

CITTA' DI CATANZARO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

SETTORE PUBL. ISTRUZIONE, SPORT POL.GIOVANILI

IL DIRIGENTE

Assume la seguente determinazione avente per oggetto

RETTIFICA CAPITOLATO D'APPALTO E DISCIPLINARE DI GARA AVENTE AD OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA,SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CATANZARO RELATIVO AGLI ANNI SCOLASTICI 2016/17 E 2017/18 (PRESUMIBILMENTE CON INIZIO DAL 01.10.2016).

La determinazione viene iscritta nel registro delle determinazioni del Servizio.

DETERMINAZIONE

N° 2442 DEL 16 AGO. 2016

Cod. Profilo 119274

IL DIRIGENTE

SETTORE PUBL. ISTRUZIONE, SPORT POL.GIOVANILI

PREMESSO CHE:

- con determina dirigenziale n. 2219 del 26.7.2016 è stata indetta la gara mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 71 del D. Lgs. n. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo decreto (sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di 1° grado del comune di Catanzaro relativo agli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (presumibilmente con inizio dal 01.10.2016) CIG: 6768480663;
- che con determina dirigenziale n. 2331 del 4.8.2016 è stato approvato il capitolato speciale d'appalto;
- che con determina dirigenziale n. 2332 del 4.8.2016 è stato approvato il bando ed il disciplinare di gara;
- che il bando di gara è stato pubblicato su: GUEE, GURI, Ministero Infrastrutture e Trasporti, sito istituzionale dell'Ente e su quattro quotidiani (due nazionali e due locali);

VISTA la segnalazione/quesito pervenuta mediante pec in data 11.8.2016, inviata da un operatore economico in merito alla capacità tecnica afferente "di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a n. 5.000 (cinquemila) pasti giornalieri ....."

CONSIDERATO che le segnalazioni sono fondate;

RITENUTO in via di autotutela ed al fine di non violare il principio del favor partecipationis, nonché di evitare contestazioni e/o contenziosi da parte degli operatori economici interessati alla gara di rettificare il capitolato speciale, il disciplinare di gara ed il modello n. 5 della modulistica;

RILEVATO che le rettifiche e/o chiarimenti che si rende necessario apportare sono i seguenti:

1) Art. 4 del capitolato (CENTRO DI PRODUZUIONE E QUANTITA' PASTI)
... il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nell'idoneità sanitaria.

2) Paragrafo 5.3 del disciplinare di gara (requisiti di capacità tecnico organizzativa)
Al punto 3. i concorrenti, **a pena di esclusione**, dovranno altresì dichiarare di:

di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cotture adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzioner che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri, oltre a qualli che già vengono preparati per le altre utenze, regolarmente autorizzato ai sensi del Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio,

nella misura indicata nel Capitolato speciale. Si precisa che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla, in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

3) Modello 5 (Requisiti di partecipazione e specifiche per l'esecuzione)
Alla lettera **C)** di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:
"di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla, in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

ACCERTATA la regolarità tecnico amministrativa del presente atto ai sensi dell'art. 147/bis, 1° comma, del D. Lgs.. n. 267/2000 così come da ultimo modificato ed integrato dal D.L. n. 174 del 10.10.2012 convertito, con modificazioni, in Legge n. 213/2012;

D E T E R M I N A

- Che la premessa forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Per le motivazione sopra esposte, che qui di seguito di intendono riportate e trascritte, di rettificare ed approvare le determine dirigenziali n. 2331 del 4.8.2016 e n. 2332 del 4.8.2016 e, conseguentemente, il capitolato speciale d'appalto, il disciplinare di gara ed il modello n. 5 della modulistica nella parti di seguito indicate:

1) Art. 4 del capitolato (CENTRO DI PRODUZUIONE E QUANTITA' PASTI)
... il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nell'idoneità sanitaria.

2) Paragrafo 5.3 del disciplinare di gara (requisiti di capacità tecnico organizzativa)
Al punto 3. i concorrenti, **a pena di esclusione**, dovranno altresì dichiarare di:

di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cotture adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzioner che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri, oltre a qualli che già vengono preparati per le altre utenze, regolarmente autorizzato ai sensi del Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di

legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio, nella misura indicata nel Capitolato speciale. Si precisa che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla, in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

3) Modello 5 (Requisiti di partecipazione e specifiche per l'esecuzione)
Alla lettera **C)** di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:
"di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla, in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle scuole, **non debba superare i 60 minuti**.

di dare atto che rimangono invariate tutte le altre prescrizioni del capitolato speciale d'appalto e del disciplinare di gara;

di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito istituzionale dell'Ente a norma di legge e sull'Albo Pretorio on line;

di dare mandato al RUP per i successivi e conseguenziali adempimenti;

di trasmettere copia della presente alla SUAC.

- di attestare la regolarità tecnico-amministrativa del presente atto ai sensi dell'art. 147-bis, 1° comma, del D.lgs. n. 267 del 18 agosto 2000 e s.m.i..

IL RUP
MARIO MANCUSO

IL DIRIGENTE
DOTT.SSA GIUSEPPINA CASALINUOVO