



UNIONE COMUNI MEDANIENE
Provincia di Roma

**BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'UNIONE MEDANIENE MATERNE,
ELEMENTARI E MEDIE INFERIORI - ANNO SCOLASTICO 2015-2016; 2016 - 2017 e
2017 - 2018.**

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI SCOLASTICI
RENDE NOTO

Prot. n. 188/B/2015

Che l'Unione dei Comuni MedAniene in esecuzione della determina del responsabile del servizio, indice una gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Unione MedAniene materne, elementari e medie inferiori - anno scolastico 2015-2016; 2016 - 2017 e 2017 - 2018..

L'apertura delle buste avverrà presso la sede del Comune di Roviano Piazza della Repubblica 4 Roviano il giorno 03.09.2015 ore 12.00.

DATI DESCRITTIVI DELL'APPALTO

STAZIONE APPALTANTE
UNIONE MEDANIENE
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 4
00027 ROIANO

CIG: 613A584
N. GARA 613A584

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente bando ha per oggetto l'affidamento alla ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica, la fornitura dei generi alimentari, la manipolazione, la preparazione e la cottura dei pasti, la distribuzione a tavola pulizia quotidiana delle stoviglie e fornitura, la disinfezione quotidiana dei locali cucina, refettorio e dispensa e manutenzione delle attrezzature presenti nella mensa ed indicate in un apposito elenco che sarà sottoscritto tra le parti ad inizio attività secondo le modalità riportate nel capitolato speciale e relativi allegati posto in allegato "B" al presente bando. Tale servizio è rivolto agli studenti frequentanti la scuola materna, elementari e medie ubicate sul territorio dell'Unione Medaniene e precisamente nel plesso di Roviano, nonché ai docenti aventi diritto al pasto, segnalati di giorno in giorno.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Le condizioni di partecipazione sono riportate nel disciplinare di gara posto in allegato "A" al presente bando che si intende qui interamente riportato e trascritto.

DURATA ED INIZIO DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita a partire dal 1° ottobre 2015 al 30 giugno 2017. Il Comune si riserva la facoltà di una proroga piena (pleno iure) dell'affidamento del servizio in oggetto anche per l'annualità dal 1° ottobre 2017 al 30 giugno 2018 ai sensi e per gli effetti dell'articolo 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e comunque in conformità alla normativa pro-tempore vigente e/o la giurisprudenza pro-tempore prevalente in materia. Per anno scolastico intende dal 1° ottobre al 30 giugno dell'anno successivo al lordo delle festività scolastiche e dei periodi di interruzione dell'attività scolastica stabilita dalle autorità preposte. L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì per la scuola materna e le elementari con il tempo pieno, mentre per gli alunni delle scuole medie secondo il calendario scolastico ministeriale per un minimo di due volte alla settimana, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività



didattiche. La Ditta aggiudicataria deve iniziare e terminare il servizio alla data comunicata dal Responsabile dell'Unione; la mancata o parziale attivazione del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

IMPORTO DELL'APPALTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di circa € 180.000,00 (centoottantamilaeuro/00), pari a circa € 60.000,00 per ogni annualità scolastica meglio specificata nell'art. 2 del Capitolato Speciale posto in allegato "B", oltre I.V.A. nella misura dovuta. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà offerto lo sconto percentuale più alto sul prezzo unitario del pasto è di € 4,05 (quattrovirgolaazerocinque) oltre I.V.A. nella misura dovuta. Il costo complessivo annuale e totale a base di gara, rispettivamente pari a Euro 60.000,00 (sessantamilaeuro/00) e € 180.000,00 (centottantamilaeuro/00) oltre IVA per Legge è da intendersi indicativo, pertanto la ditta aggiudicataria non potrà chiedere risarcimento del danno qualora nel corso dell'Anno Scolastico non sarà raggiunto. A parità di sconto si procederà, seduta stante, mediante sorteggio. L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta valida, fermo restando che non sono considerate valide e quindi non ammesse offerte in aumento. L'Unione MedAniene ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, di non dar luogo o sospendere la gara senza che i concorrenti possano valere diritti a riguardo. Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile (timbro di ricevimento dell'Ufficio Protocollo dell'Unione Medaniene).

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA E PARTECIPAZIONE GARA

Le ditte per partecipare debbono far pervenire al seguente indirizzo: Comune di Arsoli – Piazza Martiri Antifascisti, 1- ufficio dell'Unione MedAniene (Sig.ra Di Censi Antonietta) -**non più tardi delle ore 12.00 del 02.09.2015 secondo** le modalità indicate nel disciplinare di gara allegato "A" al presente Bando.

DATA DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

La gara si terrà il giorno 03.09.2015 ore 12.00, presso la sede del Comune di Roviano (rm) piazza della repubblica 4 Roviano, in sala aperta al pubblico secondo le modalità di cui al presente bando ed alle norme contenute nelle disposizioni di leggi vigenti. Le modalità di gara sono specificate nel disciplinare di gara posto in allegato "A" al presente bando di gara.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

In relazione alla protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il presente appalto, s'informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti solamente allo svolgimento delle procedure di gara, fino alla stipulazione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara, l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione. Il titolare del trattamento dei dati è l'Unione Medaniene.

ALTRE INDICAZIONI RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

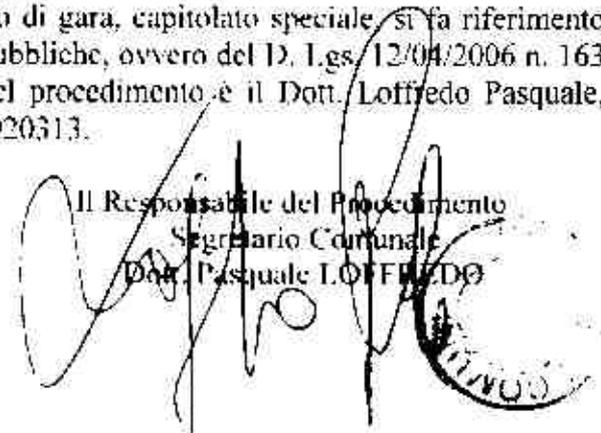
- La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché riconosciuta valida e ammissibile a termini del Bando di Gara.
- Rimane a carico del mittente il rischio del mancato recapito del plico entro il termine indicato.
- La stazione appaltante può avvalersi, se necessario, della facoltà di invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate.
- La stazione appaltante si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare successivamente quanto dichiarato dagli operatori economici che partecipano all'appalto. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso di aggiudicazione, verificati e dimostrati. Il mancato possesso degli stessi costituirà motivo di revoca dell'aggiudicazione o di risoluzione del contratto.



- La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
- Non saranno accettate offerte non compilate e non presentate in conformità alle prescrizioni contenute nel bando di gara e nel disciplinare di gara.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando di gara, capitolato speciale si fa riferimento alla normativa nazionale per le gare di appalto pubbliche, ovvero del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163 e s.m.i. Responsabile dei servizi scolastici e del procedimento è il Dott. Loffredo Pasquale, telefono 0774-920006 e 0774903143 - fax 0774920313.

Roviano, 31.07.2015


Il Responsabile del Procedimento
Segretario Comunale
Dott. Pasquale LOFFREDO

Procedura aperta indetta ai sensi del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso il Comune di Roviano (Rm). ANNO SCOLASTICO 2015-2016; 2016 – 2017 e 2017 – 2018.

**DISCIPLINARE DI GARA
(ALLEGATO A)**

DISCIPLINARE DI GARA

A) INFORMAZIONI GENERALI

1. Premessa

Il presente Disciplinare integra e specifica, anche con finalità di completezza, le disposizioni contenute nel Bando di gara e nel Capitolato speciale d'appalto, con particolare riferimento ai soggetti ammessi alla gara, al criterio di aggiudicazione, ai requisiti minimi di partecipazione, alle modalità di presentazione delle offerte, alla procedura di gara e agli oneri, agli adempimenti e avvertenze per i concorrenti e l'aggiudicatario provvisorio.

2. Norme applicabili

- In considerazione di quanto previsto dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., l'affidamento del servizio in argomento è regolato dalla normativa italiana di recepimento di quella comunitaria esclusivamente nei limiti di quanto espressamente previsto nella *lex specialis*.

3. Amministrazione aggiudicatrice

Unione Comuni Medaniense, piazza della Repubblica 4 Roviano (Rm).

4. Oggetto dell'appalto

Affidamento a terzi della gestione del servizio di refezione scolastica A.S. 2015-2016; 2016 – 2017 e 2017 – 2018.

5. Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita a partire dal 1° ottobre 2015 al 30 giugno 2017. Il Comune si riserva la facoltà di una proroga piena (pleno iure) dell'affidamento del servizio in oggetto anche per le annualità dal 01° ottobre 2017 al 30 giugno 2018 ai sensi e per gli effetti dell'articolo 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e comunque in conformità alla normativa pro-tempore vigente e/o la giurisprudenza pro-tempore prevalente in materia. Per anno scolastico si intende dal 1° ottobre al 30 giugno dell'anno successivo al lordo delle festività scolastiche e/o periodi di interruzione dell'attività scolastica stabilita dalle autorità preposte.

6. Luogo di esecuzione

Mensa scolastica presso plesso sito nei Comuni di Roviano (Rm).

7. Importo a base d'asta

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di circa € 180.000,00 (circa € 60.000,00 per ogni annualità scolastica meglio sopra specificata nell'art. 2 del Capitolato posto in allegato "B") oltre I.V.A. nella misura dovuta. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà offerto lo sconto percentuale più alto sul prezzo unitario del pasto è di € 4,05 (quattrovirgolazero cinque) oltre I.V.A. nella misura dovuta. Il costo complessivo annuale e totale a base di gara, rispettivamente pari a circa Euro 60.000,00 (sessantamila euro/00) e € 180.000,00 (centottantamila euro/00) oltre



Iva per Legge è da intendersi indicativo, pertanto la ditta aggiudicataria non potrà chiedere risarcimento del danno qualora nel corso dell'Anno Scolastico non sarà raggiunto.

8. Cauzione provvisoria

L'operatore economico che intende presentare l'offerta deve presentare in sede di gara, a pena di esclusione, cauzione provvisoria a garanzia degli impegni assunti, nel pieno rispetto di quanto previsto dall'art.75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

B) AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

9. Requisiti di partecipazione

I soggetti che intendono presentare la propria offerta, per essere ammessi alla gara, dovranno dimostrare con le dichiarazioni sostitutive predisposte nel modello di cui in allegato sub "A", di essere in possesso, alla data fissata quale termine ultimo per la presentazione delle offerte, dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale più avanti specificati.

Essi dovranno produrre, inoltre i certificati richiesti in termine di legge e più avanti specificati.

Si precisa che è ammessa la partecipazione di operatori economici raggruppati nel rispetto di quanto disposto dall'art. 34, co. 1, lett. d), e dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

In questo caso, i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento.

I requisiti di capacità economica, relativi al fatturato globale e specifico, debbono invece essere posseduti nella misura minima del 40% dall'impresa mandataria e del 10% dalle mandanti, fermo restando che il raggruppamento, nel suo insieme, deve dimostrare di possedere il 100% dei requisiti richiesti per la partecipazione.

In caso di consorzio di cooperative di cui all'art. 34, co. 1, lett. b) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., si rimanda a quanto stabilito dall'art. 35 del decreto medesimo.

Requisiti di ordine generale

a) Dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto notorio di non essere nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Requisiti di idoneità professionale

- b) Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al registro delle imprese della Camera di commercio competente per territorio, per l'attività oggetto dell'appalto.
- c) Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione all'albo nazionale delle cooperative.
- d) Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali competente per territorio, nella sezione "A" (per le cooperative) ovvero nella sezione "C" (per i consorzi).

Requisiti di capacità finanziaria ed economica

- e) Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 385/1993 attestante la capacità finanziaria ed economica del concorrente [per il presente requisito non è ammessa dichiarazione sostitutiva di certificazione]. In caso si ATI, è necessario che ciascuna impresa facente parte del raggruppamento presenti n. 2 referenze bancarie.
- f) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato globale dell'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014).
- g) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014), nel settore dei servizi di refezione scolastica.
- h) Dichiarazione che le operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice; che tutto il personale adibito al servizio, non inferiore a 2 unità, anche part-time cmq in grado di coprire tutto il tempo necessario all'espletamento del servizio comprese le attività accessorie come ad esempio

servizio e pulizia locali, deve essere professionalmente qualificato, una unità con la qualifica di cuoca, l'altra unità inserviente aiuto cuoca. Il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; che la responsabilità del servizio ed i rapporti con la Committente deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata; che il Responsabile del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'Unione per il controllo dell'andamento del servizio; che prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria deve comunicare all'Unione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche; che la Ditta Appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro e mantenere il livello occupazionale presente sul territorio.

- i) Dichiarazione che negli ultimi 3 anni (2012, 2013 e 2014) consecutivi abbia registrato un fatturato pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara nonché la disponibilità a partecipare ad iniziative dell'Ente Committente o dell'Ente del territorio in cui si svolge il servizio tese al miglioramento della qualità dei prodotti serviti o a particolari campagne di erogazione prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo: frutta e verdura Km 0, prodotti biologici e/o utilizzo materiale biologico). L'attuazione di dette ultime iniziative non dovranno alterare gli equilibri economici individuati dall'aggiudicatario in sede di gara.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- j) Dichiarazione sostitutiva di certificazione – ai sensi dell'art. 42, comma 1, lett. a) - concernente l'elenco dei servizi prestati negli ultimi tre anni dall'impresa nel settore oggetto della gara, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici dei servizi stessi. L'operatore dovrà dimostrare di aver fornito, negli ultimi tre anni, servizi nel settore oggetto dell'appalto ad enti pubblici e privati.

10. Criterio di aggiudicazione

L'appalto verrà valutato con il criterio dello sconto unico percentuale su prezzo base palese ai sensi del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.,

11. Modalità di presentazione dell'offerta

Per partecipare alla procedura d'appalto gli interessati in possesso dei requisiti minimi di partecipazione dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo dell'Unione Comuni Medaniene presso il Comune di Arsoli, Piazza dei Martiri Arsoli, entro il **termine perentorio del 02.09.2015 alle ore 12.00**, pena la non ammissione, un plico idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, in modo che sia garantita la segretezza dei documenti in esso contenuti, recante all'esterno la denominazione del mittente, l'indirizzo dello stesso ed il codice fiscale (in caso di R.T.L. tali dati debbono essere riportati per ognuno dei soggetti che compongono il raggruppamento) e la seguente dicitura: **"Gara per la gestione del servizio di refezione scolastica presso comune di Roviano"**.

Resta inteso che il recapito tempestivo del plico, entro il termine perentorio prescritto, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; a tal fine farà unicamente fede il timbro a calendario e l'ora di arrivo apposti sul plico dagli addetti del citato Ufficio Protocollo dell'Unione Comuni Medaniene. Nel caso di consegna a mano, si precisa che l'Ufficio Protocollo osserva i seguenti orari: tutti i giorni escluso il sabato e festivi dalle ore 9.00 alle ore 13.00. La stazione appaltante non risponde di eventuali disguidi connessi al funzionamento del servizio postale o relativi al mezzo di trasmissione prescelto.

Trascorso il termine perentorio per la presentazione del plico, non verrà altresì considerata valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di una precedente.

Il plico di invio dovrà contenere al suo interno **due buste**, a loro volta sigillate e controfirmate dal legale rappresentante sui lembi di chiusura, in modo che sia garantita la segretezza dei documenti

in esso contenuti, con indicanti all'esterno l'intestazione del mittente, l'indirizzo dello stesso e rispettivamente la dicitura:

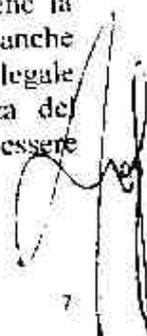
"Busta A - Documentazione"

"Busta B - Offerta economica"

Le buste da inserire nel plico di invio dovranno contenere i seguenti documenti:

BUSTA A - DOCUMENTAZIONE

- a) **Modello di cui in allegato sub "A" - Istanza di ammissione e dichiarazione unica**, in competente bollo da 16,00 Euro debitamente annullato o in carta semplice per i soggetti esenti, da presentarsi utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto ed allegato ai documenti di gara (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme), sottoscritto dal legale rappresentante, con allegato un documento di riconoscimento del sottoscrittore o dei sottoscrittori (per la compilazione occorrerà prestare particolare attenzione a quanto riportato negli spazi "Avvertenza" del modello).
- In caso di R.T.I., costituito o costituendo**, il modello sub "A" dovrà essere compilato e sottoscritto da ogni impresa che partecipa al raggruppamento, fermo restando che la capacità economica e finanziaria deve essere dimostrata dalle imprese nella misura sopra specificata.
- In caso consorzio di cooperative**, il modello sub "A" dovrà essere compilato e sottoscritto dal consorzio e da ogni impresa consorziata per la quale il consorzio concorre, fermo restando che i requisiti di idoneità tecnica, finanziaria ed organizzativa per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati dagli stessi consorzi, salve le eccezioni di cui all'art.35 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..
- b) **Copia del bando, del disciplinare di gara e del capitolato speciale d'appalto** per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, sottoscritto in calce ad ogni pagina in segno di piena, espressa e integrale accettazione del legale rappresentante del concorrente).
- In caso di R.T.I., costituito o costituendo**, la copia dei documenti di gara dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.
- In caso consorzio di cooperative**, la copia dei documenti di gara dovrà essere sottoscritta dal consorzio e da ogni impresa consorziata per la quale il consorzio concorre.
- c) **Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo contrattuale, costituita secondo le modalità previste dall'art.75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..
- In caso di R.T.I. costituendo**, la cauzione, se presentata in forma di polizza fidejussoria assicurativa o bancaria, dovrà essere intestata a tutte le imprese che fanno parte dell'ATI.
- In caso consorzio di cooperative**, la cauzione, se presentata in forma di polizza fidejussoria assicurativa o bancaria, dovrà essere intestata al consorzio stesso.
- d) **Due referenze bancarie** (non sostituibili con "autocertificazioni") a prova del requisito di capacità economica e finanziaria di cui al precedente art.9.
- In caso di R.T.I., costituito o costituendo**, le due referenze bancarie debbono essere presentate da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.
- In caso di consorzio di cooperative**, le due referenze bancarie debbono essere presentate dal consorzio e da ogni impresa consorziata per la quale il consorzio concorre.
- e) **Eventuale altro documento** attestante la propria capacità economica e finanziaria (art. 41, comma 3 D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i.).
- f) **Dichiarazione di capacità tecnica e professionale** di cui al precedente art. 9.
- g) **Eventuale procura**: nei casi in cui l'offerta (intesa come complesso dei documenti che la costituiscono) sia sottoscritta da un procuratore, dovrà essere prodotta la procura speciale, anche in semplice copia fotostatica se accompagnata da una dichiarazione sostitutiva del legale rappresentate che, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, attesti la persistenza del conferimento dei poteri al procuratore. In questo caso, la dichiarazione dovrà essere accompagnata da copia fotostatica del documento di riconoscimento del sottoscrittore.



- h) **Elenco delle consorziate** (solo nel caso di consorzi). I consorzi dovranno indicare le consorziate per le quali partecipano e presentare l'elenco completo delle proprie consorziate.
- i) **Copia autentica dell'atto di costituzione** (solo per gli RII costituiti e i consorzi).
- j) **Ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento del contributo dovuto all'AVCP;**
- k) **Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato globale dell'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014).**
- l) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014), nel settore dei servizi di refezione scolastica pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara.
- m) Dichiarazione che le operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice; che tutto il personale adibito al servizio, non inferiore a 2 unità, anche part-time cmq in grado di coprire tutto il tempo necessario all'espletamento del servizio comprese le attività accessorie come ad esempio servizio e pulizia locali, deve essere professionalmente qualificato; una unità con la qualifica di cuoca, l'altra unità inserviente aiuto cuoca. Il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; che la responsabilità del servizio ed i rapporti con la Committente deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata; che il Responsabile del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'Unione per il controllo dell'andamento del servizio; che prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria deve comunicare all'Unione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche; che la Ditta Appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro e mantenere il livello occupazionale presente sul territorio.
- n) Dichiarazione che negli ultimi 3 anni (2012, 2013 e 2014) dalla data di pubblicazione del presente capitolato abbia svolto attività di ristorazione e che abbia conseguito un fatturato pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara, **inoltre è tenuta a dichiarare la disponibilità a partecipare ad iniziative dell'Ente Committente o dell'Ente del territorio in cui si svolge il servizio tese al miglioramento della qualità dei prodotti serviti o a particolari campagne di erogazione prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo: frutta e verdura Km 0, prodotti biologici e/o utilizzo materiale biologico).** **L'attuazione di dette iniziative non dovranno alterare gli equilibri economici individuati dall'aggiudicatario in sede di gara.**

BUSTA B – OFFERTA ECONOMICA

- a) **Modello di cui in allegato sub "B" – Offerta economica**, da presentarsi utilizzando il facsimile specificatamente predisposto e allegato ai documenti di gara (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme), sottoscritto dal legale rappresentante, con l'indicazione, a pena di esclusione, dello sconto unico percentuale sul prezzo unitario del pasto pari a **€uro 4,05 (quattro euro/05) oltre I.V.A. nella misura dovuta per l'erogazione del singolo pasto oggetto della gara.**

L'offerta dovrà indicare: "Lo sconto [in cifre e lettere] comprensivo di ogni onere, iva esclusa, relativo all'erogazione del servizio oggetto della presente gara, nel rispetto del capitolato, del progetto presentato, delle leggi e regolamenti vigenti in materia".

Il prezzo indicato IVA esclusa comprende, senza eccezione alcuna, qualsivoglia spesa e onere che il soggetto partecipante deve approntare in caso di aggiudicazione e l'offerta si intende valida 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta medesima. L'Ente si riserva la facoltà di sottoporre a verifica di congruità i corrispettivi indicati dal concorrente risultato aggiudicatario.

La verifica è finalizzata ad accertare che i corrispettivi offerti, pur essendo remunerativi, consentano al concorrente di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto di lavoro vigente, nonché a garantire condizioni di lavoro igieniche e sicure.

Non saranno ammesse offerte di pari importo ed aumento rispetto al prezzo posto a base di gara.

Non saranno ammesse altresì le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo, ove le stesse non siano esplicitamente convalidate, o prive di sottoscrizione.

In caso di costituendo R.T.I., il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto da ogni impresa che partecipa al raggruppamento e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascuna impresa.

In caso di R.T.I. costituito, il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto dall'impresa mandataria e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascuna impresa.

In caso di consorzio di cooperative, il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto dal consorzio.

12. Sedute di gara - Procedura

Il 03.09.2015, alle ore 12.00, presso la sede del Comune di Roviano sita in piazza della Repubblica 4 Roviano ove si provvederà:

IN SEDUTA PUBBLICA

- 1) alla verifica e apertura dei plichi di invio ricevuti e delle buste ivi contenute.
- 2) all'apertura e alla verifica della documentazione contenuta nella "Busta A - Documentazione";
- 3) all'apertura della "Busta B - Offerta economica" dei concorrenti ammessi, per l'apertura e valutazione delle offerte economiche.

13. Avvertenze e altre prescrizioni

- a. È obbligo del concorrente indicare, utilizzando l'apposito spazio previsto nel modello allegato sub "A", un recapito telefonico e un recapito fax cui saranno inviate in forma scritta tutte le comunicazioni e le richieste riguardanti la presente procedura d'appalto. Delle comunicazioni e richieste indirizzate al suddetto recapito fax il concorrente sarà ritenuto nella piena conoscenza senza che possa essere opposta dalla Stazione appaltante obiezione alcuna e senza bisogno di far seguire l'invio dell'originale.
- b. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente, come previsto dall'art. 81, co. 3, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.
- c. Non saranno ammesse offerte di pari importo o in aumento, condizionate o espresse in modo indeterminato con riferimento ad offerta relativa ad altri servizi o altro concorrente.
- d. In caso di perfetta uguaglianza delle offerte, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
- e. Il concorrente ha facoltà di produrre documenti e certificati in alternativa alle certificazioni sostitutive, qualora li ritenga più adatti a rappresentare il possesso di requisiti e qualità richieste per la partecipazione. In particolare potrà produrre, in luogo delle autocertificazioni o a integrazione delle stesse, copia dei documenti e dei certificati accompagnati da attestazione di conformità all'originale ai sensi del combinato disposto degli art. 18, 19bis, 47, 76 e 77bis del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

C) DISPOSIZIONI FINALI

14. Persone autorizzate ad assistere

Chiunque può assistere alle sedute di gara pubbliche. Saranno verbalizzate e riferite al concorrente le sole dichiarazioni di rappresentanti delle imprese che partecipino alle operazioni di gara per mezzo di un rappresentante o delegato munito di mandato ad hoc o rivestito di una specifica carica sociale. Il concorrente presente alle operazioni di gara per mezzo di proprio rappresentante sarà

considerato pienamente a conoscenza delle determinazioni assunte dalla stazione appaltante e comunicate in tale sede.

15. Validità dell'offerta

I concorrenti rimarranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni decorrenti dalla data fissata quale termine ultimo per la presentazione della stessa. La stazione appaltante sarà da considerarsi vincolato solo con l'esecutività della determinazione di aggiudicazione definitiva.

16. Informazioni

Le informazioni relative alla gara potranno essere richieste al responsabile del procedimento ai recapiti indicati nell'art.5. Le risposte ai quesiti scritti verranno pubblicate sul sito dell'Unione Comuni Medaniese e del Comune di Roviano, in modo da essere conosciute da tutti i concorrenti.

17. Restituzione della documentazione

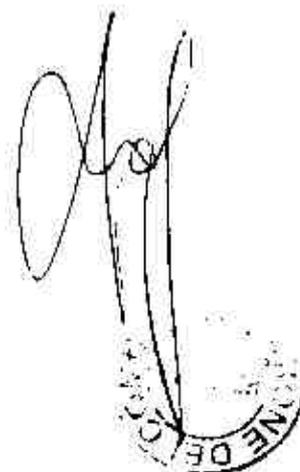
Non si procederà d'ufficio alla restituzione della documentazione inserita nella "Busta A – Documentazione". La restituzione ai concorrenti che ne abbiano fatto apposita richiesta scritta, avverrà con le seguenti modalità esclusivamente dopo l'esecutività della determinazione di aggiudicazione definitiva:

- 1) con consegna diretta agli interessati che si presenteranno personalmente (per mezzo di incaricati) negli orari di apertura al pubblico presso la stazione appaltante;
- 2) mediante il servizio postale, contestualmente alla restituzione della cauzione provvisoria, entro 30 giorni dall'esecutività della determinazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto, la stazione appaltante in tale ultimo caso, non risponde di eventuali disguidi connessi al funzionamento del servizio postale.

Svincolo deposito cauzionale provvisorio previa richiesta scritto interessato e valutazione dell'Ente.

18. Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il Dott. Pasquale Loffredo, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 tutti giorni telefonando al n. 0774/920006 – 0774/903143.



The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'Pasquale Loffredo'. Below the signature is a circular official stamp. The text in the stamp is partially legible and includes 'UNIONE DEI COMUNI MEDANIESE' and 'COMUNE DI ROVIANO'.

Spett.le Unione Comuni Medaniese
P.zza della Repubblica 4
00027 Roviano (RM)

OGGETTO: Istanza di ammissione e relative dichiarazioni per la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso comune di Roviano. ANNO SCOLASTICO 2015-2016; 2016 – 2017 e 2017 – 2018.

Il sottoscritto
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza.....
legale rappresentante della Cooperativa/ Consorzio/ Ditta.....
.....
con sede nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza
con codice fiscale numero
e con partita I.V.A. numero
Codice attività n.
telefono fax
con espresso riferimento alla Cooperativa/Consorzio/Ditta che rappresenta.

ch i e d e

di essere ammesso alla gara indicata in oggetto, a cui intende partecipare (*barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente*) :

- come singola Cooperativa
- 1 come Consorzio
- 2 come Raggruppamento temporaneo d'Impresa

Avvertenza:

Nel caso di presentazione di offerta da parte di un Consorzio di Cooperative, dovrà essere presentata una dichiarazione conforme alla presente, oltre che dal Consorzio medesimo, anche dalla/e Cooperativa/e per le quali il Consorzio concorre.

Nel caso di presentazione di offerta da parte di un R.T.I., dovrà essere presentata una dichiarazione congiunta conforme alla presente, sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate.

A tal fine, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

d i c h i a r a

ai sensi dell'articolo 46 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445:
1) di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di per attività corrispondente al servizio da eseguire ed attesta i seguenti dati:

- 1 • numero di iscrizione:
- 2 • data d'iscrizione:
- 3 • durata della Cooperativa/Consorzio e data termine:
-
- codice attività:
- forma giuridica della Cooperativa/ del Consorzio/ della Ditta concorrente:
-
- organi di amministrazione, persone che li compongono (*indicare nominativi ed esatte generalità*), nonché poteri loro conferiti:
-
-
-
-
-

- 2) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, e che non è in corso alcuna delle predette procedure;
- 3) in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (*barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione*):
 - Albo Nazionale della Cooperazione, numero di iscrizione Sezione
 - Albo delle Cooperative Sociali della Regione Stato, numero di iscrizione Sezione
- 4) di aver maturato, nel corso dell'ultimo triennio (2012, 2013 e 2014), un fatturato globale pari ad €.....;
- 5) di aver maturato, nel corso dell'ultimo triennio (2012, 2013 e 2014), un fatturato nel settore della gestione di servizi di assistenza domiciliare pari ad €.....;
- 6) di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile
oppure di trovarsi in una situazione di controllo ma di aver formulato la propria offerta in modo autonomo
- 7) di non partecipare alla gara in più di un Consorzio di Cooperative, e neppure in forma individuale (*qualora abbia partecipato alla gara in Consorzio*);
- 8) (*qualora partecipi come Consorzio, di cui all'articolo 8 della legge n. 381/91*), di concorrere alla gara per le seguenti Cooperative consorziate
- 9) (*per i concorrenti che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 fino a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000*)
dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99;
- 10) (*per gli altri concorrenti*)
dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68) e allega la certificazione di cui al punto 9/b) del

Disciplinare di Gara (qualora la suddetta certificazione, rilasciata dai competenti uffici risalga a data antecedente a quella del bando di gara e, comunque nel limite dei sei mesi di validità della stessa);

conferma la persistenza, ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla legge n. 68/99, della situazione certificata dall'allegata originaria attestazione dell'ufficio competente.

- 11) dichiarazione di non rientrare negli impedimenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- 12) **Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato globale dell'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014).**
- 13) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio concernente il fatturato realizzato negli ultimi tre esercizi (2012, 2013 e 2014), nel settore dei servizi di refezione scolastica pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara.
- 14) Dichiarazione che le operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice; che tutto il personale adibito al servizio, non inferiore a 2 unità, anche part-time cmq in grado di coprire tutto il tempo necessario all'espletamento del servizio comprese le attività accessorie come ad esempio servizio e pulizia locali, deve essere professionalmente qualificato, una unità con la qualifica di cuoca, l'altra unità inserviente aiuto cuoca. Il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; che la responsabilità del servizio ed i rapporti con la Committente deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata; che il Responsabile del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'Unione per il controllo dell'andamento del servizio; che prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria deve comunicare all'Unione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche; che la Ditta Appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro e mantenere il livello occupazionale presente sul territorio.
- 15) Dichiarazione che negli ultimi 3 anni (2012, 2013 e 2014) dalla data di pubblicazione del presente capitolato abbia svolto attività di ristorazione ed abbia conseguito un fatturato pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara **nonché la dichiarazione di disponibilità a partecipare ad iniziative dell'Ente Committente o dell'Ente del territorio in cui si svolge il servizio tese al miglioramento della qualità dei prodotti serviti o a particolari campagne di erogazione prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo: frutta e verdura Km 0, prodotti biologici e/o utilizzo materiale biologico). L'attuazione di dette iniziative non dovranno alterare gli equilibri economici individuati dall'aggiudicatario in sede di gara.**

dichiara, altresì

ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445:

- 1) di aver preso conoscenza delle condizioni locali nonché delle condizioni generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- 2) di accettare tutte le condizioni del Capitolato Speciale d'Appalto relativo al servizio in oggetto;
- 3) di impegnarsi a rispettare le norme contrattuali di settore per i dipendenti e/o soci lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, compresi i minimi contrattuali previsti dal CCNL stesso e le eventuali condizioni di miglior favore derivanti da accordi locali nonché di aver tenuto conto in

sede di predisposizione dell'offerta, di tutte le indicazioni degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni di lavoro;

- 4) di essere in regola con i pagamenti dei contributi INPS e INAIL in favore dei propri dipendenti e/o soci lavoratori;
- 5) che tutte le società consorziate erogheranno lo stesso trattamento economico a tutti i lavoratori (*per le società partecipanti alla gara sia singole che consorziate*);
- 6) che tutti gli operatori che saranno addetti al servizio saranno in possesso della qualifica di certificazione atta a dimostrare la specifica specializzazione professionale;

Avvertenza: La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti con poteri di rappresentanza.

I sottoscritti

1)
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza

nella sua qualità di
2)
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza

nella sua qualità di
3)
consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

dichiarano

ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445: **di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni.**

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

Avvertenza:

Ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 21 e 38, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica non autenticata del documento di identità di ciascuno dei soggetti dichiaranti (carta di identità, patente di guida, passaporto, patente nautica, libretto di pensione, patentino di abilitazione alla conduzione di impianti termici, porto d'armi, tessere di riconoscimento, purché munite di fotografia e di timbro o di altra segnatura equivalente, rilasciate da un'amministrazione dello Stato).

DICHIARANTI FIRME

Sig.
in qualità di legale rappresentante
Sig.
in qualità di
Sig.
in qualità di

Dichiarazione soggetti partecipanti

ALLEGATO AL BANDO DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO COMUNE DI ROVIANO

Avvertenze:

- 1 Il presente documento forma parte integrante e sostanziale del bando di gara a cui è allegato.
- 2 Si ricorda che, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, verranno applicate, ai sensi dell'articolo 76 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.
- 3 Ai sensi del D.Lgs. n.196 del 30.06.2003, si forniscono le informazioni di seguito indicate:
 - a. I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di appalti di servizi.
 - b. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. A tale riguardo, si precisa che per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la Ditta concorrente è tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima.
 - c. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
 - al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
 - a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni ed integrazioni e della legge 18 agosto 2000, n. 267, e successive modificazioni ed integrazioni;
 - ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi pubblici.
 - d. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.
 - e. I dati ed i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.
 - f. I diritti spettanti all'interessato sono quelli riconosciuti dal D.Lgs. n.196/03.

Spett.le Unione Comuni Medaniene
P.zza della Repubblica 4
00027 Roviano (RM)

OGGETTO: Offerta economica relativa alla partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso comune di Roviano. ANNO SCOLASTICO 2015-2016; 2016 – 2017 e 2017 – 2018.

Il sottoscritto
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza.....
legale rappresentante della Cooperativa/ Consorzio/ Ditta.....
.....
con sede nel Comune di Provincia
Stato
Via/Piazza
con codice fiscale numero
e con partita I.V.A. numero
Codice attività n.
telefono fax
con espresso riferimento alla Cooperativa/Consorzio/Ditta che rappresenta.

DICHIARA

- Di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- Di accettare senza condizione e riserva alcuna tutte le disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- Di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possano influire sullo svolgimento del servizio e di avere ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- Di obbligarsi, come si obbliga, ad assumere l'esecuzione dei servizi così come descritti nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il sottoscritto pertanto, per conto della società suddetta, dichiarandosi ben edotto e consapevole degli effettivi oneri che il servizio comporta, liberamente offre il seguente prezzo:

Sconto unico percentuale del _____ (in cifre) e (in lettere) _____ per fornitura singolo pasto a base di gara pari a Euro 4.05 (quattroeuro/05) comprensivo di ogni onere, IVA esclusa

Data _____

Timbro e firma leggibile e per esteso del legale rappresentante della ditta

AVVERTENZE:

In caso di costituendo R.T.I., il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto da ogni impresa che partecipa al raggruppamento e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascuna impresa.

In caso di R.T.I. costituito, il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto dall'impresa mandataria e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascuna impresa.

In caso di consorzio di cooperative, il modello sub "B" dovrà essere compilato e sottoscritto dal consorzio.

UNIONE COMUNI MEDANIENE
Città Metropolitana Roma Capitale

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'UNIONE MEDANIENE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE INFERIORI - ANNO SCOLASTICO 2015-2016; 2016 - 2017 e 2017 - 2018.

- CARATTERI GENERALI DEL CONTRATTO -

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento alla ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica, la fornitura dei generi alimentari, la manipolazione, la preparazione e la cottura dei pasti, la distribuzione a tavola, pulizia quotidiana delle stoviglie e fornitura, la disinfezione quotidiana dei locali cucina, refettorio e dispensa e manutenzione delle attrezzature presenti nella mensa ed indicate in un apposito elenco che sarà sottoscritto tra le parti ad inizio attività. Tale servizio è rivolto agli studenti frequentanti la scuola materna, elementari e medie ubicate sul territorio dell'Unione Medaniene e precisamente nel plesso di Roviano, nonché ai docenti aventi diritto al pasto, segnalati di giorno in giorno.

ART. 2) DURATA ED INIZIO DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita a partire dal 1° ottobre 2015 al 30 giugno 2017. Il Comune si riserva la facoltà di una proroga piena (pleno iure) dell'affidamento del servizio in oggetto anche per le annualità dal 1° ottobre 2017 al 30 giugno 2018 ai sensi e per gli effetti dell'articolo 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e comunque in conformità alla normativa pro-tempore vigente e/o la giurisprudenza pro-tempore prevalente in materia. Per anno scolastico si intende dal 1° ottobre al 30 giugno dell'anno successivo al lordo delle festività scolastiche e/o periodi di interruzione dell'attività scolastica stabiliti dalle autorità preposte. L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì per la scuola materna e le elementari con il tempo pieno, mentre per gli alunni delle scuole medie secondo il calendario scolastico ministeriale per un minimo di due volte alla settimana, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche. La Ditta aggiudicataria deve iniziare e terminare il servizio alla data comunicata dal Responsabile dell'Unione; la mancata o parziale attivazione del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 3) TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza presunta del servizio di fornitura dei pasti è costituita da:

- circa 27 pasti giornalieri (cinque giorni a settimana) per gli alunni delle scuola materna;
- circa 59 pasti giornalieri (cinque giorni a settimana) per gli alunni delle scuole elementari di Roviano;
- circa 29 pasti giornalieri (nei 2 giorni di rientro) per gli alunni delle scuole medie di Roviano, nonché agli insegnanti ed ATA preposti all'assistenza. Si precisa in particolare che i pasti delle scuole potranno subire variazioni in relazione alla programmazione scolastica da parte dell'Istituto comprensivo.

ART. 4) PRENOTAZIONI

La Ditta aggiudicataria, una volta ricevute/reperite le prenotazioni dei pasti dovrà comunicare all'Ente Committente e/o all'Ente nel cui territorio si svolge la prestazione, entro le ore 10.30, la numerosità dei pasti da erogare mediante comunicazione scritta su apposito modulo redatto in duplice copia contenente anche il numero dei docenti aventi diritto. Alla ditta aggiudicataria sarà

riconosciuto l'importo relativo dei soli pasti effettivamente forniti, con possibilità di aumento e diminuzione oltre il minimo previsto, senza che la ditta aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi.

ART. 5) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.

Possono partecipare alla selezione le ditte che abbiano effettuato negli ultimi 3 anni (2012, 2013 e 2014) dalla data di pubblicazione del presente capitolato attività di ristorazione e che per abbiano conseguito un fatturato pari o superiore al valore dell'importo imponibile posto a base di gara nonché la sottoscrizione di una dichiarazione di disponibilità a partecipare ad iniziative dell'Ente Committente o dell'Ente del territorio in cui si svolge il servizio tese al miglioramento della qualità dei prodotti serviti o a particolari campagne di erogazione prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo: frutta e verdura Km 0, prodotti biologici e/o utilizzo materiale biologico). L'attuazione di dette iniziative non dovranno alterare gli equilibri economici individuati dall'aggiudicatario in sede di gara.

ART. 6) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale dà in uso alla ditta appaltatrice per l'espletamento del servizio i locali cucina del plesso scolastico e tutta l'attrezzatura necessaria, quali ad esempio, pentolame, posateria da cucina, carrelli e quant'altro disponibile presso le sedi delle Scuole. Le cucine, igienicamente e tecnicamente idonee in conformità al D.Lgs. 81/08 e n. 626/94, sono da adibire esclusivamente alla preparazione dei pasti ed al loro confezionamento, provviste di autorizzazione sanitaria per la produzione dei pasti ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62. L'appaltatore si obbliga a conservare e custodire l'arredamento o l'attrezzatura delle cucine con cura e massima diligenza, a non cedere neppure temporaneamente l'uso a terzi e di restituire la struttura stessa con tutto l'arredamento in perfetta efficienza ed in buono stato di manutenzione salvo il normale deterioramento d'uso. La distribuzione dovrà avvenire secondo gli orari concordati con il Dirigente Scolastico o facente funzioni. Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dall'orario definito. Tuttavia l'Amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore può concedere una proroga, in via eccezionale, per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore.

ART.7) DISTRIBUZIONE

I pasti saranno distribuiti presso il refettorio del plesso scolastico, in piatti e posateria monouso in plastica che dovrà essere conforme ai requisiti del D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni, assolutamente atossica, tipo antiurto di colore bianco lucido, ed in materiale riciclabile o in ceramica fornito dalla ditta appaltatrice. I tavoli dovranno essere coperti da tovaglie di carta usa e getta, forniti dalla ditta appaltatrice. I tovaglioli di carta devono essere di ovatta di cellulosa assolutamente atossici, a cinque veli, di colore bianco, dimensioni 33x33cm, forniti dalla ditta appaltatrice. Il personale addetto alla distribuzione prima della esecuzione di tale operazione deve:

- 1) lavarsi la mani;
- 2) indossare gli abiti da lavoro;
- 3) togliere tutti gli effetti personali (anelli, orecchini, ecc.);

Le operazioni di consegna e di servizio ai tavoli per ogni utente dovranno essere eseguite da personale della ditta appaltatrice. Per i pasti erogati la Ditta aggiudicataria emetterà un documento di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti distribuiti. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile comunale del plesso scolastico ricevente. Una copia delle due tipologie di documenti di consegna sarà consegnata alla ditta aggiudicataria l'altra sarà inoltrata al competente ufficio dell'Unione Medaniense, allegata alla fattura, entro il giorno 5 di ogni mese, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.



ART. 8) STANDARDS DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità del servizio sono quelli definiti nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 9) PREZZO DEL PASTO E SUO AGGIORNAMENTO

Il prezzo unitario del pasto è di € 4,05 (quattrovirgolazero cinque) oltre I.V.A. nella misura dovuta.

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di circa € 180.000,00 (circa € 60.000,00 per ogni annualità scolastica meglio specificata nel precedente art. 2) oltre I.V.A. nella misura dovuta.

ART. 10) ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese inerenti al rilascio dei visti relativi ai piani di autocontrollo e ai menù ordinari e speciali a cura dell'ASL competente, nessuna esclusa, e quelle relative alla gestione del centro di cottura, alla somministrazione dei pasti, alla rimozione e allo smaltimento dei residui alimentari, alla pulizia dei centri di cottura, nonché alla loro manutenzione, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 11) RESPONSABILITÀ

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati od avariati e da ogni altra eventuale conseguenza derivante dalla somministrazione di alimenti, o componenti di questi, a soggetti allergici o intolleranti che preventivamente abbiano comunicato con le dovute modalità le allergie c/o intolleranze. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore delle stesse da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale di RCT di 1 milione di euro.

ART. 12) MATERIALI DI CONSUMO E MANUTENZIONE

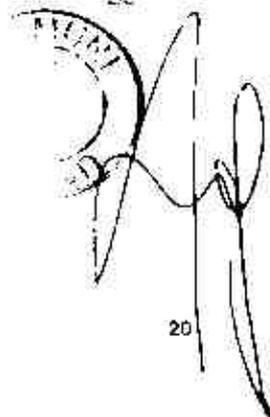
Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese dei materiali di consumo quali: alimenti e bevande, tovaglioli di carta, posate, piatti, bicchieri, tovaglie di carta, sacchi per la spazzatura, detersivi e le operazioni di pulizia quotidiana, iniziale e finale dei locali mensa, cucina, refettorio e corridoio, nonché le operazioni di manutenzione ordinaria e materiale ad uso del personale.

ART. 13) SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di richiesta di sospensione del servizio per sciopero o per ogni altro evento che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Unione, possibilmente, informerà la Ditta appaltante con tempestivo preavviso, e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. Comunque verranno pagati solo i pasti effettivamente erogati. Per scioperi del personale della Ditta appaltante, quest'ultima dovrà darne preavviso con comunicazione telegrafica alla sede dell'Unione e alla direzione didattica dei singoli plessi. In tal caso e nel rispetto delle norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici e sulla salvaguardia della legge n. 146 del 12.6.1990, alla ditta appaltante non sarà imputabile alcuna penalità.

ART. 14) SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains the word "MILANO" at the top and some illegible text below. The signature is a stylized, cursive name.

MENU'

ART. 15) MENU'

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù e nelle tabelle dietetiche previsti di cui al presente capitolato nonché a quello sostitutivo per la preparazione dei pasti per i soggetti affetti da intolleranze alimentari, celiachia e per motivi religiosi. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Unione e la commissione mensa nominata con atto proprio dal Comune di Roviano secondo il relativo e vigente regolamento interno. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza che potrà essere accertato dalla Commissione mensa sulla base delle segnalazioni ricevute dalla popolazione studentesca. Gli oneri amministrativi e il relativo deposito presso l'ASL competente del visto dei menù ordinari e speciali ed eventuali variazioni, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Detti menù, muniti del visto della ASL competente saranno esposti all'ingresso delle varie scuole a cura della ditta appaltatrice.

ART. 16) STRUTTURA DEL MENU'

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- pane
- un contorno
- acqua, frutta, yogurt alla frutta o gelato alla frutta

La ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre ed erogare il menù invernale nel periodo 1° Ottobre al 31 Marzo e il menù estivo nel periodo dal 1° Aprile – al 30 Giugno.

Sia nel primo che nel secondo caso è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria nei 10 giorni antecedenti il periodo di riferimento (periodo invernale e periodo estivo) di munirsi in base al menu elaborato dalle autorizzazioni ASL per la somministrare dei pasti. Una volta ottenuto dalla ASL le autorizzazioni dei menù in parola la ditta è obbligata ad erogare i pasti nei periodi di riferimento e a trasmettere al Committente copia di detti menù per consentire all'Ente la massima diffusione anche attraverso la pubblicazione nella home page del Committente o dell'Ente in cui si svolge il servizio in parola e la affissione a cura della ditta appaltatrice all'ingresso delle varie scuole.

ART. 17) QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati, altresì, tutti i pesi necessari per ogni porzione in funzione della tipologia di utenza.

ART. 18) DIETE SPECIALI

La Ditta appaltatrice dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico, da portatori di allergie alimentari o per motivi religiosi.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e realizzazione del menù personalizzato con relative tabelle dietetiche e merceologiche da parte del medico curante

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche del tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà presentare un certificato medico di recente rilascio;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio, con validità non superiore all'anno.



La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in monoporzione contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La Ditta appaltatrice è obbligata a confezionare i pasti speciali al prezzo convenzionato risultato dalla gara di appalto.

Nel caso siano necessari presidi dietetici prescrivibili dal SSN, questi saranno forniti dalla ditta aggiudicataria senza alcuna variazione del prezzo del pasto.

La ditta dovrà inoltre essere dotata di un manuale riguardante indicazioni particolareggiate sulle diete speciali per celiachia aggiornato di volta in volta all'anno in cui si effettua il servizio.

ART. 19) DIETE IN BIANCO

La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta dai genitori (con presentazione di apposito modulo predisposto dal comune di appartenenza debitamente firmato da uno dei genitori del minore). Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o crudo o formaggio fresco.

ART.19 bis) BEVANDE

Oltre quanto indicato nel precedente art. 16 per maggiore specificazione si stabilisce:

- distribuzione acqua del rubinetto con brocche a tavola;
- divieto di introdurre bottiglie di acqua dall'esterno;
- la ditta aggiudicatrice deve obbligatoriamente predisporre una scorta di acqua in bottiglia (previa autorizzazione della ASL per tipologia e marca), da utilizzare sia per la cucina sia per i tavoli, sono ed esclusivamente in caso di necessità accertata.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 20) CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

ART. 21) PRODOTTI

Il Committente, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti di prima qualità e scelta e debbono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge. L'Unione può esercitare il controllo delle forniture, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo a mezzo di apposite commissioni, formalmente istituite, che potranno prelevare campioni dei cibi somministrati o dei generi alimentari impiegati per la preparazione dei cibi stessi onde sottoporli a controllo. Di tali prelievi sarà redatto regolare verbale alla presenza del Responsabile della Cucina del plesso.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

ART. 22) ETICHETTATURA DELLE DERRATE

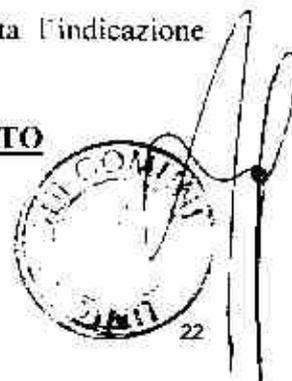
Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEL PASTO

ART. 23) ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE



Il Responsabile della Ditta appaltatrice deve realizzare un sistema di autocontrollo igienico per tutti i processi (trasporto, conservazione, manipolazione, confezionamento ecc.) e i prodotti realizzati per far fronte alle richieste del presente contratto; deve inoltre effettuare una chiara identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

ART. 24) MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità, nutritiva e sensoriale. Il personale addetto deve obbligatoriamente attenersi alle indicazioni definite nelle procedure operative e le indicazioni definite nel presente contratto.

ART. 25) REQUISITI FONDAMENTALI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0/+4°C.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati.

Le carni: la carne bovina dovrà essere ricavata dal primo taglio di vitelloni di prima qualità e scelta. Pertanto i tagli anatomici da cui ricavare la carne dovranno essere quelli sotto elencati: noce, pezza, girello, controgirello e per l'arrosto dovrà essere fornita la fra costa, il piccione, lo sbordone. La carne macinata dovrà essere ricavata da parti magre e con contenuto di grasso non superiore al 18-20%. Per la carne suina il grasso non dovrà eccedere il 30%. Per la carne bianca della specie pollame e tacchino (busti, fuselli, petti) questi prima della lavorazione dovranno mantenere la confezione originale e la data di macellazione non sarà anteriore a 4/5 giorni, convenientemente conservata ad idonea temperatura.

La carne dovrà provenire da animali allevati, macellati e confezionata in Italia, con etichettatura riscontrabile.

Pesci: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, delicati filetti o tranci, surgelati individualmente o interloggiati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, sogliole) è fatto divieto assoluto di utilizzare filetti di Pangasio;

Tonno: al naturale o all'olio extra vergine d'oliva (la frequenza preferita è mediamente quindicinale);

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

Uova: Per le preparazioni alimentari devono essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione italiana in confezioni originali conformi alle norme vigenti e provenienti da allevamenti a terra allevate senza uso di mangimi con antibiotici. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto cotto o crudo: va utilizzato prosciutto cotto di prima qualità, proveniente da suini allevati, macellati e confezionati in Italia, senza polifosfati e senza conservanti, ottenuto dalla coscia.

Legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi di origine italiana.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi, inoltre, l'acqua di cottura dovrà essere anche cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Pasta: deve essere di semola di grano duro, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena) dovrà essere prodotta e confezionata da ditte italiane. E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: per il comune impiego utilizzare in esclusiva risi nazionali quali: Arborio, Vialone, Roma.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Prodotti in scatola: i contenitori metallici che conservano pelati derivanti da pomodoro (che dovrà essere coltivato e confezionato in Italia), carni varie, tonno e tutti i prodotti inscatolati in genere non dovranno presentare ammaccature, rigonfiamenti o principi di ruggine o ogni altro danneggiamento che possa alterare il contenuto.

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, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Non utilizzare primizie e produzioni tardive.

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

Purè di patate: deve essere preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata frutta di stagione. Non utilizzare primizie e produzioni tardive e frutta sciropata.

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. Non utilizzare il pane riscaldato o surgelato.

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

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

Dolci: devono essere dolci semplici, quali ad esempio 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. E' fatto assoluto divieto di utilizzare dolci preconfezionati.

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 iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Non utilizzare estratti per brodo a base di *glutammato monosodico*.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva 100% italiano, preferibilmente contenuto in bottiglie da 1 litro non rabboccabili.
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ART. 26) LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno prima della distribuzione purché dopo la cottura vengano raffreddate secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1/6°C.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 27) PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. **Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.**

ART. 28) CONDIMENTI

Verdure cotte e crude devono essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva, proveniente da olive coltivate e molite in Italia. Deve presentare un'acidità, intesa come acido oleico, non superiore all'1%, non presentare tracce di grassi animali né aver subito rettificazioni.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano (stagionatura non inferiore a 18 mesi) o Grana Padano (stagionatura non inferiore a 12 mesi), che deve essere grattugiato in giornata.

Per il condimento a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva, come sopra descritto.

ART. 29) RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 30) CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più velocemente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 50 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, datarli e riporli nella cella frigorifera per le 48 ore successive.

Le tavole del refettorio dovranno essere sanificate ed apparecchiate con tovaglie di carta usa e getta fornite a cura della ditta appaltatrice.

ART. 31) NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge n. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche, nonché quanto previsto dal D.Lgs. n. 163/2006.

Comunque tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 32) PERSONALE

Le operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice; che tutto il personale adibito al servizio, non inferiore a 2 unità, anche part-time emq in grado di coprire tutto il tempo necessario all'espletamento del servizio comprese le attività accessorie come ad esempio servizio e pulizia locali, deve essere professionalmente qualificato, una unità con la qualifica di cuoca, l'altra unità inserviente aiuto cuoca. Il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; che la responsabilità del servizio ed i rapporti con la Committente deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata; che il Responsabile del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'Unione per il controllo dell'andamento del servizio; che prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria deve comunicare all'Unione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche; che la Ditta Appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro e mantenere il livello occupazionale presente sul territorio.

ART. 33) IGIENE DEL PERSONALE

La Ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene (con sufficienti cambi e di diverso colore per il diverso uso): tute o sopravvesti di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura e all'occorrenza guanti e mascherina durante le ore di servizio. Durante le ore di servizio il personale non deve indossare alcun effetto personale, anelli, orecchini, ecc., e non deve avere unghie smaltate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani, del vestiario, ecc..

ART. 34) IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere munito d'idoneità sanitaria e secondo la legislazione vigente

ART. 35) RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Ditta Appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta dovrà, in ogni momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

ART. 36) APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

IGIENE DEI LOCALI

ART. 37) DETERSIONE E SANIFICAZIONE

Le operazioni di detersione e sanificazione dei locali e degli impianti e delle attrezzature devono essere regolate da procedure che ne definiscano la responsabilità, la modalità, la frequenza, gli agenti chimici in uso. Le operazioni di pulizia devono rispettare tali principi:

- non devono essere eseguite da personale che contemporaneamente esegue la preparazione degli alimenti;
- il personale che esegue pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere o tipo;
- i prodotti chimici per la detersione e la sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali;
- tutto il materiale di detersione e sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento, preparazione.

ART. 38) RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori. E' obbligatoria la differenziazione dei rifiuti. Le sostanze grasse provenienti



dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disolecatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge n. 915/82 e successive modifiche.

ART. 39) FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della Ditta aggiudicataria, l'appalto s'intende senz'altro revocato e L'Unione provvederà a termini di legge.

CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 40) DIRITTO AL CONTROLLO

E' facoltà dell'Unione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dalla Ditta aggiudicataria e presentato all'Unione ed inoltre la valutazione della adeguatezza e dell'efficacia del sistema preventivo di autocontrollo implementato.

ART. 41) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione U.O. di Prevenzione Collettiva della ASL competente per il territorio;
- Membri (anche singoli) della Commissione mensa, nominata per ciascun plesso, a cura del Comune;
- Personale incaricato dall'Unione.

ART. 42) CONTROLLO DELLA ASL COMPETENTE PER TERRITORIO

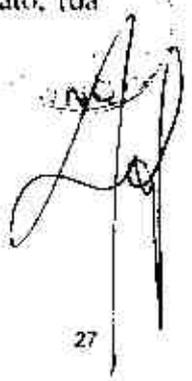
Le Autorità del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione U.O. di Prevenzione Collettiva della ASI, competente; eseguirà controlli igienico sanitari relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza di alimenti e bevande vigenti, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo implementato dalla Ditta aggiudicataria. L'amministrazione comunale si avvale del Servizio della ASL competente per il territorio per il controllo sul personale. A tali servizi la normativa vigente riserva la possibilità di ricerca, tra il personale degli individui di germi patogeni. I soggetti che risulteranno positivi saranno allontanati dal servizio per tutto il periodo necessario alla bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente recepite. L'inosservanza di tali disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Unione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 43) CONTROLLI DEI MEMBRI DELLA COMMISSIONE MENSA

Controlli attrezzature e andamento del servizio:

a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo;

- Controllo e distribuzione bevande;
- Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche in allegato, (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri).
- Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Modalità di valutazione dei fornitori;
- Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
- Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
- Controllo della temperatura di servizio delle celle;
- Controllo della data di scadenza dei prodotti.



- Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
- Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
- Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione del pasto;
- Controllo del funzionamento degli impianti;
- Controllo dello stato igienico degli impianti delle attrezzature;
- Controllo dello stato igienico dei locali;
- Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali;
- Controllo del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
- Controllo della presentazione e della gradibilità dei piatti;
- Controllo delle modalità di sanificazione;
- Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.

Controlli analitici: durante i controlli il Responsabile del Servizio può chiedere che vengano effettuati prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio, a spese della ditta aggiudicataria.

Controlli delle attrezzature, dei locali: in qualsiasi momento, a richiesta della stazione appaltante le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto e installato all'inizio del servizio.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari a causa di dolo o uso improprio o di furti sono a totale carico della Ditta Aggiudicatrice, che deve provvedere direttamente, entro 10 gg. dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante. Resta inteso che la manutenzione ordinaria da effettuarsi periodicamente almeno una volta ogni due mesi e la manutenzione straordinaria dovuta a norma resta a completo carico della ditta appaltatrice, ove alla stessa ditta appaltatrice è imputabile l'esecuzione della manutenzione straordinaria.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione appaltante provvederà alle sostituzioni, ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicatrice ed addebitandole le spese.

ART. 44) BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo a blocco delle derrate. Il Responsabile del Servizio provvederà a far custodire le derrate oggetto di blocco in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibile, ed a far apporre un cartello di identificazione con su scritto "IN ATTESA DI ACCERTAMENTO".

L'Unione provvederà entro 2 gg. a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice.

ART. 45) METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

I membri della Commissione mensa effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità previste nel Regolamento della Commissione Mensa.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I membri sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria e questi non deve interferire sulle procedure di controllo dei membri incaricati dall'Amministrazione aggiudicatrice. Del controllo verrà redatto apposito verbale controfirmato dal Responsabile della ditta presente nel plesso. E' facoltà dei membri della Commissione procedere anche alla rilevazione della qualità percepita attraverso sondaggio da tenersi mediante interviste agli alunni della 3^a media ai genitori della 5^a classe elementare e ai genitori della materna per una popolazione complessiva per il 10% del monte studentesco e genitoriale. Il precedente controllo ha come finalità da parte della commissione mensa di presentare proposte di miglioramento del servizio in argomento.

ART. 46) RILIEVI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Amministrazione aggiudicatrice farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

A handwritten signature in black ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the text "MUNICIPALITÀ" at the top and "SNOIA" at the bottom. The signature is a cursive script that extends above and below the stamp.

Se entro 10 (dieci) gg dalla data di comunicazione la Ditta Aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Aggiudicatrice applicherà le penali previste dal contratto.

PENALITA'

ART. 47) PENALITA'

L'Amministrazione Aggiudicatrice a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicatrice, le quali devono pervenire entro **10 gg. (dieci)** dalla data di contestazione. Qualora la contestazione risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comunicata una semplice ammonizione.

Si riportano di seguito le tipologie di inadempienze che sicuramente comporteranno l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sotto precisati:

- mancata consegna dei pasti o parte dei pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte nell'allegato D;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della Ditta Aggiudicataria non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche delle attrezzature o del mezzo di trasporto.

Penali da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,00.

Le penali sono sempre applicabili al minimo. Nel caso di reiterata violazione invece si applica il massimo.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 48) IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) perdita dei requisiti stabiliti in sede contrattuale;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta Aggiudicataria;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della Ditta Aggiudicataria;
- d) inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare, gravi;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) ulteriore inadempienza della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità nell'ambito del medesimo anno scolastico e della risoluzione parziale del contratto;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con riserva di richiesta di danni a titolo di risarcimento.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

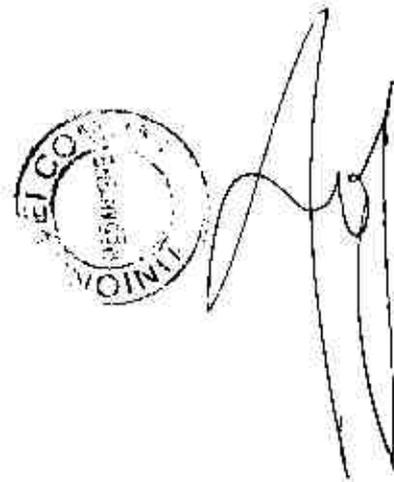


ART. 49) CONTROVERSIE

Qualunque controversia tra le parti la stessa verrà deferita all'autorità giudiziaria competente per territorio (Foro di Tivoli).

ART. 50) RICHIAMO ALLE LEGGI E AD ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato, si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

A circular stamp is positioned to the left of a handwritten signature. The stamp contains the text "NEL CO" at the top, "S. M. S. S." in the center, and "NOINIT" at the bottom. The signature is a stylized, cursive script.