

COMUNE DI CERVASCA

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.

Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Cervasca e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti ai bambini della Scuola dell'Infanzia di S. Croce e agli alunni delle Scuole Elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e delle scuole elementare e media del Capoluogo, consistente nelle sotto elencate prestazioni:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande nel modo seguente:
 - presso centro di cottura di proprietà della Ditta per gli alunni della scuola elementare di S. Defendente, scuola media ed elementare del Capoluogo;
 - presso la mensa della scuola di S. Croce per gli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare di S. Croce
- c) porzionatura e distribuzione del pasto;
- d) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- e) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato;
- f) effettuazione delle analisi previste nel capitolato,
- g) gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato
- h) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato;
- i) predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei automezzi presso i locali adibiti a mensa dei plessi scolastici della Frazione di S. Defendente e del plesso scolastico del Capoluogo;
- j) ricevimento, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media;
- k) fornitura piatti, bicchieri, posate non monouso e tovaglioli di carta;
- l) pulizia e sanificazione dei locali refettorio;
- m) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- n) lavaggio dei contenitori termici e neutri dei piatti, dei bicchieri, delle posate;
- o) gestione dei rifiuti

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi e personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

Il servizio richiesto consiste nella preparazione dei pasti sia presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sia presso la cucina della scuola di S. Croce.

I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

Art. 3 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per l'intera durata dell'anno scolastico 2010/2011 e 2011/2012 e dovrà avere inizio nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale (A.C.). L'erogazione dei pasti avverrà in 4/5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 4 – Beneficiari del servizio.

Sono beneficiari, del Servizio di cui trattasi::

- gli alunni della Scuola dell'Infanzia della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. Santa Croce
- gli alunni della Scuola Elementare della Fraz. San Defendente
- gli alunni della Scuola Elementare del Capoluogo
- gli alunni della Scuola Media del Capoluogo
- personale docente impegnato in attività di vigilanza educativa con rimborso dei pasti da parte del Ministero della Pubblica Istruzione tramite gli organi competenti.

Di conseguenza la Ditta dovrà provvedere a predisporre quotidianamente per ciascuno dei sopracitati gruppi di utenti i pasti.

Il numero complessivo di pasti da fornire durante l'anno scolastico sarà circa di 20.950 di cui 10.950 preparati presso la cucina della scuola di S. Croce e 10.000 presso il centro di cottura di proprietà della Ditta.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Impresa Aggiudicatrice (I.A.) possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Il quantitativo globale dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle presenze effettive degli utenti.

Il servizio potrà essere erogato in via eccezionale ad esterni in occasioni di particolari iniziative autorizzate dal Comune che valuterà di volta in volta la gratuità o l'onerosità del medesimo.

Le domande per il servizio di ristorazione dovranno essere presentate al competente ufficio di segreteria dell'Istituto Comprensivo che comunicherà alla ditta il numero effettivo dei beneficiari.

Art. 5 – Variazione quantitativa e qualitativa del servizio.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente. L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato sino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a chiedere modifiche nelle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di fornitura dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice, nonché le modifiche o variazioni stagionali dei menù relativi alla refezione scolastica su proposta emergente da verbale approvato dalla Commissione tecnica mensile scolastiche e previo nulla-osta del competente Servizio dell'ASL qualora tali suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. Qualora, invece, si preveda una maggiore spesa, tali variazioni dovranno essere autorizzate con apposito provvedimento. In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune. Cessata la situazione di emergenza e qualora dalla stessa ne siano derivati costi aggiuntivi, il Responsabile del servizio provvederà tempestivamente ai necessari atti per regolarizzare il procedimento.

Per quanto attiene la refezione scolastica potranno essere chiesti pasti alternativi (cestini, panini, piatti freddi o quant'altro, in caso di visite di istruzione di classi scolastiche o in caso di sciopero del

personale addetto alla somministrazione dei pasti). In questi casi, l'impresa appaltatrice dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

Scuole dell'infanzia; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Primarie; n. 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), n. 1 frutto, n. 1 merendina, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Scuole Secondarie di 1° grado; n. 3 panini (n. 2 prosciutto cotto + n. 1 formaggio), n. 1 frutto, n. 1 succo di frutta in Tetrapak, lt. ½ di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

Art. 6 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio siti nei plessi scolastici delle Frazioni S. Defendente e Capoluogo e locali cucina e refettorio del plesso scolastico di S. Croce.

La Ditta potrà, a proprie spese, per un migliore espletamento del servizio dotare il centro di cottura di S. Croce di ulteriori attrezzature e apparecchiature.

Art. 7 – Attrezzature ed impianti.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili presenti presso i locali citati nell'art. 5.

Art. 8 – Spese relative al servizio.

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 10, il Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. le seguenti spese:

- forniture, attrezzature mancanti per il regolare espletamento del servizio e materiale di pulizia;
- generi alimentari
- Fornitura del vestiario del personale anche in ottemperanza alla Legge 81
- spese di ordinaria manutenzione
- spese di personale
- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Art. 9 – Autorizzazioni e licenze.

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali) necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste alla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

Art. 10 – Individuazione rischi da interferenze.

I dipendenti della ditta affidataria del Servizio dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro. In particolare l'appaltatore avrà accesso mediante mezzo proprio alle aree dei plessi scolastici per la consegna dei pasti veicolati. L'appaltatore avrà cura di posteggiare il mezzo nelle aree consentite senza causare intralcio ad altri automezzi. Le attività proprie dei plessi scolastici impongono all'appaltatore estrema cautela durante lo svolgimento delle attività in appalto. Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture si parla di

interferenze quando si verifica un “contatto rischioso” tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non sono interferenze quei rischi specifici propri all'Attività di impresa. Allo stato attuale non si intravedono rischi per l'azienda appaltatrice dovuti ad attività interferenti con quelle svolte dal Comune se non per la sola esecuzione dal servizio in locali e luoghi gestiti dall'I.C. e pertanto i costi della sicurezza sono pari a zero.

Art. 11 – Obblighi normativi.

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare.
- b) La ditta dovrà assicurare la presenza costante del personale necessario per l'espletamento di tutte le funzioni indicate all'art. 1 del presente capitolato.
- c) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra; la ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare tutte quelle misure di prevenzione e protezione previste dal D.Lgs. 81/2008 che si intende integralmente richiamato e che sono qui riassunte:
 - di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e di impegnarsi al loro pieno rispetto;
 - di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare, delle misure di prevenzione e protezione da adottare, nonché delle misure da attuare in caso di emergenza. Si impegna altresì ad attuare quanto di propria competenza in merito e richiesto nel capitolato d'appalto e dichiara che tali rischi e misure saranno portati a conoscenza dei propri lavoratori secondo quanto disposto dal D.Lgs 81/08;
 - di aver valutato i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal D.Lgs 81/08 e di attuare, per quanto di propria competenza, le misure di prevenzione e protezione che ne conseguono. In particolare si impegna a sottoporre i propri lavoratori alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente a fornire loro i dispositivi di protezione individuale necessari ed a provvedere alla informazione ed alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza sul lavoro e quant'altro previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i. e dalle altre normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e che saranno vigenti in corso d'appalto;
 - di essere a conoscenza di quanto previsto dal D.Lgs 81/08 ovvero di essere responsabile in tutto e per tutto dei rischi specifici connessi alla propria attività e di esonerare il committente da qualsiasi obbligo in merito agli stessi;
 - di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di prevenzione incendi e lotta antincendio e di avere informato e formato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
 - di aver individuato, per quanto di propria competenza, i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza e che tali lavoratori hanno ricevuto una formazione conforme a quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 10.03.98;
 - di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di primo soccorso e di aver formato e informato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 388/03;
 - di impegnarsi a verificare regolarmente il rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari ed a ripetere periodicamente la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro;

- di impegnarsi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - di impegnarsi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione delle attività appaltate, a collaborare ad un reciproco scambio di informazioni in merito;
 - di impegnarsi ad eseguire i lavori elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri lavoratori;
 - di impegnarsi a osservare, durante l'esecuzione dell'appalto sia all'interno dei luoghi oggetto di appalto, sia per le attività eseguite eventualmente all'esterno, tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di tutela dell'ambiente, di inquinamento dell'aria e di smaltimento dei rifiuti;
- d)La ditta esecutrice assume inoltre ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza che per i locali e le attrezzature esistenti, concessi in uso, che dovranno essere mantenuti conforme alla vigente normativa e restituiti al termine della gestione nelle condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà;
- e)La ditta dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dal Comune ed approvati dalla ASL;
- f)È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- g)Si intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata;
- h)La ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con quella dell'Ente committente, né causare inconvenienti ed ostacoli al normale svolgimento delle funzioni dell'Ente stesso;
- i)La ditta dovrà inoltre curare la costante pulizia delle aree esterne e pertinenti alla mensa evitando accatastamenti di cartami, cassette, rifiuti e altri materiali impropri.

Art. 12 – Obblighi del Comune.

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.
- concessione dei beni e delle attrezzature facenti parte della mensa con scarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e sottrazioni.

Art. 13 – Derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande debbono essere conformi ai requisiti e agli standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia, ed avere le caratteristiche merceologiche e organolettiche richieste dalla legge e dal presente capitolato.

È fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo anche vegetali,
- additivi e conservanti chimici
- olio di oliva non extravergine,
- olio di semi che non sia di arachide,
- fiocchi di patate,
- carni al sangue,
- cibi fritti,
- succo di limone confezionato,

- residui dei pasti dei giorni precedenti
- maionese,
- verdure, carni o pesci e pane semilavorati o precotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni, Determina dirigenziale 20/08/2002, n. 120 Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte;

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

È obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di alimenti biologici e di coltivazioni a lotta integrata, che si intendono interamente richiamati.

Potranno essere utilizzati quali verdure surgelate solo: fagiolini, spinaci e piselli.

Art. 14 – Approvvigionamento delle derrate alimentari.

La Ditta dovrà indicare il centro di cottura, il quale dovrà essere ubicato a una distanza non superiore a Km. **25** dal centro di Cervasca, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI dovrà averne la disponibilità dopo la stipula del contratto d'appalto.

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità; la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

E' vietata la fornitura di prodotti manipolati con tecniche non convenzionali.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
pane: giornalmente
frutta e ortaggi: frequenza bisettimanale
carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: frequenza settimanale
burro e prodotti caseari: settimanalmente.

Gli standards qualitativi delle derrate ed ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù debbono essere tutti di categoria extra o primaria.

Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.

Le caraffe di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione dovrà essere effettuata nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

Art. 15 – Caratteristiche degli alimenti.

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Art. 16 – Preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere alla struttura interessata ad una temperatura non inferiore a 65° C per i cibi caldi ed inferiore a 8° C o superiore a 12° C per i cibi freddi, nel rispetto comunque delle temperature di norma..

La preparazione delle vivande dovrà essere eseguita da personale qualificato.

Art. 17 – Determinazione del menù.

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane) secondo i menù, fatti predisporre da questa Amministrazione, su parere conforme dell'ASL competente, che saranno resi noti alla Ditta aggiudicataria.

Art. 18 – Variazione al menù.

Le eventuali variazioni ai menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune e previa approvazione della ASL.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentito tuttavia una variazione del menù, previo accordi con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni ai menù in relazione a prescrizioni di diete personalizzate o speciali; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

Art. 19 – Produzione di pasti – prescrizioni.

La Ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti, sia presso il centro di cottura di proprietà della ditta sia presso la cucina del plesso scolastico di S. Croce, dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980, n.327) nel Regolamento CE 852/2004 ed ogni altra normativa vigente in materia (D.M. 210 del 15.06.2000).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti si intendono qui richiamate.

A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle qui elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le qui precisate prescrizioni:

a) conservazione delle derrate alimentari:

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

La ditta nella produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare e garantire per tutta la durata del contratto, l'applicazione delle norme citate e richiamate nel presente capitolato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati o congelati, dovranno essere conservati in frigo con un giusto e protetto posizionamento distinte e trattati su piani di lavoro separati.

Le carni rosse o bianche qualora conservate nella stessa cella dovranno essere preventivamente confezionate e allocate separatamente.

Le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per identificarne lo stato di conservazione e la presenza di eventuali corpi estranei.

Le uova dovranno essere sottoposte prima dell'uso a detersione istantanea con acqua acidulata con successiva immediata asciugatura.

Il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuali nel giorno stesso in cui verranno consumati.

La porzionatura del prosciutto e del formaggio dovranno essere effettuati in giornata.

La carne trita dovrà essere macinata nel giorno in cui verrà cotta e consumata.

I prodotti a lunga conservazione, quali pasta, legumi e farina, ecc... devono essere conservati in confezioni chiuse e se una confezione è aperta e il contenuto non è immediatamente consumato, le etichette originali dovranno essere conservate e applicate sul contenitore.

Ogni qualvolta venga aperta un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

b) preparazione delle derrate:

I pasti devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Ditta e nella cucina di S. Croce; debbono essere usate derrate fresche salvo verdure surgelate (piselli, spinaci e fagiolini) e prodotti ittici e la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e +4° C prima di essere sottoposti a cottura
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le porzionature dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, cottura delle derrate:

Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.

E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e/o sottoporli ad immersione in acqua.

Non è consentito l'utilizzo di ortaggi e legumi in scatola eccetto per i pomodori pelati e per la passata di pomodoro.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, per i sughi e per le salse, andrà utilizzato olio extravergine di oliva o burro se previsto nel menù.

d) norme generali relative ai punti b) e c):

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.

Il personale adibito alla preparazione dei pasti prima di effettuare qualunque operazione dovrà:

- togliere anelli o bracciali,
- lavarsi accuratamente le mani,
- indossare un camice chiaro, la cuffia, Altri dispositivi di protezione potranno essere opportunamente utilizzati.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione; a tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori delle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare, come già precisato nel precedente art.14, che fino all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65° C.

Art. 20 – Autocontrollo.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria o suo delegato nominato secondo norma deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti comunemente utilizzati, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente prelevare presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18 °C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti tipo di alimento, data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Sarà cura della Ditta applicare nel corso dello svolgimento del servizio tutti gli adempimenti relativi alla certificazione ISO 9001:2000;

Art. 21 – Modalità di prenotazione dei pasti.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da personale incaricato dall'I.C.

Art. 22 – Confezionamento dei pasti.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80 art.31).

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004 e del D.M. 210 del 15/06/00.

Le gastronomici in acciaio inox idoneo per alimenti, impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a 10 cm. al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per i primi, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 11.

La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

Art. 23 – Orario di consegna dei contenitori dei pasti.

I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta dovranno pervenire alle Strutture sotto elencate entro gli orari quivi rispettivamente precisati:

PLESSO SCOLASTICO DELLA FRAZ. SAN DEFENDENTE - ORE 12,15

PLESSO SCOLASTICO CAPOLUOGO – ORE 12,30

Per qualsiasi motivo non è ammesso alcun ritardo nella consegna nelle ore sopraindicate, salvo casi documentati o di forza maggiore, facendo espressamente presente che dalla preparazione alla distribuzione dei pasti non deve trascorrere un tempo superiore ai **60** minuti.

I pasti preparati presso la cucina della scuola di S.Croce dovranno essere serviti in due turni rispettivamente:

SCUOLA PER L'INFANZIA – ORE 11,45

SCUOLA ELEMENTARE - ORE 13,00

Art. 24 – Distribuzione dei pasti.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Decreto CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta aggiudicataria. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale. La distribuzione dei pasti sarà effettuata a cura del personale della Ditta aggiudicataria. Successivamente gli stessi provvederanno a consegnare alla cucina della Ditta le stoviglie usate, i contenitori delle vivande, gli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta).

Art. 25 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari in collaborazione e con l'approvazione della ASL.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, in cui siano riportati in maniera precisa tutti gli alimenti che producono l'allergia.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multirazione .

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96 e s. m. i.. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta aggiudicataria assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Inoltre su richiesta dell'utenza, in accordo con il Comune e approvazione da parte della ASL, dovranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale. La preparazione e somministrazione di tali diete speciali deve essere valutata e controllata secondo procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

Art. 26 – Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco che comunque necessitano di un certificato del medico curante, le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello), oppure da una porzione di prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico con precisa specificazione delle motivazioni cliniche, e dovrà essere approvata dalla ASL.

Nei locali mensa è fatto divieto comunque consumare pasti non forniti direttamente dall'Amministrazione Comunale.

Art. 27 – Sospensione del servizio

Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi, qualora in occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione.

Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, il Comune provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie per il tramite delle scuole interessate.

Art. 28 – Lavaggio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per il trasporto, la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 29 – Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali refettorio.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, dei locali refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta e non dovranno essere corrosivi o tossici o irritanti al contatto.

I prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, 8 L. 7/86 nonché alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri almeno settimanalmente.

La pulizia giornaliera del pavimento, degli arredi, ecc., deve essere ultimata entro le ore 15,00.

Art. 30 – Rifiuti.

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti in maniera differenziata, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti differenziati; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore.

Art. 31 – Organico e loro compiti.

La Ditta dovrà tassativamente impiegare nell'effettuazione del servizio personale qualificato. A Tal fine dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (trasporto ai plessi scolastici delle Fraz. San Defendente e del Concentrico dei pasti, preparazione e distribuzione pasti, allestimento e successivo riassetto refettorio, pulizia locali refettorio, ecc.).

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non godere di trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune che nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

Art. 32 – Direzione del servizio.

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

Art. 33 – Obblighi del personale.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini impartiti, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli, ecc. Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Art. 34 – Reintegro personale mancante.

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione pasti, trasporto, distribuzione e pulizia deve rimanere sempre costante.

Art. 35 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Cervasca.

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o inidoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 36 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzione degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

L'aggiudicatario si impegna comunque a garantire la continuità dei contratti in vigore e pertanto dovrà assumere alle proprie dipendenze il personale impiegato alla data di pubblicazione del bando e/o lettera d'invito nel rispetto delle norme contenute nel vigente CCNL di settore e ss.mm.ii.

Art. 37 – Responsabilità per danni a persone o cose.

La ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 38 – Assicurazioni.

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile che penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal fine dovrà presentare, entro il termine stabilito dal Comune, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

A) Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
3. Massimale: non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro catastrofale);
4. la garanzia RCT dovrà contenere la RC PERSONALE per addetti/operatori/collaboratori con la clausola A.N.I.A. relativa a mense e ristorazioni (condizione aggiuntiva stampato R.C.D.);
5. l'inclusione della responsabilità personale degli addetti al servizio nell'esercizio delle attività svolte dalla Ditta appaltatrice;
6. l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti per le attività di pulizia dei locali adibiti a sala mensa compresi i danni provocati ai locali o alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di terzi ivi esistenti, che la ditta abbia in consegna o custodia
7. nella definizione di terzi sono compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori e tutti quei soggetti che possono avere accesso alla mensa e di usufruire eventualmente del servizio pasti.;
8. l'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

B) Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio etc... capitato ai dipendenti della ditta in occasione dello svolgimento del servizio;

2. Massimale: non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro catastrofale;
 3. la polizza dovrà comprendere anche il danno biologico e l'estensione alle malattie professionali
- Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto la ditta appaltatrice dovrà consegnare copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice e regolarmente quietanzato per confermare l'avvenuta copertura del rischio.

Art. 39 – Sciopero del personale.

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 3 giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo, previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

Art. 40 – Emergenze.

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 37 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

Art. 41 – Esercizio dell'autocontrollo da parte della Impresa appaltatrice.

Le imprese appaltatrici devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Inoltre, l'Impresa appaltatrice deve essere in possesso di un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione Comunale.

Art. 42 – Diritto di controllo.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia – controlli con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso oltre all'eventuale verifica dell'esistenza e corretta applicazione del piano di autocontrollo.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta. Il personale della Ditta – cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Art. 43– Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- data di scadenza delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di cottura
- qualità dei cibi cotti o crudi
- rispetto del menù
- difetto di grammatura
- puntualità nella consegna dei pasti
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;

- stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia
- organizzazione e professionalità del personale
- abbigliamento del personale

B) CONTROLLI ANALITICI

Verranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

Art. 44 – Contestazione a seguito di controllo.

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, a seguito di definizione della vertenza la Ditta dovrà ottemperare in 3 giorni. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 45 – Commissione mensa.

Il controllo della qualità del servizio è eseguito anche attraverso la Commissione mensa la cui composizione e funzionamento sono stabilito dal Consiglio Comunale e che ha le seguenti funzioni e compiti:

- realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
- svolgere un monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti oggettivi di valutazione
- segnalare eventuali problemi disfunzioni del servizio;
- monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d'intesa con l'amministrazione comunale;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, nonché iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini.

I membri della Commissione mensa nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato fornito dalla ditta (camice monouso, mascherina, cuffia) senza causare intralcio alla normale operatività, possono eseguire visite al centro di cottura e ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per verificare il corretto svolgimento del servizio.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità l'Amministrazione comunale farà pervenire osservazioni scritte alla ditta aggiudicataria che risponderà per iscritto entro 10 gg. Trascorso tale termine se le controdeduzioni non saranno ritenute valide il Comune procederà immediatamente ai sensi del successivo articolo.

Per il corretto funzionamento della Commissione Mensa il Comune predisporrà prima dell'avvio del servizio un apposito Regolamento.

Art. 46 – Inadempienze e relative sanzioni.

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio verranno applicati dal Comune per le seguenti mancanze le sanzioni quivi rispettivamente precisate:

- a) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: Euro 200,00.

- b) per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e nei limiti della contaminazione microbica: Euro 200,00.
- c) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: Euro 200,00.
- d) per ogni variazione imprevista ai menu: Euro 200,00.
- e) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: Euro 200,00.
- f) per ogni 15 minuti di ritardo nelle consegne dei pasti: Euro 200,00.
- g) per l'impedimento all'accesso nei locali di produzione per l'esecuzione del servizio di controllo qualità: Euro 200,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio giornaliero verranno applicate le seguenti sanzioni:

- alla prima contestazione verrà applicata la penale del 10% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla seconda contestazione verrà applicata una penale del 20% del valore del prezzo complessivo, al netto di IVA, del servizio, riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale relativo al mese in corso;
- alla terza contestazione verrà applicata una penale pari al 30% dell'ammontare complessivo, al netto di IVA, del servizio riferito al plesso in cui si è verificato l'inadempimento contrattuale, relativo al mese in corso.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché delle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 47 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni.

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 48 – Arbitraria sospensione del servizio.

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 49 – Modalità e partecipazione alla gara

La gara si svolgerà, ai sensi del vigente regolamento comunale per la fornitura di servizi da eseguirsi in economia, con il sistema del cottimo fiduciario. Il criterio di aggiudicazione sarà quello previsto dall'art. 5 punto 27 del Regolamento succitato approvato con delibera del C.C. n. 6 in data 19/2/2010 e nel rispetto del D.Lgs. 163/2006 artt. 83 e seguenti, e cioè quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, attraverso la presentazione di un'offerta al ribasso sul prezzo a base di gara e di un progetto-qualità delle modalità di esecuzione del servizio.

I soggetti cui possono essere affidati contratti pubblici (art. 34 D.Lgs. 163/2006) dovranno possedere i requisiti specifici alla data di pubblicazione del bando:

1. iscrizione alla Camera di Commercio competente e abilitante l'esercizio delle attività di gestione mense scolastiche, ristorazione collettiva, servizi alberghieri e di ristorazione;
2. iscrizione in apposito albo istituito presso la Prefettura per le società cooperative nonché tutti i requisiti previsti alla L. 381/91
3. idonea capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.

Sono ammessi a presentare offerte i seguenti soggetti: gli imprenditori individuali, le società commerciali, le società cooperative, e gli altri soggetti di cui all'art. 34 del D. Lvo 163/2006 che siano in possesso dei requisiti per partecipare alla gara idoneamente dichiarati,.

Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e consorzi secondo le modalità di cui all'art. 37 del D.Lvo n. 163/2006 al quale si rimanda.

La Ditta che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi. Pertanto il consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi il Consorzio e il consorziato e si applicherà l'art. 353 del codice penale.

Si ricorda che i servizi relativi all'appalto sono fra quelli indicati nell'allegato IIB del D.Lgs. 163/2006 e quindi si applicheranno alla procedura di aggiudicazione le disposizioni richiamate dall'art. 20 del D.LGs. medesimo oltre quelle ulteriori previste nel capitolato d'appalto.

Le Ditte concorrenti dovranno tassativamente produrre, a pena di esclusione, entro il termine perentorio stabilito nella lettera invito/bando, la seguente documentazione per la partecipazione alla gara, in plico sigillato timbrato e controfirmato, che dovrà contenere i seguenti documenti:

A) Inseriti in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta: "Busta A – Documenti di partecipazione":

- **1) Domanda di partecipazione**, da redigersi secondo lo schema allegato al Bando di gara/lettera invito (Allegato "1") che ne costituisce parte integrante, contenente l'indicazione dell'oggetto della gara ed i dati identificativi dell'impresa (denominazione/ragione sociale, codice fiscale, partita I.V.A., sede della ditta, indirizzo ove effettuare le comunicazioni di legge, n. fax, indirizzo e-mail).

La domanda deve essere compilata su carta resa legale tramite l'apposizione del competente bollo – salvi i casi di esenzione previsti dalla legge - e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente.

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge o di Consorzio, l'istanza di partecipazione, unica per l'unità partecipante, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'A.T.I./Consorzio.

Qualora l'istanza sia sottoscritta da un procuratore dovrà altresì essere allegata copia della relativa procura.

In caso di A.T.I. costituenda, l'istanza di partecipazione deve essere presentata da tutti i soggetti partecipanti, e sottoscritta dai rispettivi legali rappresentanti, con impegno in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto dei mandanti.

I Consorzi sono tenuti ad indicare la denominazione di tutti i soggetti consorziati, ed a precisare per quali consorziati il consorzio stesso concorre.

- **2) Documentazione amministrativa e referenze** che le partecipanti dovranno allegare per prendere parte alla gara:

2.a) Dichiarazione redatta, ai sensi degli artt. n. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, secondo lo schema allegato al bando di gara/lettera invito (segue Allegato "1") sottoscritta dal titolare e legale rappresentante dell'Impresa alla quale andrà allegata la fotocopia della carta d'identità del sottoscrittore.

In caso di ATI, costituita o costituenda, la dichiarazione dovrà essere presentata da tutte le ditte.

Nel caso l'offerta venisse presentata da un consorzio, tali dichiarazioni dovranno essere presentate dal consorzio e da tutte le consorziate per cui il consorzio stesso concorre.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, si chiede ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori, e si precisa che l'Ente può altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri, in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

2.b) A dimostrazione delle capacità economiche e finanziaria la Ditta dovrà presentare:

2.b.1) n. 2 dichiarazioni bancarie, a pena di esclusione, ciascuna, in busta chiusa sigillata, rilasciate da altrettanti istituti di credito, secondo la modulistica utilizzata dagli stessi, dalle quali risulti che la Ditta ha sempre fatto fronte regolarmente ai propri impegni.

2.b.2) dichiarazione in carta semplice, resa nella forma dell'autocertificazione, con la quale il legale rappresentante attesta l'importo del fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi conclusi e l'importo relativo complessivamente realizzato negli ultimi tre esercizi conclusi, per servizi identici relativi alla gestione dell'appalto. Elencazione analitica dei risultati di bilancio e qualsiasi altra documentazione ritenuta utile dalla ditta.

L'importo relativo al fatturato di servizi identici alla gestione dell'appalto dovrà in ogni caso essere superiore di almeno due volte al valore dell'appalto.

In caso di ATI, costituita o costituenda, tale importo potrà essere riferito complessivamente a tutte le Ditte raggruppate. In caso di consorzio tale importo potrà essere riferito al consorzio medesimo e alle consorziate.

2.c) A dimostrazione della capacità tecnico professionale la Ditta dovrà presentare dichiarazione concernente:

2.c.1) dichiarazione in carta semplice, resa nella forma dell'autocertificazione, con la quale il legale rappresentante attesta l'elenco dei principali servizi relativi a quelle oggetto dell'appalto e svolti negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e copia delle valutazioni rese dagli enti presso cui si è reso il servizio oggetto dell'appalto.

2.c.2) l'indicazione del numero medio dei dipendenti degli ultimi tre anni;

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge, la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'A.T.I. e potrà essere riferita complessivamente a tutte le ditte raggruppate per l'A.T.I. stessa.

In caso di Consorzio la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio e potrà essere riferita complessivamente al Consorzio stesso ed alle proprie consociate.

In caso di A.T.I. costituenda la dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti partecipanti e potrà essere riferita complessivamente a tutte le ditte raggruppate.

- 3) Cauzione provvisoria — I concorrenti per essere ammessi alla gara, dovranno depositare cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo di gara.

La cauzione può essere presentata alternativamente mediante:

3.1. versamento in contanti

3.2. versamento tramite bonifico bancario

I versamenti di cui sopra dovranno essere effettuati tramite la Tesoreria comunale: Banca di Caraglio del Cuneese e della Riviera dei Fiori – ABI 08439 – CAB 47030 – CIN F – Conto 000020811233 – IBAN: IT 38 F 08439 47030 000020811233

3.3. fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del Testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private [DPR 13/02/1959, n. 449] o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lvo n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia.

La garanzia deve prevedere espressamente la 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Presso la Banca di Caraglio del Cuneese e della Riviera dei Fiori.

La Ditta partecipante, **a pena di esclusione**, deve presentare comunque l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lvo n. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario anche nell'ipotesi di versamento di cauzione in contanti o tramite bonifico bancario.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte non risultate aggiudicatrici, mentre quella della Ditta aggiudicataria verrà trattenuta sino alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lvo n. 163/2006.

- 4) Copia del Capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritto in ogni pagina in segno di accettazione dal legale rappresentante dell'Impresa, dell'ATI costituita o del Consorzio.

In caso di A.T.I. costituenda, il capitolato speciale deve essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutti i soggetti partecipanti.

- 5) Attestazione del versamento a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici del contributo appalti di Euro cui alla delibera dell'Autorità in data 24.01.2008, effettuato:

online mediante carta di credito

oppure

presso la rete dei tabacchi lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP.

In ogni caso dovranno essere seguite le istruzioni relative alle contribuzioni dovute dall'Autorità di vigilanza e disponibili sul sito dell'AVCP..

Il versamento dovrà essere attestato, a pena di esclusione, con apposita ricevuta da allegare all'offerta.

- 6) Dichiarazioni relative all'avvalimento dei requisiti (art. 49 D.Lvo n. 163/2006).

Circa l'avvalimento dei requisiti il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

In tal caso il concorrente deve allegare alla domanda di partecipazione alla gara:

- una sua dichiarazione verificabile ai sensi della vigente normativa, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lvo n. 163/06;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lvo n. 163/06;
- una dichiarazione sottoscritta dalla Ditta 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;

- una dichiarazione sottoscritta dalla Ditta ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo con una delle altre Ditte che partecipano alla gara;
- 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.

Nel caso di avvalimento nei confronti di una Ditta che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa il concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia.

- 7) Compilazione del modello di autocertificazione relativo all'assolvimento degli obblighi in materia di rapporto di lavoro e della regolarità contributiva, allegato al bando di gara/lettera invito (Allegato "2"), debitamente firmato, a cui viene allegata fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore.

- 8) Documento attestante l'effettuazione del sopraluogo redatto secondo il modello all. 4.

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta da parte di ciascuno concorrente dovrà essere effettuato sopralluogo sul posto con lo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni locali che possono interferire sulla determinazione dell'offerta. In caso di A.T.I., costituita o costituenda, la dichiarazione dovrà essere presentata da tutte le ditte raggruppate.

Nel caso l'offerta venisse presentata da un consorzio, tale dichiarazione dovrà essere presentata dal consorzio e da tutte le consorziate per cui il consorzio stesso concorre.

B) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta: "Busta B – Offerta Tecnica" (progettoqualità)

La documentazione tecnica di cui al presente punto, composta da elaborati chiaramente contrassegnati dall'indicazione del loro rispettivo contenuto è costituita dalle relazioni, proposte e progetti analiticamente indicati nell'ambito della "Valutazione tecnico qualitativa – scheda progetto qualità" e sarà considerata al fine di poter valutare l'offerta tecnica ed assegnare i punteggi per l'individuazione dell'offerta più vantaggiosa.

C) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta "Busta C – Offerta Economica":

L'offerta, da redigersi su carta bollata, salve le esenzioni di legge - esclusivamente secondo lo schema che costituisce parte integrante del Bando di gara (Allegato "3"), deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, con firma leggibile e per esteso e dovrà contenere l'esatta indicazione del luogo e della data di nascita della persona che l'ha firmata.

L'offerta economica dovrà indicare, in cifre e in lettere, la percentuale unica di ribasso offerta per l'effettuazione dei servizi oggetto dell'appalto, nonché, a pena di esclusione l'indicazione di tutti quegli elementi indicati nel citato Allegato "3" al bando di gara.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero offerte in aumento.

In caso di A.T.I. costituita nelle forme di legge o di consorzio, l'offerta economica, unica per l'unità partecipante, dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'A.T.I./consorzio.

Qualora l'istanza sia sottoscritta da un procuratore dovrà altresì essere allegata copia della relativa procura.

In caso di A.T.I. costituenda, l'offerta economica deve essere presentata da tutti i soggetti partecipanti, e sottoscritta dai rispettivi legali rappresentanti.

D) Inserita in busta sigillata mediante sottoscrizione sui lembi di chiusura, recante la scritta "Busta D – Giustificazioni offerta in caso di esistenza di situazioni di controllo":

Ai sensi dell'art. 38 comma 1 lettera m quater del D.Lgs. 163/2006 così come modificato dal D.L. 135/2009 nell'ipotesi in cui la ditta si trovi in situazione di controllo e collegamento di cui all'art.

2359 del codice civile dovrà produrre utile documentazione valida a dimostrare che tale situazione non in alcun modo influito sull'offerta.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui manchi o risulti incompleto o irregolare uno dei documenti richiesti, ovvero anche uno solo di tali documenti pervenga in modo diverso da come prescritto.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico esterno e le buste interne contenenti i documenti e l'offerta non siano sigillate e controfirmate lungo i lembi di chiusura.

AVVERTENZE GENERALI

In ogni caso il progetto e l'offerta economica devono comunque essere articolati secondo quanto richiesto nelle specifiche tecniche.

La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta.

L'Amministrazione si riserva, comunque, di non procedere all'aggiudicazione in caso di offerta non soddisfacente sia sotto il profilo qualitativo che economico.

A pena di esclusione, le imprese interessate dovranno prendere visione dei locali ove si svolgerà il servizio, e delle relative attrezzature e tale presa visione dovrà essere attestata documento controfirmato per ricevuta dal Comune.

Si rammenta che:

- a) la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 26 Legge 15/68) e costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;
- b) Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. .
- c) Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra, offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- d) Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto al protocollo di questo Comune entro il termine fissato, o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia controfirmato sui lembi di chiusura;
- e) Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti. Parimenti determina l'esclusione, il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e comunque la mancanza di firme e dichiarazioni ove richieste. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere;
- f) Non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto e che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente; -
- g) In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione nel modo indicato nel capitolato;
- h) Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogare la data, dandone comunicazione

ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo. La seduta di gara può essere sospesa o rinviata a nuova data;

i) Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, il Presidente può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune, rinviando l'aggiudicazione a successiva data, dandone comunicazione ai presenti, e può non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi;

l) Il Responsabile del Servizio, con sua determina, aggiudicherà definitivamente l'appalto e provvederà a rendere efficace l'atto dopo aver accertato i requisiti generali dell'aggiudicatario ai sensi di quanto stabilito dal D.Lgs. 53/2010.

Art. 50 – Formulazione dell'offerta

L'offerta che i concorrenti dovranno presentare dovrà comprendere:

A. L'offerta economica redatta in lingua italiana in competente bollo e sottoscritta la Legale Rappresentante della ditta concorrente che dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara di € 4,60 IVA esclusa a pasto in cifre come in lettere. In caso di discordanza prevarrà il ribasso espresso in lettere.

L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo al netto dell'Iva. Si precisa che nel prezzo si considera interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, derrate, prestazioni di personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, nonché le migliorie offerte in sede di formulazione del prezzo stesso e tutto quanto inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

B. Un progetto tecnico qualitativo (progetto qualità) che dovrà indicare dettagliatamente le modalità di gestione del servizio e le migliorie offerte.

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi e nei modi descritti nel capitolato speciale alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del citato D.Lgs. 163/2006 e che sarà determinato in base ai seguenti elementi:

- Area prezzo punti 30/100
- Area qualità punti 70/100

Art. 51 – Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- a. VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (BUSTA B OFFERTA TECNICA PROGETTO QUALITÀ) punti **70/100**
- b. PREZZO (BUSTA C OFFERTA ECONOMICA) punti **30/100**

A tal fine verrà osservata la quivi descritta procedura:

1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa, la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità allegata. Le relazioni ed attestazioni ivi previste nonché le schede sulle tipologie delle derrate alimentari dovranno a pena di esclusione dovranno essere debitamente sottoscritte dal legale rappresentante della Ditta.

La valutazione tecnico-qualitativa si baserà pertanto sull'esame:

- A) degli approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti

- B) del personale impiegato per l'esecuzione del servizio
- C) della struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) dell'organizzazioni delle fasi di trasporto dei pasti
- E) delle proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (BUSTA C), verrà esaminata in seduta segreta, il progetto di qualità (BUSTA B) attribuendo per tutte le dichiarazioni a) b) c) d) e) il punteggio massimo di 70/100, così suddiviso:

- A. max punti 40/100 ;
- B. max punti 8/100;
- C. max punti 11/100;
- D. max punti 8/100;
- E. Max punti 3/100;

Tali punteggi saranno meglio parametrati nella scheda allegata.

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico-qualitativa avrà il punteggio qualità più alto saranno attribuiti **70/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Punteggio della Ditta considerata}) \times 70 / (\text{Punteggio più elevato})$.

La commissione nominata valuterà autonomamente e a proprio insindacabile giudizio le offerte tecnico-qualitative ammesse.

2) PREZZI.

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minor prezzo, verranno attribuiti **30/100** punti e alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Prezzo dell'offerta più bassa}) \times 30 / (\text{Prezzo dell'offerta considerata})$

L'aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due Ditte il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto.

In caso di ulteriore parità si procederà all'estrazione a sorte in conformità di legge.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, l'autorità che la presiede, può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Infine si precisa che l'aggiudicazione verrà fatta anche se sarà pervenuta o se sarà rimasta in gara una sola offerta valida, previa verifica della congruità della stessa. Non verranno ammesse offerte in aumento.

La Commissione, nell'espletamento del proprio compito, opera verificando, da un lato, la congruenza del progetto presentato dal concorrente con i servizi da darsi in gestione e, dall'altro, con le specifiche tecniche descritte dal capitolato.

L'intento è quello di valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, coniugata con l'accertamento di caratteristiche sostanziali di qualità.

Formeranno oggetto di valutazione in particolare:

La completezza, la coerenza, la specificità del progetto in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative del servizio oggetto di appalto e delle finalità dell'Ente committente.

La programmazione e la pianificazione proposta in relazione al servizio oggetto dell'appalto e le modalità di integrazione di ogni proposta.

I servizi aggiuntivi in arricchimento dell'offerta rispetto al capitolato generale senza oneri aggiunti per il committente.

L'organizzazione delle risorse umane impiegate coerente con la progettazione generale e specifica offerta e in grado di garantire l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

La Commissione può avvalersi di tutti i mezzi, conoscenze e soggetti aventi acquisita professionalità, anche mediante e diretto coinvolgimento dei servizi di territorio o la richiesta di pareri ad altri servizi pubblici, al fine di ricercare elementi oggettivi di valutazione sulla fattibilità de singolo progetto nel territorio interessato e sulla effettiva capacità del concorrente a porlo in atto nel concreto.

Potrà avvalersi infine degli esiti di indagini di valutazione della qualità circa l'esperienza, la capacità del concorrente ad opportuna convalida delle certificazioni relative agli anni di esperienza.

La Commissione giudicatrice opererà in luogo aperto al pubblico nella prima fase relativa all'esame dei requisiti di ammissibilità alla gara da parte dei soggetti partecipanti, mentre non sono aperte al pubblico le operazioni delle fasi successive, ad esclusione della seduta relativa all'apertura dell'offerta economica.

Per quanto attiene la valutazione dell'anomalia dell'offerta la Commissione si riserva la facoltà di valutare le offerte che risultassero anomale utilizzando i criteri generali dell'art. 86 terzo comma del D.Lgs. 163/2006 trattandosi di servizi soggetti alle sole disposizioni dell'art. 20 del richiamato D.Lgs.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato, sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità; nel caso di ulteriore parità la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Svolgimento della gara:

La gara si svolgerà nel seguente modo:

in data _____ alle ore _____ in prima seduta aperta al pubblico con apertura dei plichi e la valutazione della documentazione amministrativa presso la sede del Comune di Cervasca via Roma 34 sala giunta 1° piano con relativa ammissione dei concorrenti.

In successive sedute riservate alla commissione aggiudicatrice e pertanto non aperte al pubblico avverrà la valutazione tecnica dei progetti offerti e l'assegnazione dei relativi punteggi.

Nell'ultima seduta, aperta alle ditte concorrenti, alle quali verrà comunicata la data anche tramite fax o e-mail, si procederà all'apertura delle offerte economiche e all'assegnazione provvisoria del servizio.

ART. 52 – Prezzo del pasto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Qualora un'offerta economica dovesse presentare prezzi anormalmente bassi rispetto alla prestazione, la Commissione si riserverà di applicare i criteri relativi alle valutazioni ai sensi dell' vigente D.Lgs. 163/2006.

Art. 53 – Fatturazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura comprensiva dell'IVA con l'indicazione del numero complessivo dei pasti forniti.

Il pagamento verrà effettuato dal Comune a 60 giorni data di ricevimento della fattura, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti, salvo diversi accordi con la ditta aggiudicataria.

E' esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

Art. 54 – Deposito cauzionale.

A garanzia del servizio, la Ditta aggiudicataria dello stesso dovrà sollecitamente costituire, entro il termine stabilito dal Comune, a favore dello stesso apposito deposito cauzionale valido per tutta la durata del servizio, pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto mediante polizza fidejussoria assicurativa o bancaria.

Art. 55 – Divieto di cedibilità.

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 56 – Subappalto.

Ciascuna ditta è tenuta ad indicare nell'offerta l'intenzione di subappaltare a terzi o, in caso contrario a specificare che non intende servirsi del subappalto.

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfestazione dei refettori.

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Art. 57– Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto.

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto né farlo eseguire da altre Imprese
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato anche a seguito di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti presunti.

Art. 58 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 C.C. in tema di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della ditta che degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi :

- a) inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b) in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;
- c) dopo le contestazioni di cui al presente capitolato;
- d) intossicazione alimentare;
- e) apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della ditta.

In tali casi il Comune incamererà la cauzione e sarà tenuto a corrispondere alla ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della ditta, di ogni maggiore spesa.

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 59 - Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Cervasca e dovrà indicare l'indirizzo presso il quale effettuare tutte le comunicazioni di legge nonché l'e-mail e il n. di fax.

Art. 60 – Danni e foro competente.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo. L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 61 – Spese contrattuali.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 62 – Modifica delle condizioni.

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

Art. 63 – Disposizioni finali.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dare luogo alla gara di cui al presente capitolato, ovvero di prorogarne la data di espletamento, dandone comunicazione ai concorrenti.

Nell'ipotesi di cui al precedente comma le imprese partecipanti non potranno fare valere pretese di alcun genere.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato Speciale d'onori si richiamano le norme del Capitolato Generale dello Stato e gli articoli del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi

antiquamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale; in particolare riguardo alla ristorazione la stessa dovrà comunque sempre osservare quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 e norme collegate e dalla legge 23/12/1999 n. 488.

La Ditta aggiudicataria resta vincolata al pieno rispetto delle norme e prescrizioni del presente capitolato per tutta la durata prevista mentre è riconosciuto al Comune piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal contratto, e ciò anche parzialmente, senza per questo dover corrispondere alcun indennizzo. La data di recesso verrà comunicata mediante lettera raccomandata R.R. almeno trenta giorni prima della data di cessazione del servizio.

Art. 64 – Tutela della Privacy

Trattamento dei dati personali.

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003:

i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;

il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;

l'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla gara d'appalto in oggetto;

i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;

sono garantiti all'interessato i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/2003 e pertanto l'interessato: 1) ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; 2) ha il diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza; 3) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorchè pertinenti allo scopo della raccolta.

**COMUNE DI CERVASCA
PROVINCIA DI CUNEO**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA
SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI
S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.**

Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012

SCHEMA PROGETTO QUALITA'

PUNTI ASSEGNATI 70/100

**A) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE
ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI .**

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende della Provincia di Cuneo, l'eventuale possesso di certificazione di qualità per la rintracciabilità delle materie prime, la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici (massimo 3 pagine)

MAX 40/100 punti

Così suddivisi:

1) PRODOTTI LOCALI

MAX . PUNTI 20

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentari, viene attribuito un punteggio massimo di 20 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema:

PRODOTTI	PROVENIENZA ITALIA	PROVENIENZA REGIONE PIEMONTE	PROVENIENZA PROVINCIA DI CUNEO
PRODOTTI VEGETALI (ALMENO 70% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI ANIMALI (ALMENO 70% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI IGP, STG, P.A.T., E A MARCHIO COLLETTIVO (ALMENO 70% DELLA FORNITURA)	1	3	5
PRODOTTI DA AZIENDE CONTROLLATE (*)	1	3	5

(*) Aziende agricole che aderiscono ad un centro di cottura di assistenza tecnica e quindi sono seguite settimanalmente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

2) DERRATE BIOLOGICHE

MAX 7 PUNTI

- | | |
|--|-------------|
| a) provenienza biologica certificata oltre il 70% | Punti 7/100 |
| b) provenienza biologica certificata dal 51 al 70% | Punti 4/100 |
| c) provenienza biologica certificata per il 50% | Punti 2/100 |

3) FORNITURA DI PRODOTTI A FILIERA CORTA KM 0 CON SPECIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLE CATEGORIE MERCEOLOGICHE E DELLE PREPARAZIONI E PROVENIENZA

MAX 7 PUNTI

- | | |
|------------------|-------------|
| a) oltre il 70% | Punti 7/100 |
| b) dal 51 al 70% | Punti 4/100 |
| c) per il 50% | Punti 2/100 |

4) TIPOLOGIE DI PRODOTTI ANIMALI

MAX 6 PUNTI

- | | |
|---|-------------|
| a) carni fresche marchio COALVI | Punti 3/100 |
| b) carni bianche fresche allevate a terra | Punti 3/100 |

B) RELAZIONE SUL PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

(massimo tre pagine)

MAX 8/100

Così parametrati:

PUNTI 3/100 sulla relazione

In caso risulti che il personale addetto alla cucina possieda esperienze e qualifiche professionali specifiche, diploma alberghiero e/o abbia frequentato corsi di HACCP, debitamente documentati da attestati o certificati, allegati alla presente relazione, si attribuiranno i seguenti punteggi aggiuntivi

PUNTI 5/100

così parametrati:

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| - Diploma alberghiero | PUNTI 1/100 |
| - Corso HACCP con diploma | PUNTI 2/100 |
| - Esperienza almeno quinquennale | PUNTI 2/100 |

C) RELAZIONE SULLA STRUTTURA PRODUTTIVA DEL CENTRO DI COTTURA E SULLA DOTAZIONE PROPRIA DI ATTREZZATURE SPECIFICHE (massimo 5 pagine)

MAX 11/100

- 1) centro di cottura ubicato nel Comune di Cervasca

Punti 5/100

- 2) non oltre 10 Km dal Comune di Cervasca Punti 2/100
- 3) implementazione della dotazione propria con strumenti migliorativi e innovativi volti soprattutto alla conservazione dei pasti oltre a quelli previsti obbligatoriamente per legge Punti 2/100
- 4) caratteristiche della struttura produttiva del centro di cottura: dimensionamento delle aree, personale destinato e distinto per qualifiche, dotazione tecnologica, dotazione di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e confezionamento degli alimenti, organizzazione della fase di produzione (dall'approvvigionamento delle derrate al confezionamento dei cibi), conservazione degli stessi, ecc. Punti 2/100

D) ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DI TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO COTTURA ALLE SCUOLE INTERESSATE (massimo 3 pagine) MAX 8/100

Di cui:

- 1) Piano di distribuzione dei pasti con percorsi tabelle di marcia e unità di personale utilizzato
PUNTI 2/100
- 2) Tipo e caratteristiche dei contenitori utilizzati:
contenitori attivi elettrici o con carrelli termici
PUNTI 3/100
Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica
PUNTI 2/100
Contenitori con ignizione di vapore oltre alla coibentazione termica
PUNTI 1/100
Contenitori passivi (con coibentazione termica)
PUNTI 0/100

E) PROPOSTE E/O INIZIATIVE IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALL'UTENZA SCOLASTICA CHE LA DITTA INTENDE OFFRIRE E GESTIRE A PROPRIE SPESE (massimo 2 pagine) MAX 3/100

Di cui:

- punti 3/100 per tre proposte e oltre nel triennio comprensive della fornitura di una mela/altro frutto alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico/alimentare
- punti 2/100 per due proposte nel triennio comprensive della fornitura di una mela/altro frutto alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico/alimentare
- punti 1/100 per una proposta nel triennio comprensive della fornitura di una mela/altro frutto alla settimana agli alunni dell'Istituto Comprensivo a scopo didattico/alimentare.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO. Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012

Spett.le
 COMUNE DI CERVASCA
 Via Roma 34
 12010 CERVASCA

Il sottoscritto/sottoscritti _____

 nato a _____ Prov. _____ il _____
 residente nel Comune di _____ Prov. _____ Stato _____
 Via/Piazza _____ n. _____
 con codice fiscale _____
 in qualità di _____
 dell’impresa _____
 con sede nel Comune di _____ Prov. _____ Stato _____
 Via/Piazza _____ n. _____
 con codice fiscale: _____ Partita IVA: _____
 telefono _____ Fax _____

CHIEDE/CHIEDONO

di partecipare alla gara in oggetto, come **(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente):**

- impresa singola
- capogruppo o mandataria di una associazione temporanea di imprese
- consorzio
- mandante di una associazione temporanea di imprese
- cooperativa
- società commerciale

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 T.U. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 26 Legge 4 gennaio 1968 n. 15, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

Visto il D.LGs. 163 e le successive modifiche e integrazioni;

Visto il D.Lgs. 81/08;

D I C H I A R A D I C H I A R A N O

Avvertenza: Dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata, così come stabilito nel bando.

- che la Ditta ha la seguente denominazione o ragione sociale

- che l'impresa è iscritta nel registro delle Imprese della CCIAA di _____, per le seguenti attività _____,

ed attesta i seguenti dati :

- n. iscrizione _____ nel registro imprese;
- data di iscrizione _____
- annotata nella sezione speciale ARTIGIANI con il numero Albo Artigiani _____
- già iscritta al registro delle ditte con il n. _____
- denominazione _____
- sede _____ data di fondazione _____
- costituita con atto _____, capitale sociale Euro _____
- durata dell'impresa / data di termine _____ forma giuridica _____
- oggetto sociale (se necessario, indicare una sintesi) _____
- soggetti in carica _____
- titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (indicare il nominativo, la qualifica, la data di nascita e la residenza ed il codice fiscale) _____
- soggetti cessati dalla carica nel periodo antecedente la pubblicazione del bando _____
- n. iscrizione all'albo delle cooperative sociale n. _____ del _____ presso _____

- di essersi recato sui luoghi, come da dichiarazione/verbale allegata alla documentazione di gara, dove devono essere effettuati i servizi e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e di possedere l'attrezzatura necessaria per l'esecuzione dei servizi;

- di aver preso visione ed accettare incondizionatamente i patti e le condizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara;

- che tutti i documenti di appalto sono sufficienti ed atti ad individuare completamente i servizi oggetto dell'appalto ed a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per l'esecuzione a regola d'arte dei servizi;

- di valutare remunerativa la propria offerta e che i prezzi sono pienamente congrui;

- di possedere tutte le abilitazioni previste dalla vigente normativa per i servizi oggetto dell'appalto;
- di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e se cooperativa anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e procedure previste dalla L.19.3.90, n. 55 e s.m.i.;
- di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e di impegnarsi al loro pieno rispetto;
- di essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare, delle misure di prevenzione e protezione da adottare, nonché delle misure da attuare in caso di emergenza. Si impegna altresì ad attuare quanto di propria competenza in merito e richiesto nel capitolato d'appalto e dichiara che tali rischi e misure saranno portati a conoscenza dei propri lavoratori secondo quanto disposto dal D.Lgs 81/08;
- di aver valutato i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal D.Lgs 81/08 e di attuare, per quanto di propria competenza, le misure di prevenzione e protezione che ne conseguono. In particolare si impegna a sottoporre i propri lavoratori alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente a fornire loro i dispositivi di protezione individuale necessari ed a provvedere alla informazione ed alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza sul lavoro e quant'altro previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i. e dalle altre normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e che saranno vigenti in corso d'appalto;
- di essere a conoscenza di quanto previsto dal D.Lgs 81/08 ovvero di essere responsabile in tutto e per tutto dei rischi specifici connessi alla propria attività e di esonerare il committente da qualsiasi obbligo in merito agli stessi;
- di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di prevenzione incendi e lotta antincendio e di avere informato e formato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
- di aver individuato, per quanto di propria competenza, i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza e che tali lavoratori hanno ricevuto una formazione conforme a quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 10.03.98;
- di rispettare le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di primo soccorso e di aver formato e informato i propri lavoratori in merito, come previsto dal D.Lgs 81/08 e dal D.M. 388/03;
- di impegnarsi a verificare regolarmente il rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari ed a ripetere periodicamente la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- di impegnarsi all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- di impegnarsi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione delle attività appaltate, a collaborare ad un reciproco scambio di informazioni in merito;
- di impegnarsi ad eseguire i lavori elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e igiene, sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri lavoratori;
- di impegnarsi a osservare, durante l'esecuzione dell'appalto sia all'interno della struttura della stazione appaltante, sia per le attività eseguite all'esterno, tutte le disposizioni

legislative e regolamentari vigenti in materia di tutela dell'ambiente, di inquinamento dell'aria e di smaltimento dei rifiuti;

- che non concorrono con altra offerta, a questa gara, imprese nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. o in qualsiasi relazione anche di fatto con imprese partecipanti alla gara;
- di essere in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del cod. civile e di aver formulato autonomamente l'offerta con l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale condizione. In tal caso allega in apposita busta chiusa tutta la documentazione utile e valida a dimostrare che la situazione denunciata non ha influito sull'offerta;
- di non essere in corso nei due anni precedenti nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.LGs. 286/98 sull'immigrazione e per gravi comportamenti e atti discriminatori;
- di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla L. n. 383/2001 oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla L. n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;
- che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- che nei suoi confronti, nei confronti dei direttori tecnici delle aziende e dei soggetti dotati di poteri per impegnare la società, né nei confronti dei soggetti cessati dalle cariche nell'ultimo triennio, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.1965, n. 575;
- che nei suoi confronti, nei confronti dei direttori tecnici delle aziende e dei soggetti dotati di poteri per impegnare la società, né nei confronti dei soggetti cessati dalle cariche nell'ultimo triennio non è stata pronunciata 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'art. 444 CPP, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale; dichiarano altresì che nei confronti di tutti i soggetti citati non vi è alcuna 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;
- che pur avendo subito un tentativo di estorsione da parte della criminalità ne ha/hanno denunciato il fatto all'autorità giudiziaria;
- che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19.3.1990, n. 55;
- che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
- che nell'anno antecedente non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui è stabilita;
- di essere in regola con gli obblighi per l'assunzione dei lavoratori disabili oppure che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto del lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della L. 12.3.1999, n. 68;

- che nei suoi confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D.L.vo 8.6.2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
 - con riferimento all'art. 38 comma 2 D.Lgs. 163/2006:
di non aver subito condanne per le quali abbia beneficiato del diritto della non menzione
oppure di aver subito condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione e di seguito elencate.
 - che nella documentazione presentata per la partecipazione alla gara non vi sono atti caratterizzati da segreti tecnici e commerciali (art. 13, c. 5 D.Lvo n. 163/2006);
 - che la Ditta autorizza la stazione appaltante ad effettuare qualsiasi comunicazione riguardo la procedura di gara, ivi compresa la comunicazione ai non aggiudicatari di cui all'art. 11, c. 10 del D.Lvo n. 163/2006, al seguente indirizzo:
- _____
- che intende affidare in subappalto la seguente parte di servizio:
- _____

DATA

FIRMA DEL TITOLARE

DI TUTTI I SOCI

DI TUTTI GLI AMMINISTRATORI

INVESTITI DEI POTERI DI

RAPPRESENTANZA

N.B. La presente dichiarazione, ai sensi di quanto disposto dal T.U. 445/2000, deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore

**GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA
SCUOLA DELL’INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S.
CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.
Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL’ATTO DI NOTORIETÀ
(Decreto del presidente della repubblica 28 dicembre 2000, n. 445)**

Il sottoscritto/sottoscritti _____

nato a _____ Prov. _____ il _____

residente nel Comune di _____ Prov. _____ Stato _____

Via/Piazza _____ n. _____

con Codice fiscale _____

in qualità di _____

dell’impresa _____

con sede nel Comune di _____ Prov. _____ Stato _____

Via/Piazza _____ n. _____

con Codice fiscale: _____ Partita IVA: _____

telefono _____ Fax _____

(precisare se singola, mandante, mandataria di Raggruppamento)

in relazione alla gara di appalto indicato in oggetto.

- consapevole delle sanzioni penali richiamate dall’articolo 76 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza di benefici in caso di dichiarazioni non veritiere, di cui all’articolo 75 dello stesso decreto, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 47 del citato DPR 445 del 2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA/DICHIARANO

1) che l'Ente suddetto, nei confronti dei propri soci lavoratori e/o dipendenti, applica il seguente CCNL

2) che il proprio codice ditta INAIL è corrispondente al n. _____ e

che la/le propria/e posizione/i INAIL è/sono corrispondente/i al n. _____ presso la/le sede/i

di _____

3) che la/le propria/e matricola/e azienda INPS è/sono corrispondente/i al

n. _____

4) che per l'ente suddetto sussistono le condizioni di regolarità dei trattamenti retributivi e contributivi, in relazione al CCNL di cui al punto precedente, nei confronti dei propri soci lavoratori e dipendenti, in seguito attestabili, per quanto di competenza, attraverso il DURC.

5) che, se cooperativa, ha provveduto al deposito del Regolamento Interno, ai sensi della vigente normativa, presso il DPLMO di _____, in data _____ e che nel Regolamento depositato è stata data indicazione di utilizzare come riferimento il CCNL _____

6) Che il numero dei propri dipendenti è corrispondente a

DATA

**FIRMA DEL TITOLARE
DI TUTTI I SOCI
DI TUTTI GLI AMMINISTRATORI
INVESTITI DEI POTERI DI
RAPPRESENTANZA**

N.B. La presente dichiarazione, ai sensi di quanto disposto dal T.U. 445/2000, deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

**COMUNE DI CERVASCA
PROVINCIA DI CUNEO**

SCHEMA OFFERTA ECONOMICA

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.
Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012**

**Al Responsabile del servizio
Comune di Cervasca**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____ in via _____ quale rappresentante della Ditta o Cooperativa _____ con sede legale a _____ in via _____, verificato quanto richiesto per l'espletamento del servizio indicato in oggetto, offre un ribasso unico nella misura del _____ per cento(dicesi _____per cento) sul prezzo a base di gara di €. 4,60 a pasto.

Il sottoscritto dichiara:

- a)che la presente offerta tiene conto degli oneri dovuti dagli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici per il personale socio da impiegarsi nell'espletamento dei servizi da appaltarsi;
- b)che tutte le comunicazione relative all'appalto dovranno essere inviate al seguente indirizzo: _____, telefono e fax _____

DATA

FIRMA DEL TITOLARE

DI TUTTI I SOCI

DI TUTTI GLI AMMINISTRATORI

INVESTITI DEI POTERI DI

RAPPRESENTANZA

Indicazione del prezzo totale dei servizi oggetto dell'appalto, dei costi delle singole figure richieste per svolgimento del servizio ancorchè non oggetto di valutazione.

N.B. La presente offerta deve essere chiusa in apposita busta (nella quale non devono essere inseriti altri documenti) che su tutti i lembi di chiusura sarà controfirmata e sigillata. Sul frontespizio della busta indicare il mittente, l'oggetto e la data della gara.

ALLEGATO 4

Spett.le
Comune di Cervasca
Via Roma 34
12010 Cervasca

_____, li _____

Oggetto: Documento attestante l'effettuazione di sopralluogo preventivo per l'**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. CROCE , SCUOLE ELEMENTARI DELLE FRAZIONI S. CROCE E S. DEFENDENTE E SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA CAPOLUOGO.**
Anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012

In data _____, il sottoscritto/a _____
in _____ qualità _____ di _____ incaricato _____ della _____ ditta _____
_____, con sede in _____,
Via _____ P/iva _____,
interessata alla presentazione di offerta relativa all'affidamento in oggetto, ha provveduto ad
effettuare un sopralluogo presso la sede indicata in intestazione del committente, nei locali siti in

_____ al fine di prendere visione degli ambienti di lavoro in cui dovranno essere
realizzati gli interventi oggetto dell'appalto.

Tale sopralluogo è avvenuto alla presenza di un rappresentante dell'ufficio tecnico che firma per
attestazione il presente documento in concomitanza con la ditta.

DATA

FIRMA DEL RAPPRESENTANTE/INCARICATO

FIRMA DEL COMUNE ATTESTANTE IL SOPRALLUOGO

In relazione a quanto sopra indicato ed al sopralluogo svolto dal dichiarante/incaricato si redige la seguente dichiarazione:

DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA CHE ESEGUE IL SERVIZIO

Il Responsabile dell'impresa dichiara di aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo eseguito in ottemperanza all'art. 26, comma 1 del D. Lgs. 81/2008; dichiara, altresì, di essere quindi a conoscenza delle disposizioni generali aziendali, delle leggi in materia di sicurezza e salute del lavoro; si impegna pertanto ad eseguire il servizio nel rispetto delle regole d'arte e di buona tecnica, utilizzando attrezzature di lavoro proprie ovvero regolarmente prese a nolo rispondenti alla vigente legislazione e di ottemperare a tutto quanto richiesto nel capitolato relativamente alle disposizioni della D.Lgs. 81/2008.

Dichiara infine di aver individuato l'area oggetto di intervento e i percorsi consentiti per raggiungerla; di essere a conoscenza del divieto di utilizzare macchine, impianti ed attrezzature del committente (al di fuori di quelle esplicitamente indicate in contratti di manutenzione e/o gestione).

**DATA
DELL'IMPRESA**

FIRMA DEL RESPONSABILE
