

COMUNE DI CASTIONS DI STRADA

Via Roma 43 – 33050 Castions di Strada (UD)
tel. 0432/768011 – fax 0432/768084
e-mail: comune.castionsdistrada@certgov.fvg.it – protocollo@comune.castionsdistrada.ud.it
c.f. 81000650309 – p.iva 00959130303

Prot. n. _____

Castions di Strada, _____

PEC

Spett. Ditta

OGGETTO: Invito per affidamento mediante procedura negoziata del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune Di Castions Di Strada – Anni scolastici 2016/2017. CIG Z6B1A2FFB0

Codesta ditta è invitata a partecipare alla procedura negoziata per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica delle scuole primaria e secondaria di 1° grado di Castions di Strada — anno scolastico 2016/2017 così come riportato al seguente punto 2. Per lo scopo, si forniscono i seguenti elementi:

1) AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Ente appaltante: COMUNE DI CASTIONS DI STRADA
Indirizzo: Via Roma n 43 - 33050 Castions di Strada
Recapito telefonico e fax: tel. 0432/768011 - fax 0432/768084
Indirizzo posta elettronica: protocollo@comune.castionsdistrada.ud.it
PEC: comune.castionsdistrada@certgov.fvg.it
Unità org. Competente: Area amministrativa
Responsabile del Servizio: Gloazzo rag. Manuela

2) MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA per la scuola primaria e secondaria di I grado del Comune di Castions di Strada, per l'anno 2016/2017, ai sensi dell'art. 36 a) del D.Lgs. n.50/2016

3) FORMA DELL'AGGIUDICAZIONE APPALTO

La fornitura del servizio sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

4) OGGETTO DELL'APPALTO

Fornitura di pasti veicolati di tipologia B legame "caldo-fresco" per servizio di refezione scolastica delle scuole primaria e secondaria di 1° grado di Castions di Strada - anno scolastico 2016-2017 in base all'allegato capitolato.

- produzione pasti in cucina centralizzata detta "centro cottura";
- trasporto presso il locale mensa della scuola;
- porzionatura e somministrazione dei pasti;
- pulizia e riassetto dei locali;
- raccolta, conteggio e controllo buoni mensa

Durata dell'appalto: l'appalto avrà decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2016/2017 fino alla conclusione dell'anno scolastico 2016/2017;

Il servizio avrà esecuzione anticipata ai sensi del comma 13 art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni.

Il calendario scolastico sarà comunque quello approvato dalle competenti Autorità scolastiche e prevederà la sospensione dell'attività nel periodo estivo.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza oneri, la risoluzione del contratto di fornitura qualora le autorità scolastiche decidessero di sopprimere le attività didattiche pomeridiane o per disposizioni di legge sopravvenute.

Subappalto: alla ditta è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione del Comune, di cedere direttamente od indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio. In caso di violazione l'Ente appaltante si riserva il diritto di risolvere il rapporto. Resta salva la possibilità di poter gestire, secondo le proprie esigenze organizzative, il servizio di trasporto e consegna pasti.

Luogo di prestazione: Locali mensa situati c/o gli edifici della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado siti in Via Svevo — a Castions di Strada;

5) PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA

- La ditta si obbliga a svolgere il servizio nel rispetto della normativa vigente, offrendo prodotti-pasto nella logica di un sistema qualità e garantendo la formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.
- La ditta rispetta le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- La ditta si impegna a predisporre il menù secondo le seguenti indicazioni:
 - andrà preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce d'età.
 - dovrà rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.
 - dovrà essere preparato con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta e diverso per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.
 - andrà privilegiato l'utilizzo di prodotti freschi di stagione.
 - i prodotti utilizzati dovranno essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria.
 - andrà predisposto in conformità alle linee guida per la preparazione dei menù scolastici elaborate dall'A.A.S n. 3 "Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli" di Udine e dovrà essere allegato al contratto munito di approvazione della competente A.A.S. Altresì ogni sua variazione dovrà preventivamente essere approvata dalla competente A.A.S.

6) IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il costo base del pasto è di euro 4,71= (al netto dell'iva al 4%) L'offerta economica deve presentare un ribasso sul costo base annuale e non saranno accettate offerte in aumento.

Numero pasti presunti nel corso dell'anno 2016/2017 circa 7500.

Essendo i dati indicati in via previsionale, il numero di pasti varierà in relazione alle effettive presenze degli alunni sia in diminuzione che in aumento e saranno ammessi a liquidazione quelli effettivamente somministrati.

7) TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La Ditta dovrà far pervenire, **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 14.07.2016**, tramite PEC, la propria offerta economica e tecnica secondo i modelli allegati.

Comporterà l'automatica esclusione dalla gara la presentazione di offerta economica formulata in modo condizionato od espressa in modo indeterminato.

L'offerta anzidetta dovrà essere sottoscritta, sotto pena di nullità, dal legale rappresentante della Ditta offerente, con firma leggibile e per esteso, accompagnata da copia fotostatica di un documento d'identità non scaduto dello stesso.

Si avverte che, oltre il termine perentorio indicato nel presente avviso non resta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente e non si farà luogo a gara di migliororia nè sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta.

8) AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

- l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, che sarà effettuata con determinazione del Responsabile del Servizio, sarà effettuata dopo la verifica dei requisiti di legge e l'acquisizione dei sottoelencati documenti:

- **CERTIFICATO della C.C.I.A.A.** da cui risulti che l'attività svolta dalla Ditta Aggiudicataria è affine all'oggetto della fornitura;
- **CERTIFICATI DEL CASELLARIO GIUDIZIALE e DEI CARICHI PENDENTI;**
- **DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITA' CONTRIBUTIVA;**

- entro il termine indicato con apposita richiesta del Responsabile del Servizio e comunque prima della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicatario sarà tenuto ai seguenti adempimenti:

- ▶ prestare, a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, nonchè a titolo di risarcimento danni o rifusione spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere per inadempimenti dell'aggiudicatario, cauzione definitiva per una somma

pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto, che potrà essere corrisposta esclusivamente mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti e dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta del Comune. La mancata costituzione della garanzia fidejussoria entro il termine indicato dall'Amministrazione, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa e si procederà all'aggiudicazione ed alla stipula del contratto con la successiva ditta collocata in graduatoria;

- il mancato rispetto degli adempimenti richiesti al precedente punto, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa;
- l'aggiudicazione definitiva dell'appalto sarà comunicata con lettera a firma del Responsabile del Servizio;
- qualora da eventuali verifiche sulla veridicità dei dati dichiarati risulti che la Ditta Aggiudicataria non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, ferme restando le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, n° 445, la stessa decadrà dall'aggiudicazione, che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa;
- nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per qualsiasi causa, il servizio sarà aggiudicato alla Ditta Concorrente che segue in graduatoria;
- resteranno a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le spese, tasse ed imposte relative alla stipulazione del contratto d'appalto, redatto nella forma di scrittura privata e soggetto a registrazione solo in caso d'uso, nonché qualsiasi altro onere indicato nel contratto stesso.

9) ALTRE AVVERTENZE

- tutti i concorrenti, invitati a partecipare alla procedura negoziata, si intendono edotti e concordi con le condizioni di cui alla presente lettera d'invito e per quanto non previsto nella stessa si intendono applicate tutte le disposizioni di legge che regolano la materia;
- ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n° 196, i dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno trattati dal Comune solo ed esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Gloazzo rag. Manuela

Allegati: - offerta tecnica-economica
- capitolato speciale



COMUNE DI CASTIONS DI STRADA

PROVINCIA DI UDINE

Via Roma, 43 CAP 33050

Telefono 0432.768011

Telefax 0432.768084

C.F. 81000650309 – P.IVA 00959130303

Pec: comune.castionsdistrada@certgov.fvg.it

CAPITOLATO SPECIALE

AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CASTIONS DI STRADA ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Art. 1

L'affidamento ha la durata di un anno scolastico (a.s. 2016/2017).

Art. 2

L'oggetto dell'affidamento riguarda la fornitura di pasti veicolati di tipologia B legame "caldo-freddo" per il servizio di refezione scolastica delle scuole primaria e secondaria di 1° grado di Castions di Strada nei giorni di rientro pomeridiano:

- produzione pasti in cucina centralizzata detta "centro cottura";
- trasporto presso il locale mensa della scuola;
- porzionatura e somministrazione dei pasti;
- pulizia e riassetto dei locali;
- raccolta, conteggio e controllo buoni mensa

Il servizio potrà essere integrato a richiesta dell'Amministrazione in caso di organizzazione di attività extrascolastiche (P.I.F., doposcuola) in giornate diverse da quelle curricolari previste.

La ditta garantirà il rapporto ottimale di presenza minima di 1 operatore ogni 40 utenti del servizio mensa.

La ditta deve assicurare la pulizia dei locali e delle attrezzature della mensa e deve fornire i prodotti e materiali necessari, in tutte le giornate in cui verrà erogato il servizio.

La ditta si impegna ad effettuare ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'affidamento.

Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta. Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti e trasportati.

Pertanto la ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. Il compenso alla ditta verrà pertanto corrisposto in base al numero effettivo di pasti erogati.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche, dei menù e grammature predisposti dall'A.A.S. 3 Alto Friuli - Collinare - Medio Friuli e nel rispetto di quanto previsto dalle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia.

Art. 3

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le disposizioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- deve essere munita del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007;
- gli alimenti e le derrate alimentari in genere (es. frutta, verdura, pane ecc.) dovranno essere trasportati in contenitori idonei e sigillati già presso il centro di cottura;
- le temperature di conservazione degli alimenti - anche durante il trasporto - dovranno essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 ed è pertanto necessario che gli alimenti vengano trasportati in contenitori termici a chiusura ermetica e questi a loro volta in altri contenitori di protezione;
- i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43, 45 e 47 del D.P.R. n. 327/1980.

Art. 4

La ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero dei fornitori o trasportatori, ecc.

La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati per iscritto alla ditta alla quale sarà consentito entro un termine di 8 giorni di presentare tutte le giustificazioni utili.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti saranno applicate delle sanzioni anche in relazione ad uno solo dei seguenti disservizi:

da € 350,00 a € 1,000,00:

- per ripetuto ritardo nella consegna dei pasti;
- per mancato rispetto delle modalità di servizio nelle mense scolastiche;
- per ogni mancato rispetto delle grammature
- per ogni assenza/riduzione del personale rispetto alle dotazioni di organico stabilite senza giustificazioni comprovate;
- per ogni violazione al menù;

da € 1.000,00 a € 2.000,00.

- per impiego di derrate non conformi al capitolato (oltre alla sostituzione dell'intero stock di derrate non conformi);
- per ogni ulteriore violazione al presente capitolato;

oltre € 2.000,00

- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle vigenti disposizioni di legge;
- per ogni errore commesso nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali.

L'applicazione delle suddette penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 5

Alla ditta è vietata la possibilità, di cedere direttamente od indirettamente e subaffidare in tutto o in parte il servizio.

In caso di violazione l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto. Resta salva la possibilità di poter gestire, secondo le proprie esigenze organizzative, il servizio di trasporto e consegna pasti

Art. 6

L'importo dell'affidamento è di €. (.....) + iva al 4% (costo complessivo iva compresa €.) per ogni singolo pasto somministrato.

L'importo totale dell'affidamento per l'anno scolastico è pari a presunti €. iva esclusa

La ditta trasmetterà mensilmente al Comune la fattura relativa ai pasti somministrati, corredata dal rapporto giornaliero sui pasti erogati. La fattura dovrà riportare il seguente codice identificativo gara (C.I.G.): Z6B1A2FFB0. La fattura verrà liquidata dal Comune entro 30 giorni dal ricevimento della stessa, previa acquisizione del DURC.

Con il corrispettivo di cui sopra la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere per il servizio di cui trattasi.

Art. 7

Ai sensi delle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente affidamento saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario.

La ditta si obbliga a comunicare all'Ente i seguenti dati:

- estremi identificativi del conto corrente (nr. C/C, nominativo banca, filiale, codice IBAN);
- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita) e codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Art. 8

A garanzia del corretto adempimento dell'affidamento, nonché a titolo di risarcimento danni o rifusione spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere per inadempimenti dell'aggiudicatario, la ditta ha stipulato la polizza fideiussoria n. del di importo pari a €. con scadenza La stessa sarà svincolata al termine dell'affidamento.

Art. 9

Ogni controversia che dovesse sorgere tra le Parti contraenti sia durante la convenzione che dopo la sua scadenza, sarà decisa dal Tribunale di Udine. A tutti gli effetti del presente affidamento la Ditta elegge domicilio presso la sede municipale di Castions di Strada.

Art. 10

Le parti convengono di registrare la presente convenzione solo in caso d'uso, ai sensi della lettera b, comma 1 art. 1 della parte II della tariffa allegata al DPR 26.04.86 n. 131, in quanto scrittura privata non autenticata relativa a prestazione di servizi soggetti all'imposta sul valore aggiunto.

Art. 11

Tutte le spese derivanti dal presente affidamento, nessuna esclusa, sono a carico della ditta assuntrice del servizio.

Art. 12

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n. 196 del 30/06/2003 e successive modificazioni, i dati contenuti nel presente contratto saranno trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla legge e dai regolamenti comunali in materia.



COMUNE DI CASTIONS DI STRADA

PROVINCIA DI UDINE

Marca da Bollo da € 16.00

MODULO FAC SIMILE

Oggetto: AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CASTIONS DI STRADA - ANNO SCOLASTICO 2016/2017
CIG Z6B1A2FFB0

Il sottoscritto nato il a in
qualità di dell'impresa
con sede in con codice fiscale n..... con partita
IVA n con la presente

In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere:

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio
il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in
qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa
..... con sede in C.F.
P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....
.....

il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in
qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa
..... con sede in C.F.
P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....
.....

per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato praticano la seguente:

A) offerta tecnica (massimo 70 punti)

CRITERIO	Punteggio e modalità di attribuzione
<i>Distanza del centro cottura dalla sede degli edifici scolastici in via Italo Svevo 3 Castions di Strada</i>	<i>Max punti 12</i>
Entro 20 chilometri	<i>(Punti 12)</i>
Da km 20,001 a 30,000	<i>(Punti 8)</i>
Oltre km 30,000	<i>(Punti 4)</i>
<i>Certificazioni</i>	<i>Max punti 9</i>
ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	<i>(Punti 3)</i>
ISO 22000 – Sicurezza e igiene alimentare	<i>(Punti 3)</i>
ISO 18001 – Sicurezza sul lavoro	<i>(Punti 3)</i>

Materie prime	Max punti 16 (con un massimo per ogni categoria) (1 punto per ogni prodotto fornito nei menù per il servizio della presente offerta rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero, secondo le Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (delibera n. 2188 del 13 dicembre 2012), pag. 31ss.) - Per ciascun prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica
Massimo per categoria:	
Biologico: max 2 punti	
DOP: max 2 punti	
IGP: max 2 punti	
Filiera Corta: max 5 punti	
Km Zero: max 5 punti	
Prodotto	Categoria
Risorse umane	
Presenza nel centro di cottura di un cuoco responsabile di cucina con esperienza quinquennale nel settore della ristorazione scolastica	(Punti 5)
Entità numerica del personale addetto ai refettori (preparazione, pulizia somministrazione dei pasti) Presenza minima di 1 operatore ogni 40 utenti del servizio mensa:	Max punti 6
presenza presso i refettori di un operatore ogni 25 utenti	(Punti 6)
presenza presso i refettori di un operatore ogni 30 utenti	(Punti 3)
presenza presso i refettori di un operatore ogni 40 utenti	(Punti 0)
Piano di formazione teorico-pratica del personale predisposto di un adeguato piano di formazione teorico pratico per il personale	Max punti 5
corsi di almeno 10 ore per ogni anno	(Punti 1)
corsi di almeno 20 ore per ogni anno	(Punti 3)
corsi di almeno 30 ore per ogni anno	(Punti 5)
Disponibilità sul territorio di un centro cottura o cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto a garanzia della continuità del servizio, in riferimento alla distanza chilometrica dalla sede scolastica	Max punti 7
<i>Distanza chilometrica</i>	

Da 0 a 20 km	(Punti 7)
aa km 20,001 a 30,000	(Punti 4)
oltre 30,000 km	(Punti 2)
Servizi aggiuntivi e migliorie proposte da valutarsi a insindacabile discrezione della seggio di gara	Max punti 10

B) offerta economica (massimo 30 punti)

(Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

miglior prezzo (desunto dalle offerte) moltiplicato per 30 e diviso per il prezzo offerto)

Offre/offrono

per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato un prezzo unitario per singolo pasto (IVA esclusa) pari a (in cifre) euro (in lettere) euro.

Si specifica che l'offerta economica sopra indicata tiene conto dei costi relativi alla sicurezza (ex art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2006) che ammontano ad € (in cifre) _____ (in lettere)

LUOGO, DATA

TIMBRO E FIRMA

Allegare carta di identità del firmatario.