

Comune di Taglio di Po

Provincia di Rovigo

Reg. Pubbl. n. _____

BANDO DI GARA MEDIANTE PUBBLICO INCANTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.10.2006 – 30.06.2009

1) ENTE APPALTANTE:

COMUNE DI TAGLIO DI PO
Piazza 4 Novembre, 5
45019 TAGLIO DI PO (Ro)
telefono 0426 347111 – telefax 0426 347187
e-mail: segreteria@comune.tagliodipo.ro.it
P.IVA 00197020290

In esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio interessato n. 209 in data 21/03/2006, relativa all'appalto del servizio di MENSA SCOLASTICA per gli alunni ed il personale scolastico delle Scuole Materne del Comune di Taglio di Po, per il periodo 1/10/2006-30/06/2009, è indetta gara di pubblico incanto con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23, comma 1, del D.Lgs. n. 157/95 per un costo presunto complessivo a base d'asta pari a € 209.250,00.

2) OGGETTO ED ENTITA' DELLE PRESTAZIONI

a) **Caratteristiche generali del servizio:** l'Appalto ha per oggetto il Servizio di fornitura pasti in favore degli alunni delle Scuole Materne di Taglio di Po, secondo le modalità indicate nel capitolato d'appalto.

b) **Natura delle prestazioni:** la ditta appaltatrice gestirà il servizio di ristorazione nelle diverse fasi -della preparazione, trasporto e consegna dei pasti, in multiporzione agli alunni ed al personale scolastico avente diritto delle Scuole Materne Monumento ai Caduti, E. Milani e Sacro Cuore del Comune di Taglio di Po negli orari che saranno comunicati in base alle esigenze organizzative-didattiche degli istituti scolastici serviti.

-approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti e riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti in collaborazione con il personale in servizio **limitatamente alle scuole Monumento ai Caduti ed E. Milani**.

c) Composizione del menù:

1. Primo piatto
2. Secondo Piatto
3. Contorno
4. Frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce ecc.)
5. Pane per il pasto
6. Acqua minerale naturale
7. Merenda pomeridiana

3) PREZZO DEL PASTO A BASE D'ASTA:

- € 4,50 - Iva esclusa - pasto completo multiporzione

(Importo complessivo presunto a base d'appalto: €uro 209.250,00 IVA esclusa).

4) DURATA DELL'APPALTO E PRESA VISIONE DELLE CONDIZIONI DEL CAPITOLATO:

1. la durata dell'appalto del servizio in oggetto è fissata in un triennio a partire dal 1.10.2006.
2. le condizioni dell'appalto sono contenute nell'apposito capitolato predisposto dal settore interessato e visibile presso l'ufficio Affari Generali del Comune di Taglio di Po dalle ore 9.00 alle ore 12.30 nei giorni dal lunedì al venerdì;
3. la ditta aggiudicataria dovrà osservare le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro;
4. l'aggiudicazione della gara avverrà secondo le modalità di cui agli artt. 21 e 22 del capitolato d'appalto;

5) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Sono ammesse a partecipare alle procedure di affidamento del servizio relativo al presente bando tutte le ditte di ristorazione regolarmente iscritte alla Camera di Commercio e che dichiarino formalmente il non utilizzo di alimenti contenenti O.G.M. o derivanti da O.G.M..

6) MODALITA' PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

Per partecipare alla gara la ditta dovrà far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Taglio di Po entro e non oltre **le ore 12,00 di Giovedì 27 aprile 2006**, a pena di esclusione, un plico perfettamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente e la seguente dicitura recare la seguente dicitura: **"Offerta per la gara del giorno 28/04/ 2006 ore 10.00, relativa all'affidamento del Servizio di Mensa Scolastica per il periodo 01.10.2006 – 30.06.2009"**, contenente:

- la documentazione amministrativa per l'ammissione alla gara;
- e le buste A e B

di cui al successivo articolo 7) del presente bando.

Il plico potrà essere spedito a mezzo raccomandata A.R. o consegnato a mezzo di corriere o a mano al protocollo del Municipio, ma in ogni caso dovrà pervenire, a pena di esclusione, entro il termine sopra indicato.

7) DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara le ditte dovranno presentare, in un unico plico, chiuso, firmato sui lembi di chiusura, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a.1 - Domanda di partecipazione in bollo, utilizzando preferibilmente l'allegato modello 1), sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000, nella quale si attesta:

- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione dalle gare previste dall'art. 75 del D.P.R. 554/1999 e successive modificazioni;
- che non vi sono cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di aver preso visione dei luoghi di esecuzione del servizio e di aver preso coscienza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio e sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire di formulare l'offerta;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di accettare, senza condizione o riserva alcune, tutte le norme e le disposizioni contenute nel Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- che il tempo di percorrenza dal proprio centro di cottura (con esclusione di cucine appoggiate presso strutture di terzi in regime di appalto), presso cui verranno prodotti, preparati e confezionati i pasti non supera i 60 minuti dalla sede municipale;
- le imprese (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto e come controllante o come controllato;
- che alla gara la ditta non partecipa in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- che non incorrono nei confronti del concorrente le cause ostative di cui all'art. 10 della L. n. 575/1965 e successive modificazioni ed integrazioni e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici dell'impresa stessa;
- di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave accertato con qualsiasi mezzo di prova adotta dall'Amministrazione Aggiudicataria;
- di non essersi resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste nel presente bando;
- che ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999 la ditta è in regola con gli obblighi di cui alla legge medesima;
- dichiara di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i lavori e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;
- dichiara di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centoventi) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

- di accettare l'eventuale inizio del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto;
- dichiara altresì di non utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengono OGM.

a.2 - Certificato di iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. (in originale o in copia autenticata ai sensi della legge n. 15/68), di data non anteriore a sei mesi, o dichiarazione sostitutiva (vedi allegato 2), con i dati previsti dal certificato, sottoscritta ed accompagnata dalla fotocopia di un documento di riconoscimento.

Le Cooperative devono, inoltre, presentare il certificato di iscrizione nel Registro Prefettizio. Tale certificato può essere sostituito da una dichiarazione del legale rappresentante, resa ai sensi dell'art. 46 del T.U. 445/2000.

I Consorzi di Cooperative devono produrre il certificato di iscrizione nello schedario Generale della Cooperazione. Tale certificato può essere sostituito da una dichiarazione del legale rappresentante, resa ai sensi dell'art. 46 del T.U. 445/2000.

a.3 – Cauzione provvisoria

- Documentazione attestante l'avvenuta cauzione provvisoria di Euro 4185,00 pari al 2% dell'importo complessivo presunto posto a base di gara.

Tale cauzione potrà essere costituita in numerario con versamento presso la Tesoreria Comunale (Cassa Risparmio Pd e Ro Filiale di Taglio di Po), in titoli di Stato o mediante idonea polizza fidejussoria bancaria o assicurativa rilasciata da istituti legalmente autorizzati o dai altri intermediari finanziari legalmente autorizzati.

Detta cauzione, se prestata tramite fidejussione bancaria o assicurativa deve:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- b) avere validità per centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai concorrenti diversi dall'aggiudicatario la restituzione avverrà entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

a.4 – Documentazione attestante la piena disponibilità del centro di cottura per tutta la durata contrattuale.

a.5 – Copia del capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta.

b. - BUSTA "A" – OFFERTA ECONOMICA

In questa busta dovrà essere contenuta l'offerta economica, formulata secondo l'apposito modulo (allegato 3) predisposto dall'Amministrazione Comunale secondo i termini previsti nel capitolato d'appalto all'art. 12 – Indicazione dei prezzi-offerte.

Detta busta dovrà, a pena di esclusione:

1. essere perfettamente chiusa;
2. essere firmata sui lembi di chiusura;
3. portare all'esterno la dicitura "Busta A – Offerta economica servizio mensa scolastica"

c. - BUSTA "B" – DOCUMENTAZIONE QUALITATIVA

In questa busta, perfettamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura e riportante all'esterno la dicitura "Busta B – Documentazione qualitativa" dovrà essere inserita tutta la documentazione che andrà a determinare il punteggio secondo la tabella "Parametri qualità" riportata all'art. 22 del capitolato d'appalto.

8 - CAUSE DI ESCLUSIONE :

Si procederà all'esclusione dalla gara nei seguenti casi:

- a) offerta pervenuta fuori termine;
- b) offerta non formulata secondo il modulo predisposto dall'Amministrazione (allegato 3);
- c) mancata osservanza delle prescrizioni sopra indicate relative:

1. alla chiusura ;
2. alla firma sui lembi di chiusura;
3. all'apposizione, sempre sulla busta, della scritta "Offerta per la gara del giorno 28/04/ 2006 ore 10,00, relativa all'affidamento del Servizio di Mensa Scolastica per il periodo 01.10.2006 – 30.06.2009"-

9 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE :

pubblico incanto con aggiudicazione mediante criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art. 23 del D.Lgs. 17.03.1995 n. 157, analiticamente descritti nel capitolato d'appalto, e di seguito, in sunto, riportati:

Prezzo del pasto (IVA inclusa);	Max punti 40
Ubicazione del centro di produzione	Max punti 18
Specializzazione nell'ambito della ristorazione collettiva;	Max punti 5

Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura;	Max punti 5
Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni;	Max punti 5
Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. del centro cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente contratto	Max punti 5
Documentazione attestante il possesso della Certificazione relativa al Piano di Autocontrollo (HACCP) riferito al Centro di Cottura destinato a produrre i pasti	Max punti 5
Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura, indicando il rapporto tra n. addetti e n. pasti/giorno.	Max punti 6
Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti.	Max punti 6
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazione di possesso certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	Max punti 5

L'apertura dei plichi e la verifica della regolarità formale della documentazione amministrativa avverrà nella seduta di asta pubblica, a cui tutti possono presenziare, del giorno:

28 Aprile 2006 con inizio alle ore 10,00.

Successivamente in seduta non pubblica la commissione di gara attribuirà a ciascuna offerta i punteggi correlati ai parametri di qualità previsti dal capitolato d'appalto.

La scelta della ditta a cui affidare la gestione del servizio avverrà sulla base della valutazione espressa da apposita Commissione di gara, la quale, a suo insindacabile giudizio, attribuirà un punteggio con riferimento ai suddetti parametri.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il più alto punteggio complessivo ottenuto sommando i punteggi parziali espressi dalla Commissione riferiti ai parametri qualità ed il punteggio ottenuto dall'offerta economica.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida, purché essa sia ritenuta vantaggiosa per l'Amministrazione.

Qualora nessuna delle offerte ammesse venga ritenuta congrua e vantaggiosa, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto, previa richiesta scritta dell'Amministrazione.

10 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso i terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila) per sinistro e di € 250.000,00 (duecentocinquantamila) con una primaria compagnia di assicurazione.

Le polizze assicurative devono essere presentate all'atto della stipula del contratto.

11 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

All'aggiudicazione definitiva si provvederà con apposito provvedimento.

Dopo la comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva la ditta aggiudicataria sarà invitata a:

1. costituire la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione;
2. a versare il deposito che verrà richiesto per la stipula del contratto;
3. a produrre l'eventuale documentazione di rito richiesta.

Ove nel termine fissato nel suddetto invito l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, subentrerà il concorrente successivo in graduatoria.

12 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto con l'aggiudicatario sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico con spese a carico dell'aggiudicatario.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio sono a carico della Ditta aggiudicataria.

13 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Responsabile del procedimento: Rodella dott.ssa Cinzia (tel.0426 347112)

Taglio di Po, lì 23 marzo 2006

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO -
Dott. Cinzia Rodella

Intoto Plus

Allegato 1)

bollo

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE A PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.10.2006 – 30.06.2009.

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ C.F. _____, in qualità di
_____ della Ditta

con sede legale in _____ Via _____ n. _____
P.IVA/C.F.: _____

con riferimento all'avviso di pubblico incanto del Comune di Taglio di Po per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per il periodo 01.10.2006 – 30.06.2009, in conformità alle prescrizioni e condizioni in esso contenute,

FA ISTANZA

di ammissione all'appalto del servizio in oggetto.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione dalle gare previste dall'art. 75 del D.P.R. 554/1999 e successive modificazioni;
- che non vi sono cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di aver preso visione dei luoghi di esecuzione del servizio e di aver preso coscienza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio e sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire di formulare l'offerta;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- che il tempo di percorrenza dal proprio centro di cottura (con esclusione di cucine appoggiate presso strutture di terzi in regime di appalto), presso cui verranno prodotti, preparati e confezionati i pasti non supera i 60 minuti dalla sede municipale.
- le imprese (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto e come controllante o come controllato;
- che alla gara la ditta non partecipa in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- che non incorrono nei confronti del concorrente le cause ostative di cui all'art. 10 della L. n. 575/1965 e successive modificazioni ed integrazioni e che le stesse non ricorrono neppure nei confronti dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici dell'impresa stessa;
- di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave accertato con qualsiasi mezzo di prova adotta dall'Amministrazione Aggiudicataria;
- di non essersi resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste nel presente bando;

- che ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999 la ditta è in regola con gli obblighi di cui alla legge medesima;
- dichiara di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio in appalto, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i lavori e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;
- dichiara di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- di accettare l'eventuale inizio del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto;
- **dichiara altresì di non utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengono OGM.**

D. Lgs. n. 196/2003 - Tutela della riservatezza

Il sottoscritto autorizza il Comune di Taglio di Po al trattamento dei propri dati personali per tutti gli atti necessari all'espletamento della gara in questione. Prende atto che il conferimento dei propri dati personali e sensibili è indispensabile per la partecipazione ed ammissione alla gara e che il trattamento dei dati avverrà in forma elettronica e non, per finalità strettamente collegate alla gara e che i propri diritti in merito al trattamento sono quelli previsti dall'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003.

....., li

Firma del titolare/legale rappresentante

(sottoscrizione per esteso, non autentica, ma corredata da copia fotografica del documento di identità del firmatario - art. 38, c. 3, del D.P.R. 445/2000)

Allegato 2)**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE****(Art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)**

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a in _____ il _____

residente a _____

in Via _____ n. _____

in qualità di _____

della Ditta (Ragione Sociale o Denominazione Sociale)

_____ con sede a _____

in Via _____ n. _____

Codice Fiscale e Partita IVA _____

a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. del 28.12.2000, n. 445, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art. 46 del medesimo D.P.R., sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

- che la predetta Ditta è iscritta al n. _____ del Registro delle Imprese di _____ presso la competente Camera di Commercio – Industria – Artigianato – Agricoltura; data di iscrizione _____; durata della società _____

- che la forma giuridica della predetta Ditta è: _____

- che l'oggetto sociale della predetta Ditta è: (indicare solo l'oggetto attinente alla gara)

- che gli organi sociali in carica sono: (Amministratore Unico, Consiglio di Amministrazione ecc.)

 _____;

- che i titolari di cariche e qualifiche della predetta Ditta sono (indicare anche il Direttore Tecnico):

1) sig. _____ nato a _____

il _____ in qualità di _____

Cod. Fisc. _____;

- 2) sig. _____ nato a _____
il _____ in qualità di _____
Cod. Fisc. _____;
- 3) sig. _____ nato a _____
il _____ in qualità di _____
Cod. Fisc. _____;
(se lo spazio risulta insufficiente, allegare un foglio a parte)

- che i poteri da Statuto sono:

- che la predetta Ditta non si trova in stato di liquidazione, di fallimento e non ha presentato domanda di concordato e che nell'ultimo quinquennio non si sono verificate a carico della stessa procedure di fallimento, liquidazione amministrativa coatta, ammissione in concordato o amministrazione controllata.

Ai sensi dell'art.13 del D. Lgs. n. 196/2003 il sottoscritto autorizza espressamente l'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione ai soli fini della partecipazione alla gara d'appalto per la quale la stessa dichiarazione è presentata e per gli eventuali procedimenti conseguenti, sia amministrativi che giurisdizionali; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e incaricati della Stazione Appaltante partecipanti ai predetti procedimenti, nonché ai controinteressati nei medesimi procedimenti.

Data _____

Firma del/la dichiarante (per esteso e leggibile)

Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 del D.P.R. 445/2000.

Informativa prevista dall'art. 10 della legge 31.12.1996, n. 675 e successive modificazioni:

"Il trattamento dei dati personali avviene per l'espletamento degli adempimenti previsti dalle leggi vigenti e comunque nella piena tutela dei diritti ed in particolare della riservatezza del dichiarante"

Allegato 3)

bollo

OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.10.2006 – 30.06.2009.

Il sottoscritto _____ C.F. _____,
quale titolare e/o legale rappresentante della Ditta _____ con sede
in _____ Via _____ n. _____, con
riferimento all'avviso di pubblico incanto del Comune di Taglio di Po per l'affidamento del servizio
mensa scolastica per il periodo 01.10.2006 – 30.06.2009, in conformità alle prescrizioni e
condizioni in esso contenute,

D I C H I A R A

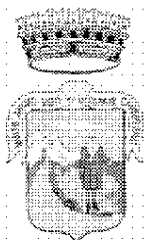
di essere disponibile ad effettuare il servizio in oggetto al seguente prezzo, al netto di IVA:

➤ prezzo per pasto completo in multiporzione **per alunni** scuole materne:

€ _____ (diconsi euro _____)

li, _____

(firma per esteso)



Comune di Taglio di Po

PROVINCIA DI ROVIGO

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2006/07- 2007/08 -2008/09

ART. 1 - APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER ALUNNI SCUOLE MATERNE

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione tra l'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nell'avviso di gara.

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per gli alunni delle seguenti scuole Materne del Comune di Tagli di Po:

MATERNA MONUMENTO AI CADUTI via Dante
MATERNA E. MILANI via Collodi
MATERNA SACRO CUORE Frazione Zona Marina

L'appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- La preparazione ed il confezionamento dei pasti presso la cucina centralizzata della ditta aggiudicataria nonché il trasporto e la consegna dei pasti alle sedi scolastiche;
- L'approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti in collaborazione con il personale in servizio **limitatamente alla scuola MONUMENTO ai CADUTI** (ore max. giornaliera n.3) **ed E.Milani** (ore max.giornaliera n.2).
- Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti in multiporzione presso i locali delle Scuole Materne nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì), nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

SCUOLA	N. pasti bambini previsto anno Scolastico	N. pasti personale scolastico previsto anno scolastico	Giorni della settimana di svolgimento servizio	Tipologia servizio
Materna MONUMENTO	7.900 c.a	700 c.a	5 giorni la settimana	Multiporzione
Materna E.MILANI	4.500 c.a	550 c.a	5 giorni la settimana	Multiporzione
Materna S.CUORE	2.400 c.a	180 c.a	5 giorni la settimana	Multiporzione

E' prevista l'erogazione di circa n°16.230 pasti annui e n°14.500 merende annue per le scuole materne.

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno nelle more di Legge, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di integrare il servizio oggetto del presente capitolato con la fornitura di circa n.40 pasti settimanali in monoporzione (con prezzo da concordare) per gli alunni della scuola media qualora vengano fissati rientri pomeridiani .

La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

1. Primo piatto
2. Secondo Piatto
3. Contorno
4. Pane
5. Frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce, ecc.)
6. Acqua minerale naturale
7. Merenda pomeridiana

Come alternativa, saltuariamente, può essere fornito agli utenti il cosiddetto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale pasto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Si intende a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di **tovaglioli e tovaglette a perdere**, soltanto in casi di emergenza e per periodi limitati (es: rottura improvvisa lavastoviglie, interruzione servizio idrico) sarà richiesta la fornitura di stoviglie e posate a perdere.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione o in monoporzione, nel caso di diete speciali, garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- i quantitativi giornalieri dei pasti devono prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad eventuali richieste di bis o esigenze impreviste; detto

incremento non dovrà essere fatturato ma dovrà essere ricompreso nel compenso risultante dal prodotto tra i pasti ordinati e il prezzo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

- la ditta di ristorazione dovrà provvedere alla fornitura per ognuno dei centri di consumo di un banco di distribuzione e di contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento.
- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Veneto nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;

ART. 3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Veneto (pubblicate nel B.U.R. Veneto n. 30 del 12/03/2004).

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica predisposte dalla Regione Veneto e pubblicate nel B.U.R. Veneto n. 30 del 12.03.2004.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento C.E.E. n. 91/2092 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengono OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. Si dovrà alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza i pesci surgelati, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persoco, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza sarà mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservati, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.i.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso di utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza sarà mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccolo rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Riso: di norma si predilige l'utilizzo di riso parboliled.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e Sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate: Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando del sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patata fresche, e comunque consentito l'impiego di fiocchi di patate.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e Sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione da somministrare almeno una volta al mese. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschetta "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurati/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consenti di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopodico.

Conserven e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombero ed il salmone, al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire),

- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature,
- olio monosemie di arachide, di mais o di girasole.

ART. 4 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti per fasce di età fra i tre e i cinque anni e alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per zona.

ART. 5 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti, così composto, a seconda del piatto unico portante della giornata,:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 6 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso per essere condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- I sughi di condimento dovranno essere forniti a parte.

Non devono essere forniti/utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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

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

ART. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione o monoporzione per le diete speciali, come previsto all'art. 2. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria..

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei e l'acqua in bottiglie sigillate.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.*

ART. 8- NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere, non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 60 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti come previsto dal D. Lgs. 26.05.1997 n. 155.

ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

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

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata di tre anni a partire dal 01.09.2006 al 30.06.2009.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e, comunque, non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio, per quanto riguarda le scuole, viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica e/o dall'Amministrazione Comunale possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 11 - PROROGA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ugual periodo. E' vietato il tacito rinnovo.

In caso di proroga/rinnovo si applicheranno tutte le condizioni previste dal presente capitolato, comprese quelle relative all'aggiornamento ISTAT del prezzo.

ART. 12 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 13 - INDICAZIONI DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:

- **Prezzo per pasto completo per gli alunni scuole materne – in multiporzione – al netto di IVA: a base d'asta Euro 4,50**

Il prezzo complessivo del pasto, al netto di Iva 4%, non potrà superare il costo suddetto.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso del primo anno, mentre saranno aggiornati in base alla variazione dell'indice ISTAT.

Il prezzo unitario per il secondo anno sarà rivalutato su istruttoria condotta sulla base dei prezzi rilevati dall'ISTAT, e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica entro il 30 giugno ed il 31 dicembre dell'anno di riferimento. In assenza dei suddetti dati verranno presi a riferimento il dato relativo ai consumi delle famiglie accertato nei 12 mesi precedenti.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli orari scolastici.

ART. 14 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in modo tale che il tempo di percorrenza **non superi i 60 minuti**.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art.8.

ART. 16 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti di eventuali comitati mensa di cui all' articolo 18.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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

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

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

ART. 17 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento di cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155.

ART 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e porzionatura dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;

in questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

La ditta si impegna inoltre a comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco dei nominativi del personale impegnato presso le scuole.

ART.19 –REFERENTE RESPONSABILE

La ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio per qualsiasi comunicazione, notificazione, ecc... riguardante l'appalto.

Nominativo e recapito telefonico del referente responsabile nonché domicilio, dovranno essere comunicati con lettera all'Amministrazione Comunale.

Il responsabile referente per l'appalto deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico-sanitaria del servizio, essere garante del servizio stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

ART. 20 – COMITATI MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da eventuali "comitati mensa" dei genitori, regolarmente costituiti in ciascun plesso scolastico.

ART. 21 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando ai sensi dall'art.23 comma 1 lett.B del D.Lgs.157/95..

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi si legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto, previa richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART. 22 - MODALITA' DI GARA

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'art.23 del D.L.gs 17 marzo 1995, n. 157.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

1) prezzo: punti 40

All'offerta, nel complesso, col prezzo annuo più basso (n. pasti annuo x per prezzo offerto) verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 60

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
1.Ubicazione del centro di produzione	PUNTI 18 per distanza uguale o inferiore a 30 Km. dal centro capoluogo di Taglio di Po.

	<p>PUNTI 10 per distanza uguale o inferiore a 40 Km. Dal centro capoluogo di Taglio di Po.</p> <p>PUNTI 0 per distanze superiori a 40 Km. dal centro capoluogo di Taglio di Po.</p>
<p>2.Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva.</p>	<p>0 punti = assenza di certificato del Registro Imprese attestante la Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva;</p> <p>5 punti = presenza del certificato del Registro Imprese.</p>
<p>3. Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica</p>	<p>0 punti = 0-10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p> <p>1 punto = 11-20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p> <p>2 punti = 21-40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p> <p>3 punti = 41- 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p> <p>4 punti = 61- 80% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p> <p>5 punti = 81-100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto;</p>
<p>4. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi 3 anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati.</p>	<p>0 punti = la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica.</p> <p>5 punti = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica.</p>
<p>5. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O., del centro cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente contratto</p>	<p>Alle aziende che dimostreranno il possesso della Certificazione Iso riferita al Centro di Cottura saranno attribuiti 5 punti alle altre 0 punti</p>
<p>6. Documentazione attestante il possesso della Certificazione relativa al Piano di Autocontrollo (HACCP) del centro cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente contratto</p>	<p>Alle aziende che dimostreranno il possesso della Certificazione riferita al Piano di autocontrollo saranno attribuiti 5 punti alle altre 0 punti</p>
<p>7. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>3 punti = rapporto tra 1/60- 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p>6 punti = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno</p>
<p>8. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura</p>	<p>0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</p> <p>1 punto = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</p> <p>3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p> <p>6 punti = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici</p>
<p>9. Elenco fornitori di materie prime con</p>	<p>0 punti = Assenza di Certificazione o meno</p>

eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	del 10% dei fornitori con Certificazione; 2 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione 5 punti = più 50% dei fornitori con Certificazione
---	--

ART. 23 – PAGAMENTO DEL PASTO E FATTURAZIONE

I pasti consumati dagli alunni ed insegnanti verranno fatturati direttamente al Comune di Taglio di Po.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato a mezzo bonifico bancario a 60 giorni dal ricevimento delle fatture stesse.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carica della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

ART. 24 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 25 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Rovigo.

ART. 26 - PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista;
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante da un minimo di € 51,65 ad un massimo di € 1549,37.

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

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;

- accertata tossinfezione alimentazione determina da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dell'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

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

ART. 27 CAUZIONI ED ASSICURAZIONI

L'offerta dovrà essere accompagnata dall'attestazione di costituzione del deposito cauzionale provvisorio di € 4.383,00 pari al 2% dell'importo di gara.

A garanzia dell'adempimento del contratto la ditta aggiudicataria è chiamata a versare una cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto, infruttifera, vincolata sino alla fine del rapporto, mediante titoli di Stato, assegno circolare o polizza fidejussoria o bancaria.

La cauzione resterà vincolata per la ditta aggiudicataria fino al completo espletamento di tutti i servizi richiesti dal contratto e comunque fino a quando non sia stata definita ogni eventuale eccezione e controversia.

Le spese di copia, stampa bollatura e registrazione del contratto e tutte le spese inerenti il contratto si intendono a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile nei riguardi del Comune e di terzi di ogni evento comunque connesso al servizio oggetto dell'appalto restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

La ditta stessa è tenuta a stipulare con primaria Compagnia di assicurazione apposita polizza contro i relativi rischi per un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'amministrazione prima dell'inizio dell'appalto.

La ditta garantisce per i pasti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie. La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune sia verso terzi.

ART. 28 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile nonché quanto indicato nelle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica predisposte dalla regione veneto e pubblicate nel B.U.R. Veneto n.30 del 12/03/2004..

ART. 29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

IL RESPONSABILE D'AREA

Dott.ssa Cinzia Rodella