

COMUNE DI CASTEL BARONIA (AV)

C.F. 81000850644 C.A.P.83040

Ufficio Tecnico

Telefono 0827/92008 Fax 0827/92601

Email: ufficiotecnico@comunecastelbaronia.it

Sito Internet <http://www.comunecastelbaronia.it>

BANDO DI GARA MEDIANTE PUBBLICO INCANTO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011

1. **ENTE APPALTANTE:** Comune di Castelbaronia – Via Regina Margherita n. 1 - 83040 Castel Baronia (AV) – tel. 082792008 fax 082792601 e-mail:ufficiotecnico@comunecastelbaronia.it
2. **OGGETTO DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE:** La descrizione del servizio è specificatamente indicata nel capitolato speciale d'appalto. Si danno comunque le seguenti notizie essenziali: L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e per le scuole elementari e medie di questo Comune.
3. **LUOGO DI ESECUZIONE:** il servizio viene effettuato nel territorio del Comune di Castel Baronia nei plessi scolastici di Via Regina Margherita e dopo il mese di dicembre 2008 al Largo Europa, dove verrà spostata anche la cucina.
4. **PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO:** Il criterio di aggiudicazione prescelto è quello del **prezzo più basso** sull'importo a base d'asta, dato dal **costo unitario del pasto, di € 3,50, IVA inclusa**. Non sono ammesse offerte in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché giudicata valida. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.
5. **DISPOSIZIONI LEGISLATIVE:** al presente appalto si applica il R.D. 827/1924 e per analogia il D.lgs 157/95 di attuazione della direttiva 92/50/CEE in materia di appalti pubblici di servizi.
6. **OFFERTA PARZIALE:** non è ammessa l'offerta parziale del servizio.
7. **VARIANTI DELL'OFFERTA:** non sono ammesse.
8. **DURATA DEL CONTRATTO:** il servizio oggetto dell'appalto ha durata coincidente con gli anni scolastici 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 con decorrenza dall'avvio delle attività didattiche dell'anno scolastico 2008/2009, presuntivamente nel mese di settembre.
9. **CAPITOLATO SPECIALE E DOCUMENTI DI GARA:** Il capitolato speciale ed i documenti per la partecipazione alla gara potranno essere acquisiti presso l'ufficio Tecnico del Comune di Castel Baronia e scaricati dal sito internet www.comunecastelbaronia.it .
Per ulteriori informazioni i concorrenti possono rivolgersi al Geom. Nicola Saracino nei giorni ed orari di apertura al pubblico: Tel. 0827/92008 o 339/2003955..
10. **TERMINI E MODALITÀ DI RICEZIONE DELLE OFFERTE:** L'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, o da altro soggetto che presenti contestualmente specifica procura notarile; i documenti da presentare, dettagliati nel seguito del bando, e le modalità di presentazione sono le seguenti:
 - 10.1. le ditte dovranno produrre, **a pena di esclusione**, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, integro e non trasparente, recante il nominativo, la sede dell'impresa e l'oggetto della gara, detto plico dovrà a sua volta contenere:
 - 10.2. una prima busta interna, recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", anch'essa debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, integra e non trasparente, recante il nominativo, la sede dell'impresa e l'oggetto della gara, contenente l'offerta economica, (prezzo di ogni pasto) espressa in cifre e in lettere.
 - 10.3. una seconda busta interna recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE DI GARA", anch'essa

debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, integra e non trasparente, recante il nominativo, la sede dell'impresa e l'oggetto della gara, contenente:

- a) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio, completata su modello predisposto dall'ufficio, debitamente sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, che attesta:
- di avere preso visione del Bando di gara e del Capitolato speciale d'appalto e di accettarne integralmente le condizioni;
 - che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. 157/1995, e successive modificazioni e integrazioni, e che tali circostanze non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza, e per i direttori tecnici;
 - di avere preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di avere ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
 - che, nei confronti dell'impresa istante, non ricorrono le cause ostative di cui alla Legge 31.05.1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni, e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti delle persone dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici dell'impresa stessa nonché (per le sole società di capitali) degli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione;
 - di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359, comma 1, del codice civile;
 - di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della Legge 12.03.1999, n. 68); (*in alternativa*) di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici); (*in alternativa*) qualora la Ditta abbia almeno quindici dipendenti, deve presentare la certificazione rilasciata dal Servizio all'Impiego della Provincia competente per il territorio nel quale la Ditta concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge 12.03.1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili";
 - di accettare la eventuale consegna delle forniture sotto riserva di legge, nelle more del contratto.

La dichiarazione di cui sopra deve essere redatta e sottoscritta in forma leggibile con le modalità di cui all'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28.12.2000, n. 445. Alla dichiarazione deve essere allegata una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

- b) dichiarazione, debitamente sottoscritta dal Legale Rappresentante, dell'elenco dei principali servizi identici a quello oggetto di gara, effettuati durante gli ultimi tre anni, con il rispettivo importo, data e destinatario, dimostrando di aver svolto tale attività per almeno due anni consecutivi. A tal fine deve essere allegata dichiarazione resa dal committente circa la regolarità del servizio svolto;
- c) cauzione provvisoria, a garanzia della stipulazione del contratto, pari al 2% dell'importo a base d'appalto, e secondo le modalità indicate al punto 12 del presente bando;
- d) attestato di presa visione dei luoghi dove deve essere eseguito il servizio.
- e) capitolato speciale d'appalto firmato per accettazione in ogni facciata.

Il plico contenente l'offerta dovrà pervenire presso l'ufficio Protocollo del Comune, a mano, a mezzo posta o corriere abilitato entro le ore **14.00** del giorno **11/09/2008**; dopo tale termine non si ammetteranno offerte, nemmeno in sostituzione o a modifica di quelle già pervenute.

11. INDIRIZZO AL QUALE LE OFFERTE DEVONO ESSERE INVIATE: Comune di Castel

Baronia (AV) – via Regina Margherita n. 1 (c.a.p.83040)

12. L'offerta dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana;
13. **L'offerta economica in euro** dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le indicazioni prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione, salvo errore palesemente riconoscibile da parte della commissione di gara;
14. Le offerte, che appaiano potenzialmente anomale, saranno sottoposte a procedura di verifica di congruità. Le offerte che a seguito di verifica in contraddittorio con la Ditta siano dichiarate anomale verranno escluse dalla procedura di gara.
15. **SEDUTA DI GARA ED APERTURA DELLE OFFERTE:**
 - a) La seduta di gara è pubblica; potranno partecipare tutti i soggetti interessati, sarà data precedenza ai rappresentanti delle ditte partecipanti; la commissione manterrà l'ordine della seduta e potrà richiedere esibizione di documento di identità personale.
 - b) Le offerte saranno aperte il giorno **11/09/2008** alle ore **16:00** nella sede comunale.
16. **GARANZIE E CAUZIONI:** Per la partecipazione è richiesta la seguente garanzia: **€ 1.600,00** euro pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto (circa 20.000 pasti complessivi per tutto il triennio), a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario; Essa dovrà obbligatoriamente essere presentata tramite versamento sul CCP n. 13096839 intestato alla tesoreria comunale di Castel Baronia con la seguente causale "cauzione provvisoria appalto servizio mensa scolastica", oppure tramite polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa, di validità non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte. La cauzione della Ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Alla ditta aggiudicataria sarà richiesta la cauzione definitiva, come per legge, a garanzia del corretto adempimento contrattuale. Le polizze fideiussorie dovranno prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.
17. **MODALITÀ ESSENZIALI DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO:**
 - a) il servizio è finanziato tramite fondi del bilancio comunale.
 - b) i pagamenti saranno effettuati secondo le modalità prescritte dal capitolato speciale d'appalto.
18. **RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE:** Nella gara potranno presentare offerta anche le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. Sia per le modalità di partecipazione che per quelle di costituzione in caso di aggiudicazione si farà riferimento all'art. 11 del D.lgs 157/95, e successive modificazioni, che si applica per analogia.
19. **CAPACITÀ DEI CONCORRENTI:**
 - a) **CAPACITÀ GIURIDICA**
 - a1) Iscrizioni: le imprese partecipanti, ivi comprese tutte quelle costituenti raggruppamento di imprese, dovranno essere in possesso:
 - se italiane: di iscrizione nel registro della camera di commercio, per attività attinente l'appalto;
 - se di uno degli Stati dell'Unione: di iscrizione in uno dei registri commerciali o professionali dello Stato di residenza per attività inerenti l'appalto.
 - a2) Assenza di cause di esclusione: le imprese, e per esse, con riferimento ai requisiti personali, i legali rappresentanti e i membri costituenti il consiglio di amministrazione, ai sensi dell'art. 12 del D.lgs. 157/97 non dovranno incorrere in uno dei casi di esclusione ivi previsti. Saranno parimenti escluse le imprese che si siano rese colpevoli di negligenza o malafede in precedenti servizi, in applicazione dell'art. 3 del R.D. 2440/23 e del R.D. 827/24. Assenza di cause di impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione
 - a3) Assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara,

intesi in relazione all'art. 2359 c.c., in forma singola o raggruppata;

b) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA Le imprese partecipanti alla gara dovranno aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2005-2006-2007), un fatturato globale almeno pari a euro 20.000,00.

c) CAPACITA' TECNICA Le imprese partecipanti alla gara, a dimostrazione della propria capacità tecnica, devono inserire nella documentazione di partecipazione alla gara l'elenco dei principali servizi identici a quello oggetto di gara, effettuati durante gli ultimi tre anni, con il rispettivo importo, data e destinatario, dimostrando di aver svolto tale attività per almeno due anni anche non consecutivi. A tal fine deve essere allegata dichiarazione resa dal committente circa la regolarità del servizio svolto.

20. VALIDITÀ TEMPORALE DELL'OFFERTA:L'impresa aggiudicataria rimane vincolata alla propria offerta per 180 giorni dalla data di presentazione.

21. SUBAPPALTO: Il subappalto è ammesso ed è disciplinato dall'art. 13 del capitolato speciale d'appalto.

22. INIZIO SOTTO RISERVA: il Comune si riserva di far iniziare il servizio a decorrere dal 12.09.2005 anche nelle more della stipulazione del contratto d'appalto.

23. TUTELA DELLA PRIVACY Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della procedura di affidamento. Il trattamento dei dati avverrà nel rispetto del segreto d'ufficio e dei principi di correttezza, liceità e trasparenza, in applicazione di quanto disposto dallo stesso D.Lgs. 196/2003, in modo da assicurare la tutela della riservatezza dell'interessato. Il trattamento verrà effettuato presso la Sede municipale del Comune di Castel Baronia, sia in forma informatizzata che manuale. La comunicazione e/o diffusione dei dati ad altri soggetti pubblici e/o privati verrà effettuata in esecuzione di obblighi di legge, di regolamento e per lo svolgimento delle funzioni istituzionali ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e delle ulteriori disposizioni integrative. Il conferimento dei dati personali è facoltativo, e l'eventuale diniego comporta l'impossibilità di dar corso all'istruttoria inerente la partecipazione all'affidamento, e dunque l'esclusione dallo stesso. Titolare del trattamento è il Comune di Castel Baronia. L'interessato, in relazione ai predetti trattamenti, potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e, in particolare, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali e la comunicazione in forma intelligibile; di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione l'integrazione dei dati personali; di ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge; di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, rivolgendo le richieste al Comune di Castel Baronia. Il concorrente, richiedendo di essere invitato, dichiara di essere a conoscenza e di accettare le modalità di trattamento, raccolta e comunicazione innanzi menzionate.

24. NORME FINALI:

- tutti i termini disposti nel presente bando sono da intendersi come perentori, a pena di esclusione;
- tutte le modalità di partecipazione e presentazione dell'offerta disposte nel presente bando sono da intendersi **a pena di esclusione**, salva la possibilità della commissione di gara di invitare le imprese concorrenti a completare od a fornire i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati, per quanto disposto dall'art. 16 del D.Lgs. 157/95, che si applica per analogia;
- il verbale di gara non costituisce contratto; pertanto, l'esito della gara riveste carattere di aggiudicazione provvisoria e formerà oggetto di aggiudicazione definitiva mediante apposito provvedimento;
- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con

- riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- l'amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulle dichiarazioni prodotte per la partecipazione alla gara, anche acquisendo la relativa documentazione;
 - nel caso di decadenza per mancata costituzione della cauzione o mancata sottoscrizione del contratto o per altra causa imputabile all'aggiudicatario il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria;
 - responsabile del procedimento è il Geom. Nicola Saracino.

Ai fini di una migliore valutazione dell'offerta, si precisa che la somministrazione dei pasti avviene nel seguente modo: dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e n. 2 giorni alla settimana, presumibilmente martedì e venerdì per la scuola elementare e media

Castel Baronia lì, __27/08/2008__

IL TECNICO COMUNALE
(Geom. Nicola Saracino)

COMUNE DI CASTEL BARONIA

C.F. 81000850644 C.A.P. 83040

Telefono 0827/92008 Faz 0827/92601

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011

ART. 1 - OGGETTO E DURATA

L'Appalto ha per oggetto il servizio di refezione per gli alunni ed insegnanti delle scuole elementari e medie di Castel Baronia per il periodo **01.09.08-31.08.2011**, comprendente la preparazione e la consegna di pasti ai predetti plessi scolastici. Il presente appalto avrà quindi durata per gli anni scolastici **2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011**.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

- a) Numero dei pasti per anno scolastico 6.000 circa, stimati dall'andamento dell'ultimo triennio: indicativamente si precisa che le scuole medie ed elementari usufruiscono della mensa i giorni di martedì e venerdì, mentre la scuola dell'infanzia ne usufruisce quotidianamente dal lunedì al venerdì.
- b) ad inizio anno scolastico, giorni ed orari di refezione saranno determinati con esattezza dalle autorità scolastiche dell'Istituto Comprensivo Statale di Castel Baronia e tempestivamente comunicati alla ditta aggiudicataria, così come gli orari di fruizione dei pasti che saranno compresi tra le ore 12 e le ore 13.
- c) sede della refezione; presso i plessi scolastici di Castel Baronia via Regina Margherita (scuole elementari e medie e scuola dell'infanzia), solo a partire da dicembre/gennaio 2008 la scuola dell'infanzia si sposterà in largo Europa, dove verrà spostata anche la cucina e la relativa mensa.
- d) composizione del pasto: i pasti dovranno, di norma, essere composti da un primo e secondo piatto, un contorno, frutta e/o dessert, pane, acqua minerale naturale.
- e) in relazione alle grammature e ai menù da utilizzare, dovrà essere osservato quanto indicato nel menù tipo e nelle tabelle delle quantità di alimenti da somministrare e comunque i menù dovranno essere predisposti sulla base delle seguenti indicazioni generali:
 - differenziazione per classi d'età (3 – 6 anni scuola dell'infanzia, 6 - 11 anni Sc. Elementare, 12 - 14 anni Sc. Media);
 - strutturazione su 4 settimane a rotazione;
 - descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
 - possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
 - formulazione di diete speciali, solo su prescrizione medica;
 - per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere predisposto un menù alternato nelle diverse settimane;
 - adozione del modello alimentare mediterraneo con apporto consistente di cereali e loro derivati (pasta, riso, polenta, ecc..) con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta e di olio extravergine di oliva. Le carni non saranno escluse ma ridimensionate a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova, formaggi; indicazioni igienico-nutrizionali e scelta degli alimenti:
 - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
 - preparare il purè preferibilmente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- evitare la sovracottura di minestre, minestrone, verdure, pasta;
- evitare la frittura;
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cottura delle verdure: preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente.

Per limitare la perdita di nutrienti è inoltre utile:

- evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° c entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°c entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno e cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno ritenuti indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento).

Le tabelle dei menù proposte verranno comunque periodicamente valutate da personale medico dell'ASL di competenza e dovranno essere consegnate alla mensa scolastica entro il Venerdì di ogni

settimana precedente.

f) La ditta concorrente dovrà provvedere a presentare anche un'offerta per il servizio di distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici prendendo come riferimento il rapporto di un addetto/ogni 40 utenti; il Comune si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione di tale servizio.

g) Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, entro i limiti del 20% dell'intero appalto, la fornitura di refezione per altre necessità ed occasioni (feste, cerimonie, ecc..) senza che la ditta aggiudicataria possa, per effetto di detta variazione, avanzare pretesa diversa dai termini e dalle modalità economiche ed organizzative fissate in sede di aggiudicazione.

ART. 3 - MODALITA' DELLE FORNITURE

I pasti dovranno essere cucinati e consegnati, a cura della ditta fornitrice, alle sedi della refezione tra le ore 11.15 e le ore 13, a seconda se per la Scuole Media, Scuole Elementari o scuola dell'infanzia; nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori idonei. I contenitori devono garantire la conservazione in condizioni di commestibilità organolettica e di temperatura ottimali sino al momento della consumazione. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sede di consegna dovrà avvenire con mezzi chiusi destinati esclusivamente a tale uso. Il numero dei pasti di cui all'art. 2, lett. a) ha valore puramente indicativo; il numero esatto dei pasti da consegnare in base alle effettive presenze sarà comunicato alla ditta entro le ore 9 del giorno della consegna.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme sanitarie vigenti.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Ad ognuna delle sedi della refezione dovrà, secondo le esigenze, essere data fornitura di olio extravergine di oliva in confezioni sigillate da litro, aceto di vino, formaggio grattugiato, stoviglie a perdere (forchette, cucchiai, coltelli, bicchieri, tovaglioli, tovaglette).

ART. 5 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente o successivamente alla loro preparazione e confezionamento. Pertanto, **il centro di cottura dell'Aggiudicatario dovrà trovarsi in una località distante non più di 30 Km dai plessi da servire.** La distanza dovrà essere indicata dall'impresa concorrente specificando il percorso effettuato per la consegna dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre prevedere la regolamentazione di eventuali pasti aggiuntivi per garantire eventuali necessità contingenti e per le eventuali attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto, per es. 5% in più di pasti per refettorio.

Sarà consentito all'impresa aggiudicataria di utilizzare la cucina esistente presso la scuola dell'infanzia, a condizione che ogni opera (anche di manutenzione ordinaria del locale) e attrezzatura necessaria per il suo perfetto funzionamento a norma di legge, previa verifica dei funzionari medici dell'ASL, siano a carico esclusivo della ditta aggiudicataria.

ART. 6 - MODALITA' DI GARA ED AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante il sistema del pubblico incanto e aggiudicazione a favore della ditta che presenterà il prezzo più basso.

L'impresa dovrà produrre idonea documentazione comprovante:

1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva.
2. Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati c/o il centro di cottura negli ultimi tre

anni, suddivisi per tipologie (scuole, aziende, ospedali) e indicante la % di pasti confezionati per la ristorazione scolastica.

3. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati;
4. Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 9002 - VISION 2000;
5. Autocertificazione sul numero medio annuo di dipendenti addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero dei pasti;
6. La qualifica del personale e la programmazione degli interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni;
7. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.);
8. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche (mantenimento delle temperature);
9. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto tra n° mezzi / e n.° plessi scolastici da servire;
10. Utilizzo di prodotti biologici, tipici, e tradizionali, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche;
11. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO. In caso di offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77, comma 2, del R.D. 23.05.1924, n. 827. Offerte anomale: in caso di offerte con un prezzo manifestamente e anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione, prima di procedere all'aggiudicazione, può chiedere all'offerente le necessarie giustificazioni, e qualora queste non siano ritenute valide, ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato, escludendolo dalla gara. Per l'individuazione della soglia di anomalia l'Amministrazione fa riferimento a quanto disposto dall'art. 25 del D.Lgs. 17.03.1995, n. 157.

ART. 7 - VERIFICHE E CONTROLLI

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo di affidamento della fornitura, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei. L'Ente si riserva le facoltà, prima e/o durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare la qualità delle preparazioni ed il mantenimento degli standard e delle caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato, di richiedere al competente servizio ULSS periodici interventi di controllo con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. La ditta è tenuta, inoltre, a fornire al personale incaricato dei controlli tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo, altresì, tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da "Comitati

mensa" che il Comune potrà istituire e che saranno composti, oltreché da rappresentanti del Comune, dai rappresentanti segnalati e regolarmente autorizzati dalle autorità scolastiche (insegnanti e genitori), che potranno, nell'orario della refezione scolastica, effettuare il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

La Ditta appaltante è tenuta, altresì, a stipulare apposite polizze assicurative a copertura dei rischi per responsabilità per ingestione cibi avariati, contaminati, ecc...

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione- preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal DPR 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 155/97.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio. L'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora siano riscontrate carenze gravi e irrimediabili.

ART. 8 – PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

La Ditta appaltante dovrà presentare in sede di gara d'appalto il Piano di autocontrollo igienicosanitario secondo il metodo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/1997. Tale Piano dovrà essere implementato nel corso del servizio.

ART. 9 - PENALITA'

La Ditta appaltante, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non corrispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non corrispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- grammature dei cibi e n. razioni non corrispondenti a quanto previsto dal contratto;
- menù non corrispondenti dalle tabelle dietetiche approvate;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'ente appaltante.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve

procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 10 - CORRISPETTIVO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo avverrà tramite bonifico bancario o versamento su c/c postale, a scelta dell'appaltatore, entro 60 gg. dal ricevimento al Protocollo del Comune della fattura relativa.

ART. 11 – DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO

L'appalto avrà decorrenza dal 15 Settembre 2008 fino al 31 Agosto 2011.

La possibilità del rinnovo sarà valutata in relazione alla convenienza e alle disposizioni normative in materia.

ART. 12 - CAUZIONE DEFINITIVA

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore è tenuto a versare quanto disposto dalla normativa vigente, a garanzia degli obblighi derivanti dal contratto stimato su n. 20.000 pasti per l'intero triennio.

ART. 13 - SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna pasti.

ART. 14 - RECESSO DAL CONTRATTO

La ditta Aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi alle norme legislative e regolamenti vigenti ed accettare la risoluzione del contratto mediante semplice denuncia in caso di inadempienza.

ART. 15 - CONTROVERSIE

Per qualunque controversia dovesse sorgere tra il Comune e l'appaltatore in ordine all'appalto di fornitura in oggetto sarà competente il Foro di Ariano Irpino.

ART. 16 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 10, comma 1, della Legge 31.12.1996, n. 675, e successive modificazioni, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 17 - NORMA FINALE

Per quanto non previsto nel presente capitolato si farà riferimento alla normativa in materia vigente.

MENU' PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Giorno	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Pasta e lenticchie Formaggio Patate prezzemolate	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Fagiolini	Pasta e piselli Frittata Spinaci	Pasta e fagioli Formaggio Insalata
Martedì	Pasta al forno Carne alla pizzaiola Piselli	Pasta al pomodoro Pollo Patate al forno	Pasta al forno Cotoletta Patate	Pasta al pomodoro Carne Alla pizzaiola Fagiolini
Mercoledì	Pasta e fagioli Mozzarella Fagiolini	Risotto Cotoletta di sogliola Carote	Pasta e fagioli Mozzarella Fagiolini	Pasta e lenticchie Bastoncini di pesce Carote
Giovedì	Pasta al pomodoro Petto di pollo Piselli	Pasta al forno Polpettine in umido Piselli	Pasta al pomodoro Petto di tacchino Piselli	Pasta al forno Polpettine in umido Piselli
Venerdì	Risotto Nasello gratinato Carote	Pasta e patate Mozzarella Insalata	Risotto Merluzzo Insalata	Risotto Mozzarella Patate prezzemolate

TABELLA DELLE QUANTITA' DI ALIMENTI
DA SOMMINISTRARE AGLI ALUNNI NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Prodotto	Scuola Materna	Scuola elementare	Scuola Media
	Grammi	Grammi	Grammi
Pelati	30	50	70
Olio d'oliva extravergine	8	9	11
Parmiggiano	6	6	6
Pane	60	70	90
Acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
PRIMI PIATTI			
Pasta di semola	60	70	90
Pasta all'uovo	50	60	70
SECONDI PIATTI			
Bistecca di manzo ai ferri	70	80	90
Petto di pollo o di tacchino ai ferri	70	80	90
Scaloppina al limone	90	100	120
Cotoletta alla milanese	70	80	90
Arrostato al forno (carne bovina)	90	100	120
Pollo arrosto con osso	160	220	240
Spezzatino di vitello	90	100	110
Uova come frittata con formaggio	1+16	1,25+24	1,5+30
Uova	1	1,25	1,5
PESCE			
Cotoletta di sogliola o di palomba	70	80	100
Filetto di nasello gratinato	70	80	100
SALUMI			
Prosciutto cotto (non spalla)	60	80	90
Prosciutto crudo	50	60	70
FORMAGGI			
Mozzarella	70	80	120
Fondina	60	70	90
CONTORNI			
Insalata	30	40	50
Carote	50	60	70
Patate	80	90	110
Fagiolini o spinaci o piselli	70	80	90

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti (pronto da cuocere)
 Il peso del pesce si riferisce al prodotto scongelato.
 Il peso dei contorni da cuocere si riferisce al prodotto già cotto (pronto per il consumo)
 La carne deve essere di primo taglio

(documentazione amministrativa)

Al Comune di CASTEL BARONIA
Via Regina Margherita n. 1
83040 CASTEL BARONIA (AV)

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALL' APPALTO

DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE
ELEMENTARI E MEDIE DI CASTEL BARONIA – ANNI SCOLASTICI

2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011

IMPORTO A BASE D'ASTA: €3,50 a pasto (IVA INCLUSA)

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
In qualità di _____
Della ditta _____
Con sede legale in _____
P. Iva/cod. Fiscale _____
Iscrizione al registro delle imprese di _____ n. _____

FA ISTANZA

di ammissione all'appalto del servizio in oggetto specificato. A tale fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

- di avere preso visione del Bando di gara e del Capitolato speciale d'appalto e di accettarne integralmente le condizioni;
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. 157/1995, e successive modificazioni e integrazioni, e che tali circostanze non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza, e per i direttori tecnici;
- di avere preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di avere ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- che, nei confronti dell'impresa istante, non ricorrono le cause ostative di cui alla Legge 31.05.1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni, e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti delle persone dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici dell'impresa stessa nonché (per le sole società di capitali) degli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione;
- di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359, comma 1, del codice civile;
- di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della Legge 12.03.1999, n. 68); (*in alternativa*) di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici); (*in alternativa*) qualora la Ditta abbia almeno quindici dipendenti, deve presentare la certificazione rilasciata dal Servizio all'Impiego della Provincia competente per il territorio nel quale la Ditta concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge 12.03.1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili";
- Di aver preso cognizione di quanto disposto dall'art. 5 del capitolato speciale di appalto;
- di accettare la eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge, nelle more del contratto.

Data _____

Firma _____

(offerta economica)

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE
ELEMENTARI E MEDIE DI CASTEL BARONIA – ANNI SCOLASTICI
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011
IMPORTO A BASE D'ASTA: € 3,50 a pasto (IVA INCLUSA)

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
In qualità di _____
Della ditta _____
Con sede legale in _____
P. Iva/cod. Fiscale _____
Iscrizione al registro delle imprese di _____ n. _____

I riferimento all'appalto del servizio di mensa scolastica, presenta la seguente proposta economica:

Prezzo offerto per ogni pasto

IN CIFRE € _____ IVA inclusa

IN LETTERE Euro _____ e centesimi _____ IVA inclusa.

Data _____

Timbro

Firma _____