

COMUNE DI SALUDECIO

PROVINCIA DI RIMINI

C.A.P. 47835

P.IVA 00667190409

Tel 0541/869701

Fax 0541/981624

BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2007 – 30 GIUGNO 2011.

Codice Identificativo Gara CIG 00565022EC.

Articolo 1 ENTE APPALTANTE

Il Comune di Saludecio, in esecuzione della determinazione del Responsabile del servizio n. 110 del 20 giugno 2007, indice una procedura aperta per l'affidamento del servizio di somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della secondaria di 1° grado, ai sensi dell'art. 55 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) e successive modifiche e integrazioni.

Articolo 2 INFORMAZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto:

la preparazione e la fornitura dei pasti, incluse le fasi, ad esse collegate e conseguenti, di sporzionamento e distribuzione, per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché del relativo personale docente, presso le seguenti sedi di Saludecio:

Scuola dell'infanzia Statale – Via degli Orti n .111	per 5gg/sett.: da lunedì a venerdì
Scuola Primaria – Via degli Orti n .11	per 5gg/sett.: da lunedì a venerdì
Scuola Secondaria I° grado – Via Sebastiano Serico n. 14	per 2/gg.sett.: martedì e venerdì

Il servizio e' previsto anche per il restante personale avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in ogni momento, di modificare per esigenze di servizio, la consistenza delle somministrazioni, in più o in meno.

2. La preparazione dei pasti avverrà in legame fresco-caldo presso i locali della cucina centralizzata della stazione appaltante, cucina localizzata all'interno dell'edificio scolastico sito a Saludecio in Via degli Orti n .111.

Articolo 3 CATEGORIA DEL SERVIZIO

Categoria n. 17. Numero di riferimento della CPC: 64 – Allegato II B del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 .

L'appalto è riservato a ditte esercenti servizi di ristorazione collettiva dotate di un congruo numero di dipendenti.

Articolo 4 OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO

1. Le imprese che intendono partecipare alla gara dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo delle sedi oggetto dell'appalto nel giorno **25 LUGLIO 2007**.
2. A seguito del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione di sopralluogo da inserire, a pena di esclusione, nella **busta 1** (*documentazione amministrativa*) di cui all'articolo 10 del presente bando di gara.

Articolo 5 DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è di 36 mesi a decorrere dal 1 ottobre 2007 fino al 30 giugno 2011.

Articolo 6 IMPORTI A BASE D'ASTA E PAGAMENTI

1. Il valore presunto dell'appalto è stimato in circa Euro 271.161,00 (Euro duecentosettantunomilacentosessantuno/00) al netto dell'IVA, per l'intera durata del contratto.
2. L'importo a base d'asta è fissato in Euro 4,80, al netto dell'IVA, corrispondente al valore di ogni pasto somministrato nelle scuole.
3. I pagamenti saranno effettuati con fondi propri dell'Ente, a norma dell'art. 11 del capitolato speciale d'appalto, entro 60 giorni (sessanta giorni) dal ricevimento delle fatture mensili.

Articolo 7 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara i soggetti indicati dall'art. 34 comma 1 del D.Lgs. 12 aprile 2006 e successive modifiche e integrazioni.

Con la domanda di partecipazione, ai fini dell'ammissione, dovranno essere presentati, a pena di esclusione fatto salvo quanto previsto nel successivo articolo 10, comma 1, i documenti e le dichiarazioni di cui ai punti seguenti:

7.1 – REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Pena l'esclusione, la domanda di partecipazione deve essere corredata da una dichiarazione attestante:

- a) L'iscrizione al registro delle Imprese della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro di tale Stato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara;
- b) Che il concorrente non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- c) Eventuale pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle

cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

- d) L'eventuale pronuncia di sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; e' comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;
- e) l'eventuale violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 e succ. mod. e integrazioni;
- f) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- g) di non aver, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- h) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- i) di non aver, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- j) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- k) se il dichiarante ha ottemperato o meno al disposto dell'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;
- l) che nei confronti del dichiarante non e' stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

7.2 – REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

- a) Dichiarazioni rilasciate da almeno due Istituti bancari in originale attestanti la capacità e la solidità economica e finanziaria del concorrente.

- b) Dichiarazione attestante il volume d'affari dell'ultimo triennio (2004-2005-2006) della ditta, riferito al settore ristorazione collettiva, dal quale risulti che il fatturato dell'impresa sia stato almeno pari a €10.000.000,00 al netto di Iva.
- c) Copia dei bilanci, relativi agli ultimi tre esercizi, con dichiarazione, ai sensi del DPR 28/12/2000 n. 445 Testo Unico delle Disposizioni Legislative e Regolamentari in materia di documentazione amministrativa, dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi tre esercizi, sono stati certificati da Società di Revisione Accreditate e chiusi in attivo.
- d) Dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta sia pari almeno a € 2.600.000,00 annui al netto di Iva, se si tratti di Società di capitali o Cooperative, o, se si tratti di Società di persone o ditte individuali, i Soci o l'Imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente.
- e) Dichiarazione attestante gli indici solidità patrimoniale: tasso di indebitamento (Leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato (Cash flow).

7.3 – REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

- a) Dichiarazione attestante che l'importo delle forniture analoghe a quella oggetto di gara prestate negli ultimi tre anni nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a € 6.000.000,00 al netto di IVA, di cui almeno € 3.000.000,00 per servizi di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.
- b) Dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione di mense, regolati da capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP.
- c) Dichiarazione attestante il possesso, in proprietà, dimostrato da idonee documentazioni, di una o più cucine centralizzate ubicate nel raggio di Km. 25 dai Plessi scolastici di Saludecio, specificandone l'esatta ubicazione, e da cui effettuare la produzione oggetto di gara.
- d) La Ditta dovrà allegare copia dell'autorizzazione igienico-sanitaria per la veicolazione dei pasti, rilasciata dall'Azienda USL di competenza; planimetria e legenda attrezzature, nella quale risulti la presenza all'interno della struttura di una sezione dedicata esclusivamente al confezionamento dei pasti dedicati alla ristorazione scolastica; attestazione rilasciata dalla Az. USL competente per territorio relativa alla capacità produttiva in numero di pasti della struttura indicata e dichiarazione dell'impresa, relativa al numero di pasti attualmente in produzione.

Qualora risulti insufficiente la capacità produttiva della cucina centralizzata la ditta sarà esclusa dalla procedura di gara.

7.4 – REQUISITI DI CAPACITA' QUALITATIVA

- a) Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della qualità), stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità .
- b) Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff stabilmente dedicato al coordinamento e alla realizzazione di attività formative.
- c) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione SA 8000 e/o Status Applicant SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale.

- d) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System)
- e) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale)
- f) Dichiarazione attestante l'impegno di porre in essere attività di educazione alimentare per gli alunni durante tutti gli anni scolastici.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti elencati al presente articolo 7 mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del Decreto Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Il concorrente deve dimostrare l'avvenuto pagamento del contributo di euro 30,00 versato all'"Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" previsto dalla Deliberazione del 10 gennaio 2007 pubblicata sulla G.U. n. 12 del 16.1.2007 indicando il seguente numero di Codice Identificativo Gara 00565022EC;

Il mancato rispetto anche di una sola delle forme e modalità richieste per la presentazione dell'offerta comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara essendo le formalità richieste stabilite a pena di nullità, salvo quanto previsto dal successivo articolo 10, comma 1.

Articolo 8	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
-------------------	-----------------------------------

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/2006. L'aggiudicazione è effettuata in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta con il massimo ribasso sull'importo a base di gara di ciascun pasto, pari ad euro 4,80, salvo quanto disposto dal successivo articolo 11 (offerte anormalmente basse) del presente bando di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e conveniente per l'amministrazione comunale. Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal presente bando e dal capitolato speciale d'appalto, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Articolo 9	MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
-------------------	--

1. Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire un plico perfettamente chiuso e sigillato con bolli di ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, contenente le 2 (due) buste di cui al successivo articolo 10 del presente bando di gara, anch'esse perfettamente chiuse, sigillate con bolli di ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, al seguente indirizzo: **Comune di Saludecio – ufficio protocollo, – 47835 Saludecio (RN)**.

2. Il plico deve pervenire all'Ufficio protocollo, a pena di esclusione, **entro le ore 13.00 di martedì 9 agosto 2007.**

Non si terrà conto dei plichi pervenuti al protocollo dell'ente dopo tale termine, che è da intendersi perentorio.

3. Le modalità di ricezione da parte della stazione appaltante del plico contenente l'offerta e la documentazione di gara sono libere: è ammessa la spedizione mediante raccomandata a.r. - posta celere - posta normale - agenzia di recapito; è altresì ammessa la consegna a mano del plico, esclusivamente all'Ufficio Protocollo Generale dell'Ente (che ne rilascerà ricevuta) nell'orario di apertura degli uffici comunali (dal lunedì al sabato, dalle ore 8,00 alle ore 13,00).

4. Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente per cui l'amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

5. I documenti per partecipare alla gara devono essere redatti esclusivamente in lingua italiana.

6. All'esterno il plico, oltre all'indirizzo ed alla denominazione dell'impresa (in caso di raggruppamento temporaneo dovrà essere indicata la denominazione di tutte le imprese costituenti il raggruppamento), dovrà recare la seguente dicitura:

- **“procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica presso la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado per il periodo 1 ottobre 2007 – 30 giugno 2011- contiene documentazione di gara – NON APRIRE”**.

Articolo 10 DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1. Il plico di cui al precedente articolo 9 dovrà contenere, a pena di esclusione (fatta salva la mancata esclusione del concorrente qualora la stazione appaltante ritenga, a proprio insindacabile giudizio, le mancanze documentali non sostanziali e integrabili), la seguente documentazione:

Busta n.1: documentazione amministrativa;

Busta n.2: offerta economica.

2. Ognuna delle due buste dovrà essere chiusa, sigillata con bolli di ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura.

3. La **busta n. 1** (*Documentazione amministrativa*) dovrà recare all'esterno la seguente dicitura **“procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica – contiene documentazione amministrativa”**.

La busta n. 1 dovrà contenere, a pena di esclusione, i documenti richiesti nell'articolo 7 (7.1/7.2/7.3/7.4) del presente bando e l'attestazione di sopralluogo di cui all'art. 4.

4. La **busta n. 2** (*Offerta economica*) dovrà recare all'esterno la seguente dicitura :

“procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica – contiene offerta economica”.

La **busta n. 2** dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

a) offerta economica in bollo (utilizzando il modello allegato). L'impresa concorrente deve indicare la misura della percentuale di ribasso riferita all'importo a base d'asta, espresso in cifre ed in lettere. In caso di differenza fra il prezzo in cifre ed il prezzo in lettere, sarà preso in considerazione quello più favorevole per l'Amministrazione.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa.

b) Una **busta chiusa e sigillata** con bolli di ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura contenente le giustificazioni di cui all'art. 86, comma 5, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Detta busta verrà aperta dall'Amministrazione aggiudicatrice solo nel caso in cui l'offerta presentata dovesse risultare anomala ai sensi dell'art. 86, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 11 OFFERTE ANOMALE

1. L'amministrazione assoggetterà alla verifica di congruità le offerte che presenteranno il ribasso indicato dell'art. 86, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

2. A tal fine, le offerte dovranno essere corredate, a pena di esclusione, delle giustificazioni di cui all'art. dell'art. 87, comma 2, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, relative alle voci

di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara. Dette giustificazioni dovranno essere contenute, come previsto dal precedente articolo, in busta chiusa sigillata con bolli di ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e verrà aperta dall'amministrazione aggiudicatrice solo nel caso in cui l'offerta presentata dovesse risultare anomala ai sensi dell'art. 86, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Laddove l'esame delle giustificazioni richieste e prodotte nella busta indicata al punto precedente non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, l'amministrazione richiederà all'offerente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi degli artt. 87 e 88 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 12	RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE
--------------------	---

1. I raggruppamenti temporanei di imprese possono partecipare alla gara.
2. Per i raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti deve essere prodotto l'atto in forma pubblica o scrittura privata autenticata da un notaio con cui viene conferito mandato all'impresa capogruppo. Tale documento dovrà essere inserito, a pena di esclusione, nella **busta n. 1** (*documentazione amministrativa*) di cui all'articolo 10 del presente bando di gara.
3. I raggruppamenti temporanei di imprese possono concorrere anche se non ancora costituiti. In tal caso la relazione inerente la qualità del servizio e l'offerta economica , **ivi comprese le giustificazioni del prezzo da includere nell'apposita BUSTA n. 2 (due)**, devono essere sottoscritte da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, mentre le dichiarazioni di cui all'art. 7 dovranno essere prodotte da ciascuna impresa. Dovrà essere inoltre presentata una dichiarazione, sottoscritta da tutte le imprese da associare, con la quale le stesse si impegnano in caso di aggiudicazione a rispettare tutti gli adempimenti indicati all'articolo 37 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 ed a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicarsi già in sede di offerta come capogruppo, la quale stipulerà in nome e per conto proprio e delle mandanti. Tale dichiarazione dovrà essere inserita, a pena di esclusione, nella **busta 1** (*documentazione amministrativa*) di cui all'articolo 10 del presente bando di gara.
4. Dopo la presentazione dell'offerta è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei di imprese.
5. E' vietato alle imprese partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, pena l'esclusione degli interi raggruppamenti.
6. L'impresa che partecipi in forma associata non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti, a pena di esclusione.

Articolo 13	GARANZIA PROVVISORIA E GARANZIA FIDEJUSSORIA (CAUZIONE DEFINITIVA)
--------------------	---

L'offerta dovrà essere altresì corredata di una garanzia pari al 2% dell'importo dell'appalto indicato nel bando sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta del concorrente, da presentarsi secondo le modalità indicate all'art. 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

A garanzia degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto, l'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) pari al 10% dell'importo contrattuale secondo le modalità indicate all'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 14	SUBAPPALTO
--------------------	-------------------

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

E' fatta eccezione esclusivamente per il servizio trasporto pasti.

L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi del subappalto per il servizio trasporto pasti.

Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi il trasporto successivamente all'affidamento dell'incarico, qualora non fosse stato dichiarato in sede di offerta.

Articolo 15 AVVALIMENTO DEI REQUISITI

L'impresa che intenda partecipare alla gara ha facoltà di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo di un'altra impresa (definita impresa ausiliaria), con la quale abbia o possa avere un rapporto definito o definibile con strumenti contrattuali o di garanzia o di altra natura.

Si applica a tal fine la disciplina prevista dall'articolo 49 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

In caso di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione indicata all'articolo 49, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e precisamente:

- a) una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione del concorrente circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti di ordine generale;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di ordine generale;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- g) *(nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo)* in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Articolo 16 ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA

Il bando di gara e il capitolato speciale d'appalto sono disponibili sul profilo del committente, sito internet all'indirizzo www.comunesaludocio.it.

Eventuali ed ulteriori informazioni possono essere richieste al responsabile dell'Area Servizi Scolastici – Sport Cultura Tempo Libero del Comune di Saludocio, Furiu dott.sa Rosanna

(telefono: 0541/869703) o in sua assenza all'arch.Giuliano Chelotti (telefono:0541/869721) o alla signora M. Merli (telefono0541 869719)

Copia dei suddetti documenti potranno essere richiesti a detto Servizio.

In ogni caso l'accesso agli atti di gara è consentito con le modalità e secondo i limiti di cui all'art. 13 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 17 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La gara avrà inizio il giorno **10 agosto alle ore 9,00** presso l'ufficio del Sindaco del Comune intestato. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, secondo quanto disposto dal vigente regolamento per la disciplina dei contratti.

La commissione giudicatrice procede ai vari adempimenti previsti dalle operazioni di gara **in seduta pubblica**.

In primo luogo la commissione esaminerà la documentazione amministrativa (Busta n. 1), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando di gara.

A conclusione di questa fase di verifica si riprendono le operazioni di gara e la commissione giudicatrice procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n. 2).

A questo punto la commissione formalizza la graduatoria di merito rispetto alla quale provvede alla rilevazione delle offerte anormalmente basse.

Conclusa la procedura di verifica delle offerte anormalmente basse, così come indicato (*offerte anormalmente basse*) dal presente bando, la commissione giudicatrice procede alla formalizzazione della graduatoria di merito definitiva, in base alla quale aggiudica provvisoriamente l'appalto.

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che avrà formulato l'offerta con il massimo ribasso sull'importo a base di gara, salvo quanto disposto dal successivo articolo 11 (*offerte anormalmente basse*) del presente bando di gara.

L'aggiudicazione sarà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a dieci giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, nonché a coloro la cui offerta sia stata esclusa.

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 81, comma 3, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Articolo 17 AGGIUDICAZIONE

Si procederà con le modalità sopra indicate anche in caso di presenza di un solo concorrente.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida e si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione nel caso nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno.

Il risultato della gara sarà comunicato entro 10 giorni dall'esecutività del provvedimento di aggiudicazione a tutti i partecipanti.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria.

Articolo 18 ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIA

1. L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare entro venti giorni dalla data della ricezione della comunicazione di aggiudicazione:

- a) la documentazione relativa al possesso dei requisiti inseriti nelle dichiarazioni rilasciate in fase di offerta;
- b) la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) indicata all'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, pari al 10% dell'importo contrattuale;
- c) la ricevuta dell'avvenuto deposito delle spese di contratto, registro, dei diritti di segreteria ed accessori, che sono a carico dell'impresa aggiudicataria secondo le indicazioni preventivamente comunicate dall'amministrazione comunale.

2. Il legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi presso gli uffici dell'amministrazione comunale per la stipula del contratto nel termine che sarà comunicato tempestivamente. Ove l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto nei termini indicati, si procederà con provvedimento motivato all'annullamento dell'aggiudicazione e all'assegnazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

3. La stipulazione del contratto avrà luogo entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, fatti salvi i tempi dell'acquisizione della comunicazione prevista dalla normativa antimafia.

4. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi.

Articolo 19 VALIDITA' DELL'OFFERTA

I concorrenti sono vincolati alla propria offerta per sessanta giorni dalla data di aggiudicazione ai sensi dell'art. 11, comma 7, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 20 TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge.

Articolo 21 ULTERIORI INFORMAZIONI

Ai sensi della vigente normativa si informa che il responsabile del procedimento è il Segretario Comunale Furiu dott.sa Rosanna, Responsabile dell'Area Scolastica, cultura, turismo, (telefono 0541/869703 – fax 0541/981624). In sua assenza l'architetto Giuliano Chelotti (tel. 0541/869721) o la Sig.ra M. Merli (0541/869719).

Per tutto quanto non disciplinato dal presente bando di gara si fa riferimento al capitolato speciale d'appalto e alla normativa vigente in materia.

Saludecio,.....

**Il Responsabile del Procedimento
Segretario Comunale**

Furii dott.sa Rosanna

MODULO OFFERTA (da inserire nella BUSTA n. 2)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA
SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA
DI PRIMO GRADO PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2007 – 30 GIUGNO 2011**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____.,
residente in _____ in qualità di titolare/legale rappresentante della ditta
_____ Cod. Fisc. n° _____ con
sede in _____

PRESENTA

per l’esecuzione del servizio sopracitato la seguente offerta:

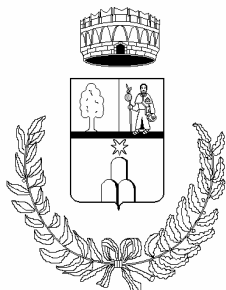
- Prezzo unitario per pasto

Euro _____ (in lettere)

Euro _____ (in cifre)

oltre I.V.A.

timbro della ditta
e firma per esteso del titolare o legale
rappresentante



COMUNE DI SALUDECIO

PROVINCIA DI RIMINI

C.A.P. 47835

P.IVA 00667190409

Tel 0541/869701

Fax 0541/981624

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2007 – 30 GIUGNO 2011.

Articolo 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

1. La preparazione e la fornitura dei pasti, incluse le fasi, ad esse collegate e conseguenti, di sporzionamento e distribuzione, per gli alunni della scuola d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché del relativo personale docente, presso le seguenti sedi di Saludecio:

- Scuola d'Infanzia Statale – Via degli Orti, n. 111 n. 68 iscritti per 5gg/sett da lunedì al venerdì
- Scuola Primaria – Via degli Orti, 111 n. 111 n. 89 iscritti per 5gg/sett. da lunedì al venerdì
- Scuola Secondaria I° grado – Via Sebastiano Serico, n. 14 n. 49 iscritti per 2/gg. set. martedì e venerdì

Il servizio e' previsto anche per il restante personale avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici.

Per la Scuola d'Infanzia il servizio mensa scolastica prevede l'anticipo della frutta a metà mattina per lo spuntino; ogni mattina quindi nel servizio di mensa per la Scuola d' Infanzia vanno comprese altresì la preparazione e la fornitura dello spuntino, costituito da: frutta, fetta pane e acqua, insieme alla sbucciatura frutta, fornitura di bicchieri a perdere, sparecchiatura.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in ogni momento, di modificare per esigenze di servizio, la consistenza delle somministrazioni, in più o in meno.

2. L'apertura, la chiusura, la custodia, la pulizia, l'igiene dei locali cucina, della dispensa e relative pertinenze, di bagno e spogliatoio personale, dell'ingresso servizio cucina e spazi di collegamento con i refettori e gli spazi adiacenti, ubicati presso l'edificio scolastico, sito in via Degli Orti, n.° 111, che ospita la Scuola d' Infanzia e la Scuola primaria, nonché dei refettori delle singole tre scuole.

Articolo 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

- a) Alunni dei plessi delle Scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di Saludecio che, per ragioni di programmazione scolastica, devono partecipare anche alle lezioni pomeridiane, il personale docente nonché il personale avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici;

2. Periodi di funzionamento: l'anno scolastico così come stabilito annualmente dall'Autorità scolastica competente indicativamente così ricompreso:

- a) metà settembre / inizio giugno: per la scuola primaria e secondaria di primo grado.
- b) metà settembre / fine giugno: per la scuola dell'infanzia.

3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione 2007 e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono le seguenti quantità su base annua di pasti da erogare:

1) Scuola d' Infanzia:	n. 7.000
2) Scuola Primaria:	n. 5.050
3) Scuola Secondaria di primo grado:	n. 2.150

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica, il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

5. Preparazione e consegna: i pasti saranno preparati nella cucina centralizzata del Comune di Saludecio, ubicata presso l'edificio del capoluogo (Via Degli Orti) che ospita la Scuola d'Infanzia e la scuola Primaria, mentre la consegna è così definita:

- a) Scuola d' Infanzia e Primaria: direttamente nei rispettivi refettori adiacenti la cucina medesima;
- b) Scuola secondaria di primo grado: con legame "fresco – caldo" direttamente presso la sede scolastica con onere di trasporto a carico dell'aggiudicatario dalla cucina centralizzata del Comune di Saludecio;

Contentitori, modalità di confezionamento e trasporto dovranno pertanto assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura, ad un livello non inferiore a 60/65 C° e per quelli cotti da consumare freddi, inferiore a 10 C°, sia durante il trasporto che al momento della consegna al personale incaricato alla distribuzione.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono stabiliti dall'Amministrazione in collaborazione con l' Istituto Comprensivo Statale di Mondaino (suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio dell'Ente) e sono i seguenti:

- a) Scuola dell'infanzia: spuntino ore 9,30 - pranzo ore 11.50
- b) Scuola primaria : pranzo ore 12.20
- c) Scuola secondaria di I° grado : pranzo ore 13.15.

6. Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, alla loro preparazione e cottura, allo sporzionamento e distribuzione dei pasti, compreso l'eventuale trasporto, nonché pulizia, riassetto e igienizzazione della cucina, della dispensa e deposito, di bagno e spogliatoio personale, dell'ingresso servizio e spazi di collegamento, nonché lavaggio stoviglie e tegami con prodotti detergenti ed igienizzanti, dei singoli refettori di ognuna delle tre scuole oltre ogni attività accessoria al servizio secondo il seguente schema:

- a) le ordinazioni del numero di pasti giornalieri saranno fatte al personale dell'azienda aggiudicataria sulla base della segnalazione del personale non docente di ogni singola scuola, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,00 e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire

negli orari annualmente stabiliti dall'Istituto Comprensivo salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'amministrazione Comunale e l'impresa aggiudicataria;

b) l'impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica, ad erogare i pasti in apposite e idonee stoviglie nella Scuola d'Infanzia e nella Scuola Primaria e a confezionare i pasti presso la propria cucina depositandoli in contenitori idonei, trasportandoli e consegnandoli nello specifico refettorio per quanto riguarda la Scuola secondaria di primo grado.; il pasto dovrà essere composto da:

- 1) Primo;
- 2) Secondo;
- 3) Contorno;
- 4) Frutta;
- 5) Acqua;

L'appaltatore fornirà anche il materiale e/o i prodotti monouso necessari per la somministrazione; in particolare per ogni utente dovrà essere fornito un set così composto: una tovaglietta di carta e due tovaglioli di carta, un bicchiere a perdere-. Per la Scuola d'Infanzia si dovrà tenere conto che il servizio mensa scolastica prevede l'anticipo della frutta a metà mattina per lo spuntino; ogni mattina quindi nel servizio di mensa per la Scuola d' Infanzia andranno comprese altresì la preparazione e la fornitura dello spuntino, costituito da: frutta, fetta pane e acqua, insieme alla sbucciatura frutta, fornitura di bicchieri a perdere, sparecchiatura.

c) l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Istituto Comprensivo Statale di Mondaino e alla Amministrazione Comunale di Saludecio, con preavviso di 48 ore; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune di Saludecio l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;

e) l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali comunali ove è ubicata la cucina), si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.

f) l'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mensa e dei refettori.

Articolo 3

CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

1. Le caratteristiche, i menù e le grammature e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda U.S.L di Rimini, Servizio Salute e Infanzia, competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione dell'Azienda medesima. I menù e le relative schede tecniche con le caratteristiche merceologiche devono essere richieste direttamente all'Azienda U.S.L. di Rimini.

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà derrate alimentari di tipo biologico al 100 per cento ad eccezione di carne e pesce. Tali generi alimentari dovranno essere di prima qualità, ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi,

dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'Azienda U.S.L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'Azienda U.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose (mussulmani, avventisti ecc.) corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Istituto Comprensivo può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere approvato e contemplato nella tabella dietetica. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati alla scuola secondaria di primo grado devono essere trasportati in contenitori termici di polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista. Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro-norm quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA: la cucina centralizzata del Comune di Saludecio è dotata di una serie di attrezzature e arredi che saranno concessi in comodato d'uso gratuito all'impresa aggiudicataria per tutto il periodo di durata del contratto. L'impresa è comunque tenuta a verificare la qualità e quantità delle attrezzature e arredi in dotazione alla scuola e di proprietà dell'Ente appaltante, decidendo se utilizzarle in tutto, in parte e/o dotare, a proprie spese, la cucina di ulteriori attrezzature o perché mancanti o perché necessarie per migliorare il servizio, obbligandosi a:

- 1) Utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;
- 2) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti in cucina, sia di quelle di proprietà dell'Ente, concesse in comodato gratuito, sia quelle di proprietà dell'impresa aggiudicataria, in dotazione temporanea alla cucina;
- 3) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dalla Azienda U.S.L. competente per territorio;
- 4) Adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

Articolo 4	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE
-------------------	--------------------------------------

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) Presenza di residui di pesticidi
- b) Parametri merceologici
- c) Parametri microbiologici

2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'Azienda U.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

3. HACCP: l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme. Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 13, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale di € 2.000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Obbligo di erogare pasti preparati con derrate di tipo biologico: le singole portate/pietanze che compongono il pasto dovranno essere **composte al 100 per cento da prodotti biologici ad eccezione di carne e pesce**; intendendosi che i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno di tipo biologico per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato. L'eventuale irreperibilità di prodotto di tipo biologico in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione da consegnare all'Amministrazione Comunale e all'Azienda U.S.L. le quali potranno avvalersi di ogni mezzo a loro disposizione per verificare la veridicità dell'autocertificazione medesima.

Nel caso sia accertata l'irreperibilità di prodotto biologico lo stesso sarà sostituito con un prodotto comunque proveniente da coltivazioni integrate di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Al contempo si provvederà alla variazione del prezzo, calcolata considerando il numero di pasti interessati, nel modo seguente:

- a) la sola presenza di un ingrediente di tipo non biologico comporta che l'intera portata/pietanza sia considerata non biologica;
- b) in caso di portata/pietanza non biologica verranno applicate le seguenti percentuali di riduzione da applicarsi al prezzo indicato nell'offerta:
 - primi piatti: - 10 %;
 - secondi piatti: - 25 %;
 - contorni: - 6 %;

- pane: - 3 %;
- frutta: - 6 %.

Nel caso sia accertata l'infondatezza dell'autocertificazione sull'irreperibilità del prodotto biologico, l'amministrazione provvederà ad applicare una penale pecuniaria pari al valore complessivo (determinato dal prezzo di indicato in sede di offerta) delle portate/pietanze per le quali sia stata prodotta l'autocertificazione moltiplicato per il numero di utenti come stimato nel precedente articolo 2.

Nel caso sia accertato un numero superiore a tre infondate autocertificazioni, il contratto potrà essere risolto, con l'addebito all'aggiudicatario di una penale pecuniaria pari ad un decimo del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto, tenendo conto del numero degli utenti stimato ai sensi del precedente articolo 2.

6. Pasti veicolati (scuola secondaria di primo grado): I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

Nel caso si verificasse la necessità di dover provvedere alla fornitura di pasti da un centro cottura esterno per un momentaneo guasto alla cucina centralizzata comunale, il presente comma dovrà essere applicato anche per la scuola primaria e dell'infanzia.

Articolo 5 **OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:
 - a. Alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano. Al riguardo vale quanto specificato dall'articolo 3, lettera F, del presente capitolato speciale d'appalto.
 - b. Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento.
 - c. Al pagamento delle utenze di gas, luce, acqua oltre ad eventuali spese telefoniche strettamente legate allo svolgimento del servizio..
 - d. Ad assicurare che il personale scolastico non docente incaricato comunichi entro le ore 9.00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

Articolo 6 **NORME SULLA GESTIONE**

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.
4. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti, in finzione della raccolta differenziata, tra frazione umida - organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili.
5. L'aggiudicatario potrà utilizzare la cucina centralizzata per la preparazione di pasti da veicolare all'esterno presso propri clienti alle seguenti condizioni:
 - a) che tale preparazione non comporti ritardi nella consegna dei pasti affidati dall'Amministrazione Comunale di Saludecio;
 - b) che non pregiudichi la qualità e l'accuratezza nella preparazione dei pasti;

c) che non sia superato il limite di pasti massimi preparabili calcolato sulla base della dimensione dei locali e delle caratteristiche della attrezzature;

d) che siano dichiarate preliminarmente la quantità, qualità e tipologia delle derrate utilizzate al fine di permettere i controlli di cui all'articolo 4, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto;

e) che abbia formulato specifica domanda all'Amministrazione Comunale ed ottenuta la relativa autorizzazione. La domanda in questione dovrà specificare:

1) Luogo di destinazione dei pasti

2) Numero di pasti giornalieri da preparare

3) Numero di giorni di fornitura

4) Autocertificazione attestante il rispetto di quanto indicato nei precedenti punti a, b, c.

f) l'aggiudicatario, in caso di assenso scritto, provvederà al pagamento all'Amministrazione Comunale di un corrispettivo pari ad $\frac{1}{4}$ del costo a pasto offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti per i quali è stata richiesta l'autorizzazione.

6. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.

7. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario annualmente determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'Amministrazione ad applicare in danno dell'aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di € 500,00 per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.

8. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose (compreso il fabbricato ospitante i locali cucina), sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

9. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 3.000.000,00 per tenere indenne il Comune di Saludecio da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

10. L'aggiudicatario dovrà registrarsi presso l'Azienda U.S.L. quale gestore del servizio di mensa ed ottenere, di conseguenza, tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento del servizio stesso.

Articolo 5	PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
-------------------	---

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del d.L.gs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/2006. L'aggiudicazione è effettuata in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta con il massimo ribasso sull'importo a base di gara di ciascun pasto, pari ad euro 4,80 al netto di IVA, salvo quanto disposto dall'articolo 11 (offerte anormalmente basse) del bando di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e conveniente per l'amministrazione comunale. Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal bando e dal capitolato speciale d'appalto, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Articolo 6	PERSONALE
-------------------	------------------

Il personale dell'aggiudicatario, dovrà avere ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione dei rischi di infortunio.

L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire all'amministrazione comunale tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche se non dipende dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale dell'assistenza comunale.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi.

E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, distintivo dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria, ecc.; così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Articolo 7	DURATA DEL CONTRATTO
-------------------	-----------------------------

1. La durata dell'appalto è di 45 mesi a decorrere dal 1 ottobre 2007 fino al 30 Giugno 2011.

2. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

3. E' facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. Il recesso avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del responsabile dell'area all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi) e comporterà il pagamento del corrispettivo pattuito in base al servizio effettuato.

Articolo 8	PREZZI E AGGIORNAMENTO
-------------------	-------------------------------

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità fatta salva la revisione periodica (al 31 agosto di ogni anno) del prezzo in base all'andamento dell'indice ISTAT ai sensi dell'art. 115 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

Articolo 9	SUBAPPALTO
-------------------	-------------------

1. È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.
2. E' fatta eccezione esclusivamente per il servizio trasporto pasti.
3. **L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi del subappalto per il servizio trasporto pasti.**
4. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi il trasporto successivamente all'affidamento dell'incarico, qualora non fosse stato dichiarato in sede di offerta.

Articolo 10	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
--------------------	---------------------------------

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative/provvedimenti governativi che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI SALUDECIO

Servizio scolastico

P.zza Beato Amato Ronconi 1 – 47835 SALUDECIO (Rn)

P.Iva 00667190409

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in esecuzione alle norme regolamentari dell'Amministrazione.

3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 11	GARANZIA FIDEIUSSORIA (CAUZIONE DEFINITIVA)
--------------------	--

1. Il deposito cauzionale, pari al 10% dell'importo dell'appalto al netto dell'Iva, è da presentarsi mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa.

2. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà contenere la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. Il deposito cauzionale anzidetto è provvisoriamente svincolato a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del servizio, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito, a sensi dell'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

L'ammontare residuo, pari al restante 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge.

5. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Articolo 12**RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO**

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria.
2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.
3. Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:
 - a) Identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
 - b) Identificare i punti critici di controllo;
 - c) Fissare i limiti critici per ciascun punto;
 - d) Stabilire procedure di sorveglianza;
 - e) Determinare misure correttive;
 - f) Stabilire procedure di verifica;
 - g) Documentare e registrare tutte le procedure.
4. Durante il corso di rapporto contrattuale, con cadenza trimestrale, l'impresa appaltatrice dovrà procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso la cucina di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Responsabile del servizio.
5. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, con la stessa cadenza del comma precedente, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:
 - a) Carica batterica totale
 - b) Batteri coliformi totali
 - c) Salmonelle
 - d) Stafilococchi aurei e listeria
6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.
7. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.
8. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Articolo 13**INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE**

1. In caso di sciopero programmato del personale scolastico, l'aggiudicatario dovrà essere avvertito possibilmente con preavviso di almeno 24 ore, o comunque entro le ore 9.00 del giorno stesso.
2. Per scioperi del personale dell'aggiudicatario sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con preavviso di 48 ore.
3. In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

Articolo 14	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
--------------------	----------------------------------

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano infrazioni da parte dell'impresa che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo 4.

2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio di mensa scolastica in una o più mense del Comune e/o rischi e danni alla salute degli utenti anche di un solo utente, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del responsabile di area, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.

3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.

Articolo 15	CONTENZIOSO
--------------------	--------------------

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

4. Gli eventuali contenziosi sono da derimersi avanti al foro di Rimini.

Articolo 16	NORME GENERALI
--------------------	-----------------------

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.