



**COMUNE DI MONTORO INFERIORE
PROVINCIA DI AVELLINO**

BANDO DI GARA SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
NORME E CONDIZIONI PER APPALTO DI SERVIZIO
(D. LGS. 12/04/2006, N. 163) - PROCEDURA APERTA

Prot. N. 7282 dell' 08/05/2012/

CIG : 421914763E; CUP: C29E12000170004

Ente Appaltante: Comune di Montoro Inferiore (AV).

Oggetto: Servizio di refezione scolastica nelle scuole materne ubicate nel territorio del Comune di Montoro Inferiore (AV), in esecuzione della determina dirigenziale n. 73 dell' 08/05/2012.

Importo dell'appalto: Il prezzo base d'asta di ogni pasto, considerato unitariamente, è stabilito in € 3,60 (tre/60), esclusa IVA.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è fissato in € 117.000,00 oltre IVA.

E' prevista la fornitura, in via presuntiva, di n. 32.500 pasti (dato variabile in rapporto alla consistenza dell'utenza).

Termine di presentazione delle Offerte: ore 12,00 del 11/07/2012.

Data, ora e luogo di apertura delle offerte: 12/07/2012 - ore 09,30 presso l'Ufficio Contratti del Comune di Montoro Inferiore (AV).

Luogo di esecuzione del servizio: Territorio di Montoro Inferiore, presso gli Edifici scolastici di Piano e nuovo polo scolastico c/o Centro Servizi sulla S. P. 90.

Durata dell'appalto: L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2012/2013.

Procedura di aggiudicazione:

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi del D.Lgs. 163/2006 art. 83 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti criteri:

OFFERTA ECONOMICAmassimo punti 40

OFFERTA TECNICAmassimo punti 60

Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire a questo Comune un plico, a pena di esclusione, sigillato con ceralacca, controfirmato su tutti i lembi di chiusura dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, con l'espressa dicitura: "*OFFERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTORO INFERIORE (AV)*" entro e non oltre le ore 12,00 dell'11/07/2012. Detto plico dovrà pervenire entro la predetta data a mezzo posta raccomandata A.R., a mezzo dei servizi privati di recapito postale autorizzati o

recapitato a mano al seguente indirizzo: COMUNE DI MONTORO INFERIORE (AV), Piazza Michele Pironti, n. 4 83025 Montoro Inferiore (AV). Il plico dovrà chiaramente indicare all'esterno gli estremi del mittente. Il plico, dovrà contenere le seguenti buste:

BUSTA A) DOCUMENTAZIONE

La busta A) recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE", sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, a pena di esclusione, dovrà contenere:

1) DICHIARAZIONE resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 debitamente datata e sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal suo legale rappresentante, di:

aver esaminato il capitolato speciale d'appalto con le annesse tabelle e il presente bando di gara e di accettarne incondizionatamente tutte le clausole;

essersi recato sui luoghi dove deve eseguirsi la somministrazione dei pasti, prendendo atto di tutte le circostanze che possono influire sulla esecuzione della stessa e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'esecuzione del servizio;

aver visionato i centri cottura siti presso i vari plessi scolastici e le attrezzature ivi esistenti, utili al servizio e di averli ritenuti idonei all'uso. Di aver valutato quali attrezzature fisse e mobili, nonché stoviglie e suppellettili sono da integrare per una corretta esecuzione del servizio stesso. Dell'avvenuta visita ai luoghi interessati al servizio, sarà rilasciata attestazione da parte del Responsabile del Procedimento, controfirmata da un rappresentante della ditta, regolarmente delegato a ciò, che dovrà essere allegata alla presente dichiarazione; (I sopralluoghi, dovranno essere effettuati, previo appuntamento con il Responsabile del Procedimento, entro il settimo giorno antecedente la data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta e quindi entro il 04/07/2012).

che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei dipendenti e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;

di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs n. 81 del 09/04/2008 riguardo al piano di sicurezza dei lavoratori;

di osservare le prescrizioni previste dall'art. 3 del D.Lgs. 155/97;

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della legge (12/03/1999, n. 68);

2) DICHIARAZIONE circa il possesso di tutti i "**Requisiti di partecipazione alla gara**" di cui all'art. 38 (lett. a), c), d), e), f), g), h), i) e m) del D. Lgs 163/2006, a pena di nullità, nessuno escluso, con riserva di produzione e/o esibizione dei relativi documenti e/o attestazioni in originale.

3) CERTIFICATO GENERALE DEL CASELLARIO GIUDIZIALE, di data non anteriore a sei mesi rispetto alla data fissata per la gara, riferito al titolare dell'impresa se trattasi di impresa individuale, a tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, a tutti gli accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, agli amministratori muniti di legale rappresentanza per ogni altro tipo di società. Per le ditte appartenenti agli Stati membri dell'Unione Europea è richiesto analogo certificato. (Detta certificazione può essere sostituita da dichiarazione del titolare o legale rappresentante, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000).

4) CERTIFICATO RILASCIATO DALLA CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, AGRICOLTURA E ARTIGIANATO, di data non anteriore di sei mesi, attestante il numero di iscrizione e l'attività esercitata dall'impresa da almeno tre anni che deve corrispondere al servizio oggetto del presente appalto, (CAT. 17, numero di riferimento della CPC 64) con dicitura antimafia nel quale sia indicato il nominativo delle persone designate a rappresentare ed ad impegnare legalmente la società stessa. Per gli appartenenti agli Stati membri dell'Unione Europea è richiesto analogo certificato.

5) DICHIARAZIONE circa il numero medio di lavoratori impiegati nell'ultimo triennio che dovrà risultare per ogni annualità superiore a 35 unità(anni 2009/2010/2011).

7) DICHIARAZIONE di un istituto bancario o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D. Lgs 385/93, che specifichi testualmente circa la capacità economica finanziaria della ditta, con specifico riferimento all'oggetto dell'appalto, di importo pari almeno a quello a base d'asta;

8) ELENCO DELLE FORNITURE principali, identiche a quelle oggetto d'appalto, effettuate durante gli ultimi tre anni con il rispettivo importo, data e destinatario: se trattasi di forniture effettuate ad Amministrazioni od Enti Pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati o vistati dalle stesse Amministrazioni od Enti; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

9) DICHIARAZIONE CONCERNENTE IL VOLUME D'AFFARI GLOBALE realizzato dall'impresa nell'ultimo triennio.

10) COPIA DEI BILANCI degli anni 2009/2010/2011 dai quali risulti ogni anno un utile e il patrimonio netto della ditta.

11) Copia del Capitolato Speciale d'Appalto, con relativi allegati e del presente bando di gara timbrata e firmata in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione.

12) CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% sull'importo complessivo presunto a base d'asta, da prestarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa. In quest'ultimo caso dovrà contenere i seguenti impegni:

a) rinuncia da parte del debitore in solido col debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c. c., con impegno da parte del medesimo a rimanere obbligato in solido col debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso nonché alla rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione dal debitore stesso di cui all'art. 1957 c. c.;

b) da parte dell'obbligato in solido col debitore principale, a versare l'importo della cauzione a semplice richiesta del Comune senza alcuna riserva;

c) a rilasciare la garanzia definitiva prevista dall'art. 113 commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs 163/2006. La cauzione provvisoria dovrà avere validità non inferiore a 120 giorni a decorrere dalle ore 24 del giorno precedente la gara.

Tutti i certificati possono essere prodotti in copia conforme all'originale, a norma del decreto del Presidente della Repubblica n° 445/2000;

13) DICHIARAZIONE concernente la disponibilità ad effettuare servizio integrativo di trasporto pasti, a richiesta dell'Amministrazione, da centro di cottura a sede di

attività didattica, anche per l'intero anno scolastico, mediante veicolo ed attrezzature idonee, nel caso in cui la necessità lo richiedesse.

14) CONDIZIONI MINIME: si richiede l'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria relativa al servizio da espletare e precisamente, da almeno tre anni, ovvero nei Registri dello Stato di appartenenza se trattasi di impresa straniera, e una adeguata organizzazione tecnica, economica, operativa e avere avuto esperienza nella effettuazione di identici servizi presso comunità pubbliche e/o private nel triennio antecedente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte per un importo minimo nel triennio di € 300.000,00, compreso IVA, (in caso di ATI tale importo deve essere posseduto dall'impresa capogruppo nella misura non inferiore al 60% e le mandanti dovranno possedere almeno il 20%) di aver eseguito almeno un servizio di refezione scolastica ininterrottamente nell'ultimo triennio con un numero di pasti complessivo non inferiore a 130.000 e con buon esito dello stesso, di essere in regola col versamento dei contributi assistenziali e previdenziali, di essere in possesso di certificazione ISO 9001:2000 rilasciata da un organismo accreditato da SINCERT - secondo le norme UNICEI EN 45000 ed. 98 per il settore ristorazione collettiva settore di accreditamento 30 e 35, di aver realizzato nell'ultimo triennio un volume d'affari globale non inferiore ad € 700.000,00 e di aver conseguito utili per tutti e tre gli anni 2009/2010/2011;

Qualora la ditta partecipante intenda utilizzare lo strumento dell'avvalimento, occorre che provveda a dare dimostrazione della relazione fra l'impresa concorrente e l'impresa ausiliaria allegando, pena l'esclusione, nella busta A) "documentazione", oltre a quanto suddetto, i documenti richiesti ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs 163/2006.

BUSTA B) OFFERTA TECNICA

La Busta B), recante la dicitura "OFFERTA TECNICA", a pena di esclusione sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, dovrà contenere le dichiarazioni e le certificazioni utili all'attribuzione dei punteggi come di seguito specificato:

Offerta tecnica - MASSIMO PUNTI. 60 così ottenuti:

Criteria per attribuzione punteggio offerta tecnica:

1) Utilizzazione di prodotti biologici e di qualità: 40 punti

Legumi secchi esclusivamente biologici	punti 3
Olio extravergine di oliva esclusivamente biologico	punti 7
Spinaci surgelati esclusivamente biologici	punti 3
Fagiolini surgelati esclusivamente biologici	punti 3
Minestrone surgelato esclusivamente di prodotti biologici	punti 3
Carni prodotte da azienda certificata ISO 9001	punti 7
Latticini freschi prodotti da azienda certificata ISO 9001	punti 7
Pesce surgelato di marche note ed accreditate a livello nazionale	punti 7

A dimostrazione di quanto sopra dovrà essere prodotta una dichiarazione della ditta resa ai sensi del DPR 445/2000 di impegnarsi all'utilizzo di quali e quanti dei prodotti sopra indicati allegandone le schede tecniche. Per quanto concerne le carni e i latticini, oltre la dichiarazione e le schede tecniche, dovrà allegarsi copia della certificazione ISO 9001/2000 del produttore rilasciata da un organismo accreditato

da SINCERT secondo le norme UNICEI EN 45000 ed. 98 per il settore 3 industria alimentari, delle bevande e del tabacco.

2) Organizzazione del servizio: Punti 10.

Ogni impresa partecipante dovrà redigere apposita relazione comprendente una descrizione esaustiva su come intende realizzare tutte le fasi del servizio in questione (modalità di approvvigionamento, conservazione alimenti, tipologia prodotti da impiegare, pulizia e sanificazione ed ogni altro elemento utile a valutare la qualità della proposta tecnica di gestione offerta);

3) Attrezzature da impiegare: Punti 10.

Ogni impresa potrà fornire attrezzature che andranno ad integrare quelle già esistenti o fuori uso presso i centri di cottura di proprietà dell'Ente.

BUSTA C) "OFFERTA ECONOMICA".

La Busta C) con la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", a pena di esclusione sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, dovrà contenere:

l'offerta con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto che dovrà essere inferiore al prezzo posto a base d'asta di € 3,60, oltre IVA. Tale offerta, recante il numero di codice fiscale e della partita IVA, deve essere sottoscritta dal titolare o rappresentante legale della ditta con firma leggibile e per esteso, dovrà altresì contenere le seguenti dichiarazioni:

che il prezzo offerto per il servizio si intenderà, onnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale che il prezzo offerto si intenderà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto salvo quanto previsto dall'art 13 del Capitolato Speciale; la promessa di eseguire la fornitura e i servizi secondo quanto disposto dal bando di gara, dal Capitolato Speciale e nei suoi allegati; impegno a tenere ferma l'offerta per un periodo di tempo non inferiore a 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Offerta economica - MASSIMO PUNTI 40
adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 40}{\text{prezzo offerto}}$$

In seduta pubblica, la commissione di gara, nel giorno e nell'ora fissata dal presente bando di gara procederà alla verifica della documentazione contenuta nella busta "A"- DOCUMENTAZIONE per l'ammissione alla gara medesima.

Completata tale prima fase di gara, in sedute riservate, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta "B" procedendo all'assegnazione dei relativi punteggi.

Successivamente, in seduta pubblica, alla data ed ora che sarà comunicata via fax o con telegramma ai concorrenti almeno con tre giorni di anticipo, la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e procederà

all'apertura della busta "C" OFFERTA ECONOMICA di cui darà pubblica lettura procedendo contestualmente all'attribuzione del relativo punteggio.

Saranno escluse le offerte in aumento.

La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio (Offerta tecnica + offerta economica).

Non sono ammesse offerte condizionate né quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad un altro appalto.

L'offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora più concorrenti raggiungano un punteggio globale uguale, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio in seduta pubblica.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, è valido quello più vantaggioso per il Comune.

Per l'individuazione e la verifica delle offerte anormalmente basse si procederà ai sensi e per gli effetti degli artt. 86, 87, 88 e 89 del D.Lgs 163/2006.

La mancata presentazione di uno dei documenti e/o dichiarazioni richieste, o qualsiasi irregolarità rispetto ai dettami del presente bando di gara e del capitolato speciale comporterà l'esclusione dalla gara.

AVVERTENZE PARTICOLARI

L'aggiudicazione è vincolata all'accertamento da parte dell'Amministrazione Comunale del possesso dei requisiti dichiarati, ma non documentati.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi nella sede Comunale per la stipula del contratto d'appalto alla data che sarà fissata dal R.U.P.

All'atto della stipula del contratto la ditta dovrà esibire apposita polizza assicurativa R.C.T. con massimali non inferiori a quelli che seguono: € 1.500.000,00 per sinistro; € 150.000,00 per persona.

Tutte le spese contrattuali, comprese quelle di bollo, di registro, diritti di segreteria, di copiatura e tutti indistintamente gli oneri per imposte, tasse, tributi, contributi interni e conseguenti all'appalto, sono interamente a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il corrispettivo delle forniture sarà liquidato mensilmente alla ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente forniti, dal Responsabile del servizio, con separato atto, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile.

L'I.V.A. è a carico del Comune di Montoro Inferiore (AV).

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario, i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, sospendendo, nelle more della risposta, la procedura di gara.

Qualora le offerte presentino un prezzo manifestamente e anormalmente basso rispetto alla prestazione richiesta, l'Amministrazione Comunale richiederà all'offerente, ai sensi della normativa vigente, le necessarie giustificazioni e precisazioni in merito, per iscritto, e, qualora queste non siano ritenute valide, ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato, escludendolo dalla gara.

L'aggiudicazione sarà disposta con apposita determinazione del Dirigente del Settore Amministrativo.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Il Bando di gara e del Capitolato speciale di appalto potranno essere consultati sul sito del Comune di Montoro Inferiore : www.comune.montoroinferiore.av.it.

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul Bando potranno essere richiesti al Comune di Montoro Inferiore - Ufficio Gare e Contratti: tel 0825/502021.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Antonello NEGRO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole materne ubicate nel territorio del Comune di Montoro Inferiore (AV), presso gli Edifici scolastici di Piano e Nuovo Polo Scolastico c/o Centro Servizi sulla S.P. 90.

Art. 2

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabati e giorni festivi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la refezione con semplice preavviso non inferiore alle 24 ore, da effettuarsi mediante raccomandata con avviso di ricezione anticipata via fax, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo, neanche per spese dalla stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto generi, e di materiali, assunzione del personale). In caso di mancato preavviso nei termini suddetti verrà corrisposto alla ditta appaltatrice un compenso pari al valore di 180 pasti.

L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

- 1) preparazione e somministrazione, con vasellame e posate tradizionali, di pasti agli alunni impegnati nel tempo pieno;
- 2) preparazione presso i centri di cottura dell'Amministrazione e distribuzione dei pasti con personale e attrezzature adeguate;
- 3) preparazione dei pasti nei locali comunali che, a tal fine, dovranno essere adeguatamente attrezzati a cura dell'appaltatore;
- 4) preparazione dei pasti a tegame caldo nelle cucine dei centri di cottura indicati, con esclusione di cibi precotti o precucinati;
- 5) la preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico, nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica (in pubblicazione sul sito web del Comune).

Art. 3

LOCALI ED IMPIANTI

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio di refezione scolastica utilizzando i locali cucina siti presso i vari plessi scolastici.

E' onere della Ditta attrezzare tali centri cottura di quanto ulteriormente abbisogni per espletare il servizio. Cedono, altresì a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione degli impianti di cottura, conservazione e lavaggio sino ad un massimo di Euro 400,00 complessivi - I.V.A. compresa - nell'arco dell'anno scolastico 2010/2011. I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge 283/62 -DPR 327/80- D.lgs. 155/97.

E' posto a carico dell'appaltatore, inoltre, la quota onnicomprensiva di Euro 0,20 (zero/20) a pasto a titolo di rimborso delle spese relative ai consumi di acqua, energia elettrica e gas.

Art. 4

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2012/2013. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire da 01/10/2011 o dall'eventuale data successiva comunicata dal Comune.

Art. 5

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere quello già impiegato dal gestore precedente e a totale carico dell'impresa aggiudicataria del servizio de quo. L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, l'impresa dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'esecuzione dei lavori appaltati.

A tal proposito l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.

Tutto il personale deve essere munito di divise da lavoro, guanti, tute, mascherine e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria. Deve mantenere in servizio un contegno corretto verso l'utenza, le autorità, i dipendenti comunali addetti al controllo ed i cittadini.

Art. 6

SANIFICAZIONE

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Art. 7

MENU' E VARIAZIONI

I menù di cui alla tabella dietetica (in pubblicazione sul sito web del Comune), vistati dal dirigente del servizio sanitario ASL AV 2, sono strutturati in quattro settimane alternate, ed indicano le diverse grammature previste per gli utenti delle scuole materne. Variazioni e proposte alternative che dovessero essere formulate dovranno essere approvate e vistate dal dirigente del servizio sanitario di cui sopra. Ad ogni utente dovrà essere distribuita acqua oligominerale naturale nella misura di ml 200.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazione di menù per quegli utenti che presentano temporaneamente disturbi di gastroenterite e/o di allergie ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica.

Le richieste scritte di variazione di menù, da parte degli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico rilasciato nominativamente al bambino che dovrà usufruire del regime dietetico speciale.

Art. 8

AUTOCONTROLLO

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 1° del D.Lgs.vo 26.5.97 n. 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Art.9

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Per tutti gli alimenti forniti previsti nella tabella dietetica si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro. Umidità massima 12,50%, ceneri max 190°, sostanze azotate 10,50%, acidità max 4. Deve essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o altri agenti infestanti.

RISO: deve essere del tipo *parboiled* a grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni devono riportare la denominazione della ditta produttrice ed il peso netto.

OLIO: l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso è quello denominato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, dovrà essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo, limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.

CARNI BOVINE: tutte le carni devono essere di provenienza comunitaria e rispondere ai requisiti di qualità; secondo l'uso saranno così diversificate:

- quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini, ragù, bollito e tritato;

- quarto posteriore (noce, fesa, sottofesa e scamone) per cotolette, scaloppine, fettina ecc.

CARNI AVICUNICOLE:

- FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale;

- POLLO FUSO di pezzatura media;

- COTOLETTA di POLLO e/o TACCHINO;

PESCE deve essere surgelato o congelato, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo, filetti di platessa, bastoncini di pesce e cotolette di pesce, di marche note ed accreditate a livello nazionale.

UOVA saranno di gr 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei in confezioni non superiori a Kg 5. I legumi saranno:

-lenticchie

-ceci

-fagioli cannellini o tondini

SCATOLAME:

-Pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato direttamente dal frutto, contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge;

-Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;

PROSCIUTTO COTTO:deve essere privo di additivi e polifosfati, deve essere di coscia, la fetta dovrà essere compatta rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, non deve presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.

FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO, intero o grattugiato (anche misto). Deve avere una percentuale di grasso conforme alle disposizioni legislative, prodotto da latte vaccino, senza odori o sapori anomali.

SURGELATI:

- Piselli in confezioni da Kg 2,5 max

- fagiolini in confezioni da Kg 2,5 max

- spinaci in foglie in confezione da Kg 2,5 max.

- minestrone in confezione da kg 2,5 max

BURRO deve essere crema di centrifuga pastorizzato con 82% minimo di materia grassa , in confezioni da gr 250 max riportanti la denominazione della ditta produttrice, il peso e la scadenza;

SALE deve essere marino in confezione da Kg 1 grosso e fino;

ACETO di vino bianco in bottiglia da lt 1;

FARINA : dovrà essere bianca del tipo "00" in confezioni da Kg 1;

PANE : panini di produzione locale da gr 50 cadauno devono essere di farina "00", ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti. Ogni panino deve essere confezionato in apposita busta per alimenti e trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;

LATTICINI: bocconcini freschi prodotti con latte vaccino;

FORMAGGI: Formaggio spalmabile in confezione monodose da gr 50;

ACQUA: dovrà essere oligominerale naturale confezionata in bottiglie PET da lt 1,5/2 o in tetrapak da lt 1;

FRUTTA e VERDURA: devono essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente.

La frutta di stagione, deve essere di prima qualità, esente da difetti visibili gravi, non bagnata artificialmente.

Gli ortaggi, se non freschi, possono essere surgelati ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati. In particolare dovranno essere utilizzati:

- Carote

- Pomodori di media pezzatura da insalata;

- Insalata in foglia del tipo "romanella", "croccantina" o "iceberg";

- Patate di prima qualità, ben pulite di media grandezza e giusta maturazione;

- Cipolle bianche di pezzatura media, non trattate con radiazioni gamma;

- Aglio ben secco, non trattato con radiazioni gamma;

- Verdure aromatiche: prezzemolo e sedano freschi;

ART. 10

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà eseperto ai sensi dell'art..55 del D.Lgs.vo 163/2006 e sarà aggiudicato ai

sensi del D.Lgs. 163/2006 art. 83 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con esclusione delle offerte in aumento.

Art. 11

RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

Alla gara sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura e/o servizi che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso aggiudicazione della gara, le stesse imprese si confermeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs.vo 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le imprese raggruppate dovranno presentare singolarmente, pena esclusione, tutti i documenti o le dichiarazioni, rese ai sensi di legge, richiesti nell'avviso di gara ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti, eccetto di quelli a contenuto economico e numerico, per i quali la ditta capogruppo dovrà possedere almeno il 60% e l'impresa mandante il 40%.

L'impresa che partecipi ad un raggruppamento o ad un consorzio non può far parte di altri raggruppamenti o consorzi ovvero concorrere singolarmente, pena l'esclusione dalla

qualificazione della concorrente e dei raggruppamenti nei quali la stessa figurasse partecipante.

Art. 12

SUBAPPALTO

E' vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione anche temporanea del contratto.

Art. 13

CAUZIONE DEFINITIVA

L'assuntore, all'atto della stipula del contratto di appalto, è tenuto a depositare al Comune la cauzione definitiva corrispondente al 10% dell'importo netto del contratto nei modi e forme previsti dalle vigenti leggi. In caso di fidejussione bancaria o assicurativa vanno osservate le modalità previste al punto 12 del bando di gara..

La liquidazione del corrispettivo delle forniture, in relazione solo ai pasti effettivamente somministrati, sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura corredata del prospetto generale delle consegne dei pasti scuola per scuola e giorno per giorno.

Art. 14

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) le spese relative al contratto nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;
- b) la cauzione pari al 10% dell'importo netto contrattuale da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula del contratto;
- c) polizza assicurativa R.C.T. a copertura dei rischi dei danni che, per fatto proprio dell'impresa, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio o a terzi.

Art. 15

SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale erogherà sanzioni pecuniarie nell'ipotesi di infrazioni di carattere igienico-sanitario ovvero nel caso di mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio nonché degli obblighi derivanti all'impresa dal presente capitolato o dal contratto.

L'importo delle sanzioni varierà da un minimo di 50 euro fino ad un massimo di 500 euro, secondo la gravità delle sanzioni.

Qualora le inadempienze si ripetessero reiteratamente si da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto e procedere nei confronti dell'impresa per danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento danni subiti.

Art. 16
RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si fa riferimento alle vigenti normative in materia di contratti di appalti e servizi.

Art. 17
FORO

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, foro competente a dirimere la controversia è quello presso il Tribunale di Avellino.

www.Albopretorionline.it 18105112

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Spett.le
COMUNE DI MONTORO INFERIORE

- istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione.

Il sottoscritto _____ nato il _____

a _____

in qualità di _____

con sede in _____ codice fiscale n.

_____ partita IVA n. _____

tel. _____ fax _____ e-mail _____

CHIEDE

di partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole materne del territorio del Comune di Montoro Inferiore (AV), a. s. 2012/2013.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000 e ss. mm, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del DPR 445/2000 e successive modifiche, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, a pena di esclusione:

DICHIARA:

- 1) di aver esaminato il capitolato speciale d'appalto con le annesse tabelle e il presente bando di gara e di accettarne incondizionatamente tutte le clausole;
- 2) essersi recato sui luoghi dove deve eseguirsi la somministrazione dei pasti, prendendo atto di tutte le circostanze che possono influire sulla esecuzione della stessa e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'esecuzione del servizio;
- 3) aver visionato i centri cottura siti presso i vari plessi scolastici e le attrezzature ivi esistenti, utili al servizio e di averli ritenuti idonei all'uso. Di aver valutato quali attrezzature fisse e mobili, nonché stoviglie e suppellettili sono da integrare per una corretta esecuzione del servizio stesso. Dell'avvenuta visita ai luoghi interessati al servizio, è stata rilasciata attestazione da parte del Responsabile del Procedimento, controfirmato da un rappresentante della ditta, regolarmente delegato a ciò, che è allegata alla presente dichiarazione;

- 4) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei dipendenti e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;
- 5) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs n. 81/2008 riguardo al piano di sicurezza dei lavoratori;
- 6) di osservare le prescrizioni previste dall'art. 3 del D.Lgs. 155/97;
- 7) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della legge 12/03/1999, n. 68;
- 8) di essere in possesso di tutti i "Requisiti di partecipazione alla gara" di cui all'art. 38 - lett. a), c), d), e), f), g), h), i) e m) del D. Lgs 163/2006, a pena di nullità, nessuno escluso, con riserva di produzione e/o esibizione dei relativi documenti e/o attestazioni in originale.

Nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa i documenti sopra indicati dovranno essere presentati da ciascuna ditta costituente il raggruppamento, ad eccezione del capitolato, che dovrà essere sottoscritto da tutte le Imprese raggruppate.

Allega alla domanda, a pena di esclusione:

- 1) Cauzione provvisoria (*come innanzi descritta*),
(*Costituirà motivo di esclusione dalla gara la produzione della cauzione in maniera diversa rispetto alle tassative modalità indicate*).
- 2) Attestazione originale di avvenuta presa visione dei luoghi oggetto di affidamento, rilasciata dal Responsabile del procedimento o da suo delegato (*come descritta innanzi*).
- 3) Certificato originale della C.C.I.A.A. - Ufficio Registro delle Imprese - o equivalente Registro per gli altri Stati membri della Comunità Europea da cui risulti l'esercizio della specifica attività oggetto dell'appalto;
- 4) CERTIFICATO GENERALE DEL CASELLARIO GIUDIZIALE, di data non anteriore a sei mesi rispetto alla data fissata per la gara, riferito al titolare dell'impresa se trattasi di impresa individuale, a tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, a tutti gli accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, agli amministratori muniti di legale rappresentanza per ogni altro tipo di società. Per le ditte appartenenti agli Stati membri dell'Unione Europea è richiesto analogo certificato. (Detta certificazione può essere sostituita da dichiarazione del titolare o legale rappresentante, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000).
- 5) DICHIARAZIONE circa il numero medio di lavoratori impiegati nell'ultimo triennio che dovrà risultare per ogni annualità superiore a 35 unità (anni 2007/2008/2009).
- 6) DICHIARAZIONE di due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D. Lgs 385/93, che specifichi testualmente circa la capacità economica finanziaria della ditta, con specifico riferimento all'oggetto dell'appalto, di cui uno dovrà essere d'importo pari o superiore all'importo a base d'asta e l'altro pari a ½ dello stesso;
- 7) DICHIARAZIONE concernente la disponibilità ad effettuare servizio integrativo di trasporto pasti, a richiesta dell'Amministrazione, da centro di cottura a sede di attività didattica, anche per l'intero anno scolastico, mediante veicolo ed attrezzature idonee, nel caso in cui la necessità lo richiedesse.

- 8) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' ISO 9001/2000 rilasciata da un organismo accreditato da SINCERT secondo le norme UNI CEI EN 45000 ed. 98 per il settore ristorazione collettiva, settore di accreditamento 30 e 35, in originale o in copia.
- 9) ELENCO DELLE FORNITURE principali, identiche a quelle oggetto d'appalto, effettuate durante gli ultimi tre anni con il rispettivo importo, data e destinatario: se trattasi di forniture effettuate ad Amministrazioni od Enti Pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati o vistati dalle stesse Amministrazioni od Enti; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.
- 10) DICHIARAZIONE CONCERNENTE IL VOLUME D'AFFARI GLOBALE realizzato dall'impresa nell'ultimo triennio.
- 11) COPIA DEI BILANCI degli anni 2009/2010/2011 dai quali risulti ogni anno un utile e il patrimonio netto della ditta.
- 12) Copia del Capitolato Speciale d'Appalto, con relativi allegati e del presente bando di gara timbrata e firmata in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione.

data _____

firma e timbro del partecipante

N.B. La dichiarazione deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato il _____

A _____ in qualità di _____ con
sede in _____

codice fiscale n. _____ partita IVA n. _____

Tel. _____ fax _____ e-mail _____

DICHIARA DI OFFRIRE LA SEGUENTE PERCENTUALE DI RIBASSO:

(IN CIFRE) (IN
LETTERE).....

**Sull'importo di Euro 3,60, oltre IVA, per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica
A.S. 2012/2013.**

Dichiara, **altresì**, di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro con particolare riferimento all'art. 4 comma 4 del D. Lgs 81/08

Nel caso che l'offerta presenti discordanza fra il ribasso indicato in cifra e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più favorevole all'amministrazione.

data _____

firma e timbro del partecipante
