36 e 37 del d. lgs 163/2006, salvo i limiti, le

forme e le modalità espressamente indicati negli stessi articoli. Pertanto non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, oppure come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa.

ART. 5 – ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Non possono partecipare alle procedure di affidamento di cui al presente capitolato i soggetti di cui all'art. 38 comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) del D. Lgs 163/06.

ART. 6 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

A norma degli artt. 41 e 42 del D. Lgs 163/06 i concorrenti, pena l'esclusione, dovranno dimostrare con una autocertificazione ai sensi della D.P.R. 445/2000 e ss. mm. e ii. Il possesso dei seguenti requisiti:

A. capacità economica e finanziaria con:

- A. 1. dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari, che non dovrà essere inferiore quest'ultimo nell'arco del triennio di riferimento, ad euro 1.000.000,00;
- A. 2. dichiarazione di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lvo n. 385/1993, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di mensa scolastica oggetto dell'affidamento. Tali attestazioni, sotto la responsabilità di coloro che le rilasciano, devono fare chiaro riferimento all'oggetto della gara.

B. capacità tecnica e professionale con:

- B. 1. dichiarazione concernente i servizi prestati negli ultimi tre anni, 2004 – 2005 – 2006, senza contenziosi con l'Ente committente, con indicazione degli importi, date e destinatari pubblici o privati;

C. la propria iscrizione nel registro della C.C.I.A.A. per svolgere attività nel settore di cui alla presente gara;

D. il possesso della certificazione aziendale di qualità ISO 9001 ed. 2000.

E. Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di ATI il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

F. Versamento relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità della vigilanza sui contratti pubblici del 10.1.2007. Ai sensi della citata deliberazione ogni impresa partecipante è tenuta a versare la tassa pari a euro 80,00 secondo le modalità operative pubblicate sul sito

www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni2007.html, indicando nella causale il codice fiscale dell'impresa ed il seguente CIG 0051481376

Le imprese concorrenti, infine, devono dichiarare espressamente, **a pena di esclusione:**

a) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dalla vigente legislazione;

b) di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:

INPS: sede di matricola N.

INAIL: sede di matricola N.

(eventuale) indicare i motivi della mancata iscrizione presso INPS e INAIL.....

.....

c) di aver preso visione e di accettare tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'oneri e relativi allegati nonché nel Bando;

d) di impegnarsi ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato d'oneri e relativi allegati;

f) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;

g) di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;

h) di essere in possesso della capacità tecnica adeguata alla prestazione oggetto della gara ed utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato idoneo a svolgere i compiti assegnati;

i) che l'impresa è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti pagamenti ed adempimenti;

j) di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e procedure previste dalle leggi e normative vigenti;

k) di effettuare i versamenti dei contributi stabiliti per fini mutualistici, nonché delle competenze spettanti ai propri dipendenti per ferie, gratifiche, ecc. in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali;

l) Legge N. 68 del 12 marzo 1999 – Diritto al lavoro delle persone disabili: (barrare l'opzione)

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

- di non essere assoggettata agli obblighi di cui alla legge N. 68/1999.

m) di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, a presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione.

ART. 7 - CONTROLLI SUL POSSESSO DEI REQUISITI

Il controllo sul possesso dei requisiti autocertificati dai partecipanti alla gara di cui al presente capitolato verrà effettuato nelle forme e nelle modalità di cui all'art.48 del D. Lgs 163/06.

ART. 8 - PROCEDURA DI GARA

L'appalto di cui al presente capitolato sarà affidato mediante procedura aperta, così come definito ai all'art. 3 del D. Lgs 163/06.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida; tuttavia l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione nel caso che nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno.

ART. 9 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

I parametri di ponderazione e di valutazione delle offerte presentate volti a garantire il corretto rapporto prezzo-qualità, in relazione al servizio oggetto del presente appalto, sono fissati come segue:

MASSIMO PUNTI 100 COSI' DISTRIBUITI:

9. 1. OFFERTA TECNICA	MAX PUNTI 50
A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Le Aziende concorrenti sono chiamate a presentare un progetto descrittivo inerente l'organizzazione del servizio. Il punteggio sarà assegnato tenendo conto i seguenti criteri inerenti:	MAX PUNTI 29
A. 1. MODALITÀ DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE A 1. 1. Piano di autocontrollo con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	max punti 7
A. 2. PIANO TRASPORTO PASTI A. 2. 1. Numero di mezzi messi a disposizione da ogni centro cottura I punteggi saranno attribuiti utilizzando la seguente formula : $7 : mm = x : mo$ - Dove 7 è il punteggio massimo, "mm" sta per maggiori mezzi messi a disposizione, "mo" sta per il numero mezzi offerti della ditta in esame ed "X" sta per punteggio da attribuire.	max punti 7
A. 3. PIANO DISTRIBUZIONE PASTI A. 3. 1. Ulteriore numero di addetti o ulteriore numero di ore per l'impiego degli addetti alla distribuzione per ogni refettorio I punteggi saranno attribuiti utilizzando la seguente formula : $5 : ma/mo = x : a/o$ - Dove 6 è il punteggio massimo, "ma/mo" sta per maggiori addetti o maggiori ore messe a disposizione, "a/o" sta per il numero di addetti offerti o numero di ore offerte della ditta in esame ed "X" sta per punteggio da attribuire.	max punti 5
A.4. EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE A.4. 1 . Progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale comunale	max punti 4
A.4.2. Attività di marketing rivolta all'utenza scolastica	max punti 1

A. 5. PERSONALE IMPIEGATO A. 5. 1. Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato e di quello comunale oltre a quanto previsto per Legge	Max punti 5
B. FORNITURE DI QUALITA'	MAX PUNTI 15
B. 1. Proposta di fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale, nell'ambito regionale	max punti 5
B. 2. Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli richiesti nel capitolato tecnico	max punti 5
B. 3. Proposta di fornitura di ulteriori prodotti DOP e di ulteriori prodotti IGP, rispetto a quelli richiesti nel capitolato tecnico	max punti 5
C. PRESENZA NEL TERRITORIO DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE	MAX PUNTI 6
C.1. MAGAZZINO C. 1. 1. Magazzino di proprietà nell'ambito di 25 Km. da Camucia C. 1. 2. Magazzino nell'ambito di 25 Km. da Camucia	Max punti 3 max punti 2
C. 2. CENTRO COTTURA PER LA PREPARAZIONE PASTI C.2.1. Centro cottura di proprietà, nell'ambito di 25 Km. da Camucia (indicare la capacità produttiva potenziale del centro indicata nell'autorizzazione sanitaria ed il numero massimo dei pasti ivi prodotti quotidianamente) C.2.2 .Centro Cottura, nell'ambito di 25 chilometri da Camucia (indicare la capacità produttiva potenziale del centro indicata nell'autorizzazione sanitaria ed il numero massimo dei pasti ivi prodotti quotidianamente)	max punti 3 max punti 2

<p>9. 2. OFFERTA ECONOMICA SU BASE D'ASTA DI €5,00 A PASTO ESCLUSA IVA</p> <p>A. PREZZO AL RIBASSO</p> <p>I punteggi saranno attribuiti utilizzando la seguente formula :</p> $50 : mp = x : po$ <p>Dove 50 e' il punteggio massimo, "mp" sta per migliore prezzo offerto dalle ditte ammesse, "po" sta per prezzo offerto dalla ditta in esame ed "X" sta per punteggio da attribuire.</p> <p>L'offerta dovrà indicare un unico prezzo a pasto, al netto dell'iva, con la specificazione in percentuale delle diverse componenti del prezzo medesimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> incidenza forniture alimenti incidenza prodotti DOP e IGP incidenza prodotti biologici incidenza personale incidenza trasporto incidenza distribuzione incidenza attrezzature incidenza assistenza tecnica incidenza corsi formazione ed aggiornamento incidenza educazione alimentare spese generali utile d'impresa 	MAX PUNTI 50
---	---------------------

Il punteggio verrà calcolato sommando i punteggi attribuiti per ciascun parametro.
Resta inteso che alcun onere aggiuntivo potrà essere addebitato al Comune di Cortona per le proposte previste nell'offerta Tecnica .

ART. 10 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE.

La congruità delle offerte verrà effettuata secondo i criteri previsti dall'art.86 del D. Lgs 163/06 e verranno applicati i criteri di verifica di cui all'art. 87 del medesimo decreto.

Il Procedimento di verifica e di eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse sarà disciplinato dall'art. 88 del D.Lgs. 163/06.

ART.11 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire la propria offerta, in lingua italiana, al **Comune di Cortona – Ufficio Protocollo – Piazza della Repubblica 13 – 52044 Cortona (AR)** entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12,00 del **18 agosto 2007**, pena l'esclusione della ditta dalla gara.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico sigillato mediante l'applicazione su tutti i lembi di chiusura di un sigillo con ceralacca al fine di assicurare contemporaneamente la segretezza dell'offerta e l'autenticità della chiusura originale, recante a scavalco dei lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante. Nell'esterno del plico dovranno inoltre essere indicati:

- gli estremi del mittente,
- gli estremi del destinatario: **Comune di Cortona – Ufficio Protocollo – Piazza della Repubblica 13 – 52044 Cortona (AR)**
- la dicitura: **“Gara Servizio di Mensa Scolastica”**

Il plico dovrà essere recapitato direttamente all'Ufficio protocollo del Comune di Cortona oppure inviato al Comune di Cortona mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata.

In caso di trasmissione mediante servizio postale, l'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente; restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Cortona ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante; tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Il suddetto plico deve contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara, **tre buste sigillate** tutte recanti a scavalco dei lembi di chiusura il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante, recante altresì all'esterno:

- gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente)
- gli estremi del destinatario: **Comune di Cortona – Ufficio Protocollo – Piazza della Repubblica 13 – 52044 Cortona (AR)**

Le tre buste, a pena di esclusione, dovranno essere non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto) e dovranno riportare all'esterno, rispettivamente, la dicitura ed avere il contenuto come di seguito specificato:

BUSTA	DICITURA	CONTENUTO
☒ N°1	“Gara Servizio di Mensa Scolastica” Documentazione amministrativa	Documentazione amministrativa di cui all'art. 11.1 del presente capitolato d'oneri
☒ N°2	“Gara Servizio di Mensa Scolastica” Offerta Tecnica	Offerta tecnica di cui all'art. 11.2 del presente capitolato d'oneri
☒ N°3	“Gara Servizio di Mensa Scolastica” Offerta Economica	Offerta economica di cui all'art. 11.3 del presente capitolato d'oneri

L'offerta tecnica, da inserire nella busta 2, non dovrà contenere alcun riferimento o menzione alle condizioni economiche.

11.1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (BUSTA N. 1)

La Busta n. 1 **“Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica” - Documentazione amministrativa** dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara la domanda, in carta semplice, redatta in lingua italiana, (conforme al *facsimile Modello A* allegato al presente Capitolato d'oneri) di ammissione a partecipare alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta corredata della copia di un documento di identità valido del legale rappresentante della ditta stessa.

Nella domanda il legale rappresentante dovrà autocertificare con dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000:

- il fatturato globale d'impresa relativo agli anni 2004 – 2005 - 2006 nonché l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari 2004-2005-2006.
- I servizi prestati, senza contenziosi con l'Ente committente, negli ultimi tre anni 2004 – 2005 – 2006 con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati;
- l'iscrizione al Registro della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura per svolgere l'attività oggetto del presente appalto. Per i cittadini di altri Stati membri non residenti in Italia, la prova dell'iscrizione avviene come indicato all'art. 39 comma 2 del D.Lgs 163/2006;
- il possesso della certificazione aziendale di qualità ISO 9001 ed. 2000;
- di non incorrere nei motivi di esclusione di cui all'art. 38 comma i lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) del D.Lgs 163/2006;

- di aver preso visione di tutta l'articolazione del servizio di cui al capitolato d'oneri e dei suoi allegati che influisce sulla determinazione del prezzo;
- di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta fatta;

Alla domanda dovrà essere allegato, pena l'esclusione:

- 1) idoneo documento, valido per 180 giorni dal termine per la presentazione dell'offerta, comprovante la costituzione di una cauzione provvisoria a garanzia dell'offerta presentata pari al **2% del valore complessivo dell'appalto**.

La garanzia a corredo dell'offerta dovrà essere presentata nelle forme di cui all'art. 75 del D.Lgs 163/2006.

- 2) Ricevuta di versamento della tassa sugli appalti;
- 3) Referenze bancarie in originale;
- 4) fotocopia documento di identità valido del firmatario.

11.2 - OFFERTA TECNICA (BUSTA N. 2)

La Busta 2 "**Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica**" – **Offerta Tecnica** dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, un progetto migliorativo del servizio oggetto dell'appalto conforme all'allegato B, redatto in lingua italiana sulla base dei criteri oggetto di valutazione come indicato all'art. 9.

Il progetto migliorativo del servizio inoltre non dovrà superare le n. 30 pagine formato A4, scritte in modo leggibile, in carattere a dimensione 12 e dovrà essere redatto in modo sintetico e comprensibile, nell'ordine indicato nella griglia dei punteggi sopra indicata.

Il progetto dovrà essere redatto conformemente alla seguente traccia:

A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO con indicazione di:

- A. 1 modalità di acquisto e sicurezza alimentare
- A. 2 piano trasporto pasti
- A. 3 piano distribuzione pasti
- A. 4 educazione alimentare e comunicazione
- A. 5 Personale impiegato

B – FORNITURE DI QUALITA' con indicazione di:

- B. 1 tipologia e numero di prodotti di coltivazione e di allevamento nell'ambito regionale,
- B. 2 tipologia e numero di prodotti biologici, oltre a quelli richiesti nel capitolato tecnico,
- B. 3 tipologia e numero di prodotti DOP e di ulteriori prodotti IGP, rispetto a quelli richiesti nel capitolato tecnico.

C - PRESENZA NEL TERRITORIO DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE con indicazione di:

- C .1 disponibilità di un magazzino.
- C. 2 disponibilità di un centro cottura per la preparazione dei pasti in caso di emergenze per cui le strutture comunali non siano utilizzabili.

11.3 - OFFERTA ECONOMICA (BUSTA N. 3)

La Busta n. 3 **“Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica” - Offerta Economica** dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, una Dichiarazione d'offerta, formulata utilizzando lo stampato di cui all'Allegato C **“OFFERTA ECONOMICA”** del presente Capitolato d'oneri, redatta in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante.

Nell'offerta dovrà essere indicata la denominazione, la ragione sociale, il domicilio fiscale, la partita IVA e/o codice fiscale dell'impresa, nonché nome, cognome e qualifica della persona che sottoscrive l'offerta economica. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le imprese si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 . L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione. Le singole imprese facenti parte del gruppo eventualmente risultato aggiudicatario della gara, devono conferire con un unico atto mandato speciale con rappresentanza ad una sola di esse, designata quale capogruppo. Il mandato redatto secondo le prescrizioni contenute nel presente articolo deve risultare da scrittura privata autenticata. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Non sono ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni. L'offerta economica dovrà essere inoltre corredata da un allegato in cui siano indicate le giustificazioni di cui all'art. 86, comma 5 del D. Lgs. 163/2006 relativamente alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto:

- a. Incidenza forniture alimenti
- b. incidenza prodotti DOP e IGP
- c. incidenza prodotti biologici
- d. incidenza personale
- e. incidenza trasporto
- f. incidenza distribuzione
- g. incidenza attrezzature
- h. incidenza assistenza tecnica
- i. incidenza corsi formazione ed aggiornamento
- j. incidenza educazione alimentare
- k. spese generali
- l. utile d'impresa

L'offerta economica dovrà essere effettuata sul prezzo a **base d'asta di € 5,00, escluso IVA, a pasto**

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta pari ad euro 5,00 escluso IVA, pena l'esclusione.

Il prezzo offerto dovrà essere espresso in cifre ed in lettere, i decimali, non più di due, dovranno essere indicati solo in cifre sia nell'espressione del prezzo in cifre che in lettere.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il prezzo più conveniente per il Comune di Cortona.

La Dichiarazione d'offerta deve riportare:

Il Prezzo offerto, al ribasso, su base d'asta di € 5,00, esclusa IVA per la fornitura del Servizio di Mensa Scolastica di cui al presente appalto.

Inoltre il legale rappresentante dovrà sottoscrivere le seguenti dichiarazioni:

- che il prezzo offerto per il servizio s'intende onnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale;
- che il prezzo offerto per il servizio si intende fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto;

- che nella formulazione dell'offerta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando a qualsiasi azione ed eccezione in merito;

- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato d'Oneri e nei suoi allegati e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto ritenuto remunerativo.

ART. 12 - APERTURA DELLE OFFERTE

Il giorno 21 agosto 2007 alle ore 10,00, in seduta pubblica, la Commissione di gara, appositamente nominata con provvedimento dirigenziale, prima di procedere all'apertura dei plichi, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006, chiederà al 10% dei partecipanti alla gara, scelti con sorteggio pubblico, di comprovare entro i successivi 10 giorni, il possesso dei requisiti di capacità finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel bando.

Qualora tali prove non siano fornite, oppure non confermino le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, la Commissione di gara procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

La Commissione tuttavia in attesa della presentazione di documenti comprovanti il possesso dei requisiti di capacità finanziaria e tecnico-organizzativa da parte delle ditte sorteggiate, le ammetterà alla gara tutte con riserva e proseguirà nella stessa giornata con le altre operazioni di gara.

Pertanto, la Commissione procederà all'apertura dei plichi dopo averne verificato il rispetto dei termini e delle modalità di invio. Le ditte che non abbiano rispettato ciò, saranno escluse dalla gara.

La Commissione successivamente, proseguirà con l'apertura delle buste "1" verificando il rispetto della modalità di presentazione della domanda di ammissione alla gara nonché il contenuto delle dichiarazioni rese e della documentazione allegata, a pena di esclusione.

Valutata l'ammissibilità delle ditte partecipanti, la Commissione di gara procederà, in seduta segreta, all'apertura delle buste "2", contenenti il progetto tecnico e provvederà alla sua valutazione secondo i criteri esplicitati all'art. 9.

La Commissione successivamente, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta "3" contenente l'offerta economica.

Valutato il rispetto delle formalità prescritte per la presentazione dell'offerta economica, verrà redatto un quadro comparativo delle offerte pervenute da cui si evincerà il punteggio complessivo (risultante dalla somma dei punteggi conseguiti relativi sia all'offerta tecnica che economica) ottenuto da ogni singola ditta offerente ammessa. La ditta che otterrà il punteggio più alto sarà dichiarata vincitrice e verrà redatta una graduatoria delle ditte in ordine decrescente relativamente al punteggio ottenuto. In caso di parità di punteggio totale, si darà precedenza la ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto nell'offerta tecnica.

Non verranno aperte le buste "2" e "3" delle ditte non ammesse a partecipare alla gara per mancato rispetto delle modalità d'invio nonché per carenza di requisiti, omissione delle dichiarazioni da rendere o mancata presentazione della documentazione richiesta.

La richiesta di comprovare il possesso dei requisiti di capacità finanziaria e tecnico-organizzativa, verrà inoltrata, entro dieci giorni dalla conclusione delle operazioni di gara anche all'aggiudicatario ed al concorrente che segue in graduatoria, ammesso che gli stessi non siano compresi fra i concorrenti sorteggiati all'inizio delle operazioni di gara. Nel caso in cui essi non forniscano le prove, o i documenti non confermino le loro dichiarazioni, si applicheranno le suddette sanzioni e si procederà alla determinazione della nuova soglia di anomalia dell'offerta e alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione.

Si procederà all'affidamento anche in presenza di una sola offerta valida fermo restando il diritto da parte dell'Amministrazione di non procedere ad alcuna aggiudicazione nel caso che nessuna offerta sia ritenuta congrua senza che i concorrenti possano nulla vantare.

Effettuata la verifica del possesso dei requisiti, la ditta vincitrice sarà tenuta a stipulare il relativo contratto di appalto.

In caso di mancanza o carenza dei requisiti, l'Amministrazione procederà all'annullamento dell'aggiudicazione e la disporrà in favore del concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 13 – SUBAPPALTO

E' fatto divieto subappaltare, in tutto o in parte, il presente appalto.

ART. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva da parte della ditta aggiudicataria dovrà essere versata, a garanzia delle obbligazioni contrattuali, con la stipula del Contratto, con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs n. 163/2006.

ART. 15 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA

La ditta deve usare nella conduzione del servizio diligenza, puntualità e correttezza tenendo presenti le modalità e prescrizioni del presente Capitolato e dei suoi allegati.

La Ditta ha l'obbligo di segnalare immediatamente al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi.

La ditta, nell'esecuzione dell'appalto, ha la totale responsabilità per la garanzia del servizio svolto.

Qualsivoglia disservizio imputabile a mancanza dell'appaltatore ivi compresa carenza di personale a qualsiasi titolo o guasti ai mezzi, sarà considerato di stretta responsabilità della ditta.

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi azione possa essere ad essa intentata da terzi per inadempimento degli imprevisti dal Contratto o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.

Ai fini dei rapporti con l'Amministrazione comunale la Ditta è tenuta a comunicare, entro la prima settimana di servizio il nominativo, la qualifica e la reperibilità telefonica negli orari di servizio e d'ufficio del proprio coordinatore del servizio e del personale impiegato.

Ogni comunicazione rivolta al coordinatore del servizio verrà ad ogni effetto considerata fatta alla ditta stessa.

La ditta in caso di sciopero è tenuta ad informare l'Amministrazione comunale nel rispetto dei termini di cui alle vigenti norme in materia.

ART. 16 – POLIZZA ASSICURATIVA

L'Aggiudicatario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa, per un massimale minimo non inferiore a 5.000.000,00 euro con primario istituto assicurativo, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al Contratto, per qualsiasi danno che l'Aggiudicatario possa arrecare, al Comune di Cortona, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc. nonché a copertura dei danni che lo stesso potrebbe arrecare a immobili e mobili dell'Amministrazione contraente dati in uso al Fornitore.

ART. 17 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico del soggetto aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà versare l'importo relativo a dette spese entro 48 ore dalla relativa comunicazione di richiesta.

ART. 18 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora la Ditta esegua le prestazioni oggetto del presente appalto in modo non conforme a quanto previsto nel Capitolato d'oneri e relativi allegati, l'Amministrazione applicherà a carico della Ditta le penali di seguito specificate, dopo aver contestato l'inadempienza e sentite le ragioni della Ditta stessa:

- confezionamento non conforme alla normativa vigente € 500,00
- etichettatura non conforme alla normativa vigente € 500,00
- mancata fornitura delle derrate nei tempi previsti nel capitolato € 700,00
- mancata fornitura delle derrate € 1.000,00
- mancata consegna delle forniture non alimentari € 300,00
- fornitura dei pasti con un ritardo superiore a 15 minuti € 500,00
- mancata consegna dei pasti giornalieri presso ogni singolo plesso € 1.000,00
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e distribuzione pasti. € 1.000,00
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nei refettori e nelle zone di ricevimento pasti € 1.000,00
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nei mezzi utilizzati per veicolare i pasti € 1.000,00
- mancata sostituzione del personale € 2.000,00
- uso di alimenti non previsti nel menù e non conformi alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 500,00
- mancato intervento assistenza tecnica € 1.000,00
- mancata fornitura delle attrezzature nei termini previsti € 1.000,00
- mancato rispetto della normativa inerente lo smaltimento dei rifiuti € 500,00

L'Amministrazione provvederà al recupero della penality mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto incamerando il deposito cauzionale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

E' facoltà per l'Amministrazione comunale, in caso di risoluzione del contratto, di aggiudicare l'appalto ai successivi concorrenti classificati nella graduatoria.

ART. 19 – CONTROVERSIE

Per quanto non indicato espressamente nel presente capitolato, si fa riferimento a tutte le norme regolanti la materia.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Arezzo.

ART. 20 - PERSONALE

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione del presente capitolato, la Ditta dovrà disporre di tutto il personale previsto per lo svolgimento del servizio in oggetto.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo inoltre di rilevare tutto il personale attualmente in forza alla ditta che sta erogando il servizio nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, dell'anzianità di servizio ivi maturata, nonché del monte ore minimo settimanale effettuato.

Tutto il personale nell'espletamento delle proprie mansioni dovrà tenere un contegno serio e corretto, dovrà essere personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza.

L'appaltatore si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non tenessero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore.

Il personale dipendente della ditta dovrà essere capace, idoneo e opportunamente formato nel rispetto della normativa vigente, nonché rispettoso degli indirizzi forniti dall'Amministrazione comunale nella conduzione del servizio.

La ditta potrà, nell'interesse del servizio, variare le qualifiche del personale senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse.

L'organico proposto dalla ditta deve essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni, nonché degli incrementi necessari per fronteggiare eventuali periodi di maggior lavoro.

ART. 21 - PROVVEDIMENTI PER IL PERSONALE

La ditta sarà tenuta alla completa osservanza, nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali, ecc...

Farà pure carico alla Ditta, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti al datore di lavoro ed inerenti l'assicurazione di invalidità, vecchiaia e superstiti, l'assicurazione infortuni, malattie, disoccupazione, ecc..

Si intendono a carico della Ditta e compresi nel compenso gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro.

In caso di inottemperanza segnalata dall'Ispettorato del Lavoro all'Autorità comunale, o comunque da essa accertato, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del compenso d'appalto o della cauzione prestata dalla Ditta, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento danni.

ART. 22 - CORRISPETTIVO D'APPALTO

Il compenso d'appalto sarà quello previsto nell'offerta ovvero calcolato mensilmente per il numero dei pasti effettivamente prenotati e riscontrati con esclusione di quelli fruiti dal personale in servizio della ditta.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi, suscettibile di variazioni in eccesso o in difetto, o connesso o conseguente al servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del compenso come sopra indicato.

La fatturazione avverrà mensilmente dal mese di settembre al mese di giugno.

Il pagamento avverrà entro 90 giorni dal ricevimento della fattura a norma delle vigenti disposizioni di legge, previa verifica della regolarità della medesima da parte dell'ufficio competente.

ART. 23 – ADEGUAMENTO DEL PREZZO

In caso di proroga del contratto di appalto, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, potrà essere effettuata la revisione del prezzo di appalto a seguito di un'istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione di beni e di servizi sulla base dei dati di cui all'articolo 7, comma 4 lett. c) e comma 5 del D.Lgs 163/2006.

ART. 24. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In relazione alla protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il presente appalto, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti solamente allo svolgimento delle procedure di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii.;
 - i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui al codice in materia di trattamento dati personali n° 196/2003, cui si rinvia;
 - il titolare del trattamento dei dati è il Comune appaltante. Il responsabile del trattamento è il Dirigente dell'Area Amministrativa e Servizi al cittadino.

ART. 25. NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto si rinvia, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore. Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia.

Inoltre, la ditta aggiudicatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/2000, modificato dal Reg. CE 816/2004, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA

sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 26 – ALLEGATI

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato d'oneri i seguenti allegati:

Allegato “A”- Domanda di partecipazione alla gara per l’affidamento del servizio mensa scolastica

Allegato “B” – Capitolato Tecnico

Allegato “C” – Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Allegato “D” – Tabella dietetica

Allegato “E” – Menù