

COMUNE DI SAN GENNARO VESUVIANO

Piazza Margherita, c.p.a.80040 tel.081.8286914 – Fax 081.8286914
SERVIZI SOCIALI

BANDO DI GARA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DEL COMUNE DI SAN GENNARO VES.

CIG : 44441611558

CPV : 55524000-9

ENTE APPALTANTE: Comune di San Gennaro Vesuviano – P.zza Margherita – c.a.p. 80036

1. OGGETTO

Oggetto del presente bando di gara è l'affidamento del servizio di refezione calda per gli alunni delle scuole materne e medie statali del centro, frazioni e contrade di questo Comune per gli anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014.

2. DURATA

Il contratto ha la durata di 2 anni scolastici, a decorrere dal mese di ottobre 2012 al 30 giugno 2014.

3. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

L'importo posto a base di gara è fissato in € 3,50 oltre Iva, per ogni singolo pasto effettivamente erogato e consumato.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà espletto a mezzo di apposita procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, così come previsto dall'art. 83 del decreto legislativo 12/04/2006, n. 163, e successive modificazioni, di seguito indicato per brevità come Codice, valutata sulla base degli elementi come specificato al successivo art. 6.;

- a) OFFERTA TECNICA fino a 70 punti
- b) OFFERTA ECONOMICA fino a 30 punti

5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

5.1 Sono ammessi a partecipare alla presente Gara tutte le imprese di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. e ii, in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38, commi 1, 2 e 3 del D. Lgs. 163/2006, come aggiornato dalla Legge del 12/07/2011 n. 106, che devono essere specificamente indicati.

5.2 essere in titolarità documentalmente dimostrabile (in proprietà o in locazione) di un idoneo ed adeguato centro di cottura per la preparazione, confezionamento e distribuzione di pasti per collettività scolastica, dotato di autorizzazione Sanitaria e di altra autorizzazione e/o certificazione previste dalla vigente normativa.

5.3 Attestazione di avvenuto sopralluogo obbligatorio presso i plessi scolastici ove deve essere eseguito il servizio; tale sopralluogo, previo accordo con le direzioni didattiche, deve essere effettuato, a pena di esclusione, entro 5 gg. antecedenti alla scadenza della presentazione dell'offerta;

5.4 Certificato di Prevenzione Incendi, relativo al centro di cottura, rilasciato dal competente ufficio dei Vigili del Fuoco;

5.5 Autorizzazione Sanitaria di un centro di cottura alternativo, per un momentaneo uso in emergenza, idoneo ed adeguato al servizio di cui trattasi, dotato delle certificazioni di cui all'art. 5.2.

di ristorazione scolastica (o similare) da almeno tre anni antecedentemente la data di pubblicazione del presente bando;

5.7 un fatturato globale di Impresa, nell'ultimo triennio (2009 - 2011) almeno doppio a quello della presente Gara;

5.8 un fatturato almeno pari, effettuato nell'ultimo triennio scolastico (2008/2009, 2009/2010 e 2010/2011) relativo a servizi identici a quello della presente gara.

I fatturati di cui sopra sono dimostrati con le Attestazioni rilasciate e vistate dai relativi Enti Pubblici.

5.9 Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo a base di Gara, secondo le disposizioni di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

5.10 Idonea Referenza bancaria di almeno due Istituti di Credito circa la solvibilità dell'Impresa Partecipante.

5.11 Attestazione di avvenuto pagamento del Contributo all'AVCP.

5.12 Copia del Capitolato Speciale di Appalto debitamente timbrato e firmato "per accettazione" su ogni singola pagina.

5.13 Modello per richiesta DURC;

5.14 Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 Sistema di qualità

5.15 Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 Sistema gestione ambientale

5.16 Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 Gestione sicurezza alimentare

5.17 Certificazione UNI EN ISO 10854 HACCP

Si precisa che le certificazioni di cui ai punti 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, dovranno essere posseduti dal centro di cottura dal quale partiranno i pasti.

TUTTI I REQUISITI DI CUI SOPRA SONO TASSATIVAMENTE RICHIESTI IN SEDE DI GARA A PENA DI ESCLUSIONE.

Si precisa che le dichiarazioni di carattere generale e la documentazione di cui all'art. 5.10, devono essere rese da:

- In caso di impresa singola: dall'Impresa e dal Legale Rappresentante o dalle figure di cui all'art. 38, comma 1, lettere b) e c);
- In caso di Raggruppamenti Temporanei di Impresa non ancora costituiti: dalle Imprese e dai Legali Rappresentanti di tutte le Imprese facenti parte del Raggruppamento;
- In caso di Raggruppamenti Temporanei già costituiti: dalla sola Impresa Mandataria e dal relativo Legale rappresentante;
- In caso di Consorzi Ordinari, di cui all'art. 34, comma 1, lettera b): dal Consorzio Ordinario, dal Relativo Rappresentante Legale e da tutte le imprese designate quali esecutrici dell'Appalto;
- In caso di Consorzi Stabili, di cui all'art. 34, comma 1, lettera c): dal Solo Consorzio partecipante, salvo le dichiarazioni di carattere generale che devono essere rese anche dalle sole consorziate designate quali esecutrici del servizio.
- In caso di RTI i requisiti di partecipazione devono essere posseduti da: Mandatario per almeno il 60%; la restante quota dalle mandanti in misura minima del 20% ciascuna, fermo restando il 100% dei requisiti richiesti.
- Il centro di cottura principale deve essere in possesso della sola impresa Mandataria; quello alternativo anche delle Imprese Mandanti.

6. ELEMENTI DI QUALIFICAZIONE QUALITATIVA.

Caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio – fino a 70

Numero prodotti biologici utilizzati: fino a 5 punti
Tempo medio consegna pasti: punti 15
Piano di trasporto: fino a 15 punti
Curriculum professionale: fino a 10 punti.
Proposte migliorative del servizio: fino a 25 punti.

NUMERO PRODOTTI BIOLOGICI UTILIZZATI – Fino a 5 punti
1 punto per ogni prodotto utilizzato

TEMPO MEDIO CONSEGNA PASTI fino a 15 punti

Tempo medio = sommatoria dei tempi di percorrenza impiegati partendo ogni volta dal centro di cottura ai singoli terminali scolastici / numero totale terminali scolastici.

Il punteggio verrà attribuito a ciascun concorrente in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$P = (T_m/T_e) * 15$$

P = punteggio da attribuire

T_m = tempo medio minore di percorrenza tra tutte le imprese concorrenti ottenuto sommando il tempo totale offerto per ciascuno automezzo e dividendo il risultato per gli automezzi utilizzati.

T_e = “tempo in esame”. Il tempo di percorrenza offerto viene verificato con quello pubblicato sul sito www.viamichelin.it

Piano di trasporto – fino a 15 punti:

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle autorizzazioni sanitarie.

I punteggi saranno attribuiti come segue:

1 automezzo punti 5

2 automezzi punti 10

Più di 3 automezzi punti 15

Curriculum aziendale e professionale – fino a 10 punti:

Titoli professionali: fino a 4 punti.

la presenza in organico di almeno 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero: Punti 4;

con un solo cuoco diplomato: Punti 2;

nessun cuoco diplomato: Punti 0;

Specializzazioni professionali: fino a 6 punti.

Per la presenza in organico di una figura con Attestazione in ristorazione collettiva rilasciato da

Ente pubblico e/o Istituto Alberghiero da almeno 2 anni: Punti 4;

in mancanza: Punti 0;

Proposte migliorative del servizio fino a 25 punti.

che sarà reputata concretamente migliorativ

attribuito un punteggio per ogni valutazione, come segue:

mediocre	punti 5
sufficiente	punti 10
buono	punti 20
distinto ottimo	punti 25

Il punteggio sarà attribuito dalla commissione a suo insindacabile giudizio.

NB: Si ricorda che L'istituto dell'avvalimento, di cui agli artt. 49 e 50 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. e ii., come da attuazione delle Direttive CE/2004/17 e CE/2004/18, sono utilizzabili unicamente per la partecipazione alle Gara di Appalto, ma non per l'attribuzione dei punteggi qualitativi.

B) OFFERTA ECONOMICA fino a 30 punti

L'offerta economica dovrà essere redatta in lingua italiana, in bollo e contenere, sia in cifre che in lettere il prezzo in cifra e in percentuale offerto sull'importo a base d'asta senza abrasioni o correzioni di sorta (in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere).

L'offerta economica sarà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta in esame} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto in esame}}$$

L'offerta economica non potrà subire variazioni in diminuzione superiori al 40% del prezzo stabilito. Pertanto non verranno prese in considerazione proposte di offerte anomale.

7. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio del giorno 10/09/2012 ore 12,00 ed all'indirizzo dell'Ente appaltante, P.zza Margherita 80036 San Gennaro Ves.; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano del plico presso l'ufficio protocollo del Comune, che ne rilascerà apposita ricevuta.

Ai fini del rispetto del detto termine perentorio, faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo apposti sul plico dal Protocollo Generale del Comune. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico, a pena di esclusione, deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente, all'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative all'oggetto della gara.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste, a loro volta idoneamente sigillate controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione", "B - Offerta tecnica" e "C - Offerta economica".

Tutta la documentazione inviata dai partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle Imprese non aggiudicatrici (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel bando di gara e nel bando di gara.

Nella busta “A” devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1) domanda di partecipazione alla gara, in carta resa legale, sottoscritta:

- per l'impresa singola dal legale rappresentante o suo procuratore;
- per i raggruppamenti temporanei, i consorzi ed i GEIE costituiti dal legale rappresentante della mandataria/consorzio/gruppo o da suo procuratore;
- per i raggruppamenti temporanei, i consorzi ed i GEIE non ancora costituiti, dai rappresentanti legali di tutti i concorrenti che intendono raggrupparsi o consorziarsi o da loro procuratori.

Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

2) dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, con allegata copia del documento di riconoscimento in corso di validità, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità dichiara, in relazione a quanto richiesto dall'art. 5 del bando:

- di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- di non essere incorso in risoluzione di contratti d'appalto in precedenza stipulati nel campo della ristorazione collettiva per inadempienza contrattuale né per episodi di tossinfezione alimentare o di carenza di qualità o igienicità degli alimenti utilizzati;
- di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, co. 14, legge n. 383/2001 e s.m.i. oppure, in caso contrario, di aver concluso il periodo di emersione entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- che non ricorrono le condizioni previste dall'art. 9 co. 2 lettera c) del D. Lgs. 231/2001 e altra condizione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di rispettare le norme disciplinanti il lavoro dei disabili ex L. 68/99;
- di osservare, all'interno della propria azienda, gli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 2359 c.c. con altri concorrenti partecipanti alla gara;
- di non aver preso direttamente ed indirettamente parte ad accordi volti ad alterare la libera concorrenza;
- di essere in regola con i versamenti contributivi ed assicurativi con indicazione delle relative posizioni;
- che non sussistono cause ostative e non sono state applicate nei propri confronti le misure preventive di cui alla L. 575/65;
- di essere iscritto, da almeno tre anni, alla CCIAA per l'attività coincidente con quella oggetto d'appalto ovvero presso i Registri professionali dello Stato di provenienza;
- (nel caso di cooperative) di essere iscritti all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. 23.6.2004 – Ministero Attività produttive e, per le cooperative sociali, di essere iscritti all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
- il fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi e l'importo relativo ai servizi identici nel settore oggetto di gara, realizzato negli ultimi tre anni scolastici;
- che la società possieda una adeguata capacità patrimoniale comprovata da bilanci o estratti di bilancio dell'impresa relativi agli ultimi tre esercizi;
- i principali servizi prestati negli ultimi tre anni con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari;
- il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto munito di potere di rappresentanza, se diverso dal soggetto dichiarante;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

contrattuali nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere prestato il servizio;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono influire sia sulla prestazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

- di essere disposto ad iniziare il servizio ad aggiudicazione avvenuta su richiesta dell'Amministrazione, anche se non ancora sottoscritto il contratto d'appalto;

- in caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi, secondo quanto stabilito dall'art. 37 co. 7 del D.Lgs.

163/2006 e s.m.i., è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara. In caso di violazione saranno esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

- il numero di fax al quale va inviata l'eventuale richiesta di chiarimenti, precisazioni o dimostrazioni che si rendessero necessarie;

La dichiarazione sostitutiva deve essere sottoscritta:

- per l'impresa singola dal legale rappresentante o suo procuratore;

- per i raggruppamenti temporanei, i consorzi ed i GEIE costituiti dal legale rappresentante della mandataria/consorzio/gruppo o da suo procuratore;

- per i raggruppamenti temporanei, i consorzi ed i GEIE non ancora costituiti, dai rappresentanti legali di tutti i concorrenti che intendono raggrupparsi o consorziarsi o da loro procuratori.

La dichiarazione può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

Alla dichiarazione, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

3) In caso di:

- raggruppamento/consorzio/GEIE già costituito, scrittura privata autenticata con cui è conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa mandataria ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio;

- raggruppamento/consorzio/GEIE non ancora costituito, dichiarazione di impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato speciale con rappresentanza ad uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio o il GEIE. La dichiarazione dovrà altresì contenere l'indicazione dell'operatore prescelto;

- raggruppamenti temporanei, dichiarazione contenente la specificazione delle parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori partecipanti al raggruppamento e/o della quota di partecipazione al raggruppamento.

- ricorso all'avvalimento:

documentazione e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria rese ai sensi dell'art. 49 D. Lgs. 163/2006.

Si precisa, al riguardo, che dovrà essere prodotto contratto di avvalimento che, a pena di esclusione, dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

a) l'oggetto, ossia le risorse ed i mezzi prestati in modo determinato e specifico;

b) la durata;

c) ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento;

d) il corrispettivo, con l'evidenziazione dei costi per la sicurezza.

Il contratto, a pena di esclusione, dovrà risultare da scrittura privata autenticata nelle firme.

4) almeno due dichiarazioni bancarie attestanti la capacità economica e di solvibilità dell'impresa;

5) attestato rilasciato dall'ente appaltante di avvenuto sopralluogo presso il centro cottura;

6) garanzia pari al 2% dell'importo a base d'asta, prestata a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o di fidejussione.



ere costituita in contanti o in titoli del debi al

corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso la tesoreria comunale – (indicare istituto di credito) - a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui art. 1957, co. 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta; essa è restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione provvisoria, mentre per il concorrente aggiudicatario si svincola automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

La polizza fideiussoria, in caso di raggruppamento costituendo, deve, a pena di esclusione, essere intestata e sottoscritta da tutte le imprese partecipanti ad esso.

La cauzione di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della cauzione comporterà l'esclusione dell'offerente dalla gara;

7) dichiarazione di un fideiussore contenente, ai sensi dell'art. 75 co. 8 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

8) ricevuta di versamento di € 35,00 effettuato sul c/c postale n. 73582561 intestato all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici – via di Ripetta, 246 – 00186 Roma.

9) attestazione di titolarità di idoneo centro di cottura con allegato autorizzazione sanitaria e certificato di prevenzione incendi;

10) autorizzazione sanitaria di un centro cottura alternativo;

11) copia del capitolato speciale d'appalto debitamente timbrato e firmato per accettazione su ogni singola pagina;

12) Protocollo di legalità

Le ditte partecipanti devono impegnarsi al rispetto delle indicazioni del "Protocollo di Legalità" sottoscritto tra il Comune di San Gennaro Vesuviano ed il Prefetto di Napoli, le cui clausole, di seguito integralmente trascritte, formeranno parte integrante dello stipulando contratto con l'impresa aggiudicataria. Le ditte partecipanti dovranno presentare le seguenti dichiarazioni, a pena di esclusione, nella BUSTA 1 – Documentazione amministrativa:

Clausola n. 1: La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito www.utgnapoli.it, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2: La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3: La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità pubblica di sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente

ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6: La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno – nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

La mancanza di uno o più dichiarazioni, come il fatto che non siano inserite nella Busta A comporta l'esclusione dalla gara.

Nella busta "B" – OFFERTA TECNICA - deve essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1. Progetto di gestione illustrativo del metodo e dell'organizzazione per l'esecuzione del servizio, da redigere in un massimo di 40 pagine in fogli A4, numerate e sottoscritte su ogni facciata.
2. Certificazione di distanza chilometrica del centro di cottura dalla Casa comunale di San Gennaro Ves.;
3. Piano di trasporto, con indicazione degli automezzi che saranno utilizzati e con copia delle carte di circolazione e/o dichiarazione di disponibilità degli stessi;
4. Curriculum aziendale e professionale, con allegate copie autentiche delle Certificazioni UNI EN ISO e dei titoli professionali;
5. Proposte migliorative.

Il progetto di gestione dovrà essere sottoscritto:

- per l'impresa singola dal legale rappresentante o suo procuratore;

- raggruppamenti temporanei e i consorzi costituiti dalla mandataria/consorzio o da suo procuratore (ed in tal caso va trasmessa procura);
- per i raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, dai rappresentanti legali di tutti i concorrenti che intendono raggrupparsi o consorziarsi o da loro procuratori (ed in tal caso va trasmessa procura).

Nella busta “C” – OFFERTA ECONOMICA - deve essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

dichiarazione concernente:

- l’indicazione del ribasso percentuale offerto, espresso in cifre ed in lettere, sull’importo per pasto unitario posto a base d’asta e del prezzo (IVA ESCLUSA) scaturente dal ribasso. In caso di discordanza tra l’indicazione in cifre e quella in lettere, si terrà conto della percentuale più vantaggiosa per la stazione appaltante (art. 72 R.D. 827/1924);
- la specificazione dei costi relativi alla sicurezza.

La suddetta dichiarazione va sottoscritta:

- per l’impresa singola dal legale rappresentante o suo procuratore;
- per i raggruppamenti temporanei e i consorzi costituiti dal legale rappresentante della mandataria/consorzio o da suo procuratore (ed in tal caso va trasmessa la procura);
- per i raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, dai rappresentanti legali di tutti i concorrenti che intendono raggrupparsi o consorziarsi o da loro procuratori (ed in tal caso va trasmessa la procura).

Non sono ammesse offerte con ribasso percentuale uguale a zero e offerte in aumento.

8. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L’aggiudicazione sarà disposta nei confronti del concorrente che avrà formulato la migliore offerta economicamente più vantaggiosa individuata da una commissione giudicatrice nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La commissione di gara, il giorno 13/09/2012 alle ore 10,00, in seduta pubblica aperta ai soli legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega, procederà all’esame della documentazione contenuta nelle offerte presentate (BUSTA A).

Successivamente la commissione procederà, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta “B – Offerta tecnica”, alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi. I concorrenti che non raggiungeranno con le loro offerte tecniche un punteggio minimo di 50 punti su 70 complessivamente disponibili saranno esclusi dalla gara in quanto le loro offerte saranno considerate non coerenti con gli standards funzionali e qualitativi richiesti dall’Amministrazione aggiudicatrice.

La commissione poi, in seduta pubblica, la cui ora e data sarà comunicata ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo, procederà, nella persona del Presidente, a dare lettura dei punteggi assegnati alle singole offerte tecniche; proseguirà, poi, all’apertura delle buste “C – Offerta economica”, procederà ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo assegnato, redigendo da ultimo la graduatoria dei concorrenti.

L’aggiudicazione sarà disposta nei confronti del concorrente che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l’offerta tecnica e per l’offerta economica. Nel caso di parità di punteggio finale tra offerte si procederà secondo quanto previsto dall’art. 77 del R.D. n. 827/1924.

Successivamente, se del caso, sarà effettuata, sempre ad opera della commissione giudicatrice, la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86, 87 e 88 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163.

si come risultante dal verbale di gara, è messa a disposizione degli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente, che provvederà all'aggiudicazione definitiva. Questa diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale in capo all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria.

A tal fine l'Ente provvederà a richiedere la seguente documentazione da trasmettere obbligatoriamente:

- certificati del casellario giudiziale e dei carichi pendenti dei soggetti di cui all'art. 38 co. 1 lettere b) e c);
- certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (se richiesto) con dicitura antimafia di data non anteriore a sei mesi;
- (per le sole cooperative) certificato di iscrizione all'Albo delle Società Cooperative e, per le cooperative sociali, certificato di iscrizione all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
- documentazione comprovante il fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi e il fatturato specifico nel settore oggetto di gara;
- presentazione dell'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi.

N.B. La documentazione di cui sopra potrà essere presentata in originale o in copia autentica.

Nel caso che tale verifica non dia esito positivo l'atto di aggiudicazione diviene definitivamente inefficace e si procederà alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione con scorrimento della graduatoria, oppure a dichiarare deserta la gara, oltre a quanto previsto dagli artt. 6, co. 11, e 48 del D. Lgs. 163/2006.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 81, co. 3 del D. Lgs. 163/2006 l'Ente si riserva di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Ferma restando la predetta facoltà, si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, sempre che sia giudicata conveniente ed idonea.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dal Protocollo di legalità.

Al fine della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre, a seguito di apposita richiesta:

- cauzione definitiva;
- la polizza assicurativa;
- ed ogni altra eventuale documentazione necessaria allo scopo.

9. INFORMAZIONI

Gli atti di gara sono sul sito dell'ente appaltante www.comune.sangennarovesuviano.na.it e l'ufficio di riferimento è l'UFFICIO SERVIZI SOCIALI sito in San Gennaro Ves. P.zza Margherita-tel.0818286907 / 0818286914.

Il Responsabile del Servizio
Dr. Giuseppe De Rosa

Piazza Margherita, c.p.a.80040 tel.081.8286914 – Fax 081.8286914
SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DEL COMUNE DI SAN GENNARO VES. (NA)

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole statali del Comune di San Gennaro Ves. Che ne fanno richiesta.

Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di San Gennaro Ves. che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento in gestione del servizio mensa destinato agli alunni delle scuole statali ed al personale scolastico operante nei plessi scolastici avente diritto. Il servizio consiste nella preparazione di pasti caldi confezionati in monoporzione ermeticamente chiusi e trasportati in idonei contenitori isotermitici sempre a carico della I.A. nei vari plessi scolastici, unitamente al tris di posate completo di tovagliolo, bicchieri e tovagliette tutto monouso., nonché la distribuzione a cura di proprio personale.

ART. 3 – DURATA DELL’APPALTO

Il servizio inizierà nell’anno 2012 (presumibilmente nel mese di ottobre) e terminerà il 30 giugno 2014, nel rispetto del calendario scolastico. Il termine di inizio sarà comunicato con congruo anticipo alla ditta aggiudicatrice, che non avrà nulla a pretendere rispetto a tale termine. Il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

ART. 4 – PLESSI SCOLASTICI DA FORNIRE E DIMENSIONE PRESUNTA DELL’UTENZA

➤ SCUOLE MATERNE:

- i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

- i pasti sono erogati per 2 gg. alla settimana;

Il numero dei pasti giornalieri da fornire presso ciascun plesso scolastico sarà giornalmente e telefonicamente fornito dai responsabili di ciascun plesso all'Impresa entro le ore 9,30 del giorno stesso.

Il numero dei pasti da fornire può variare e non è ammessa alcuna compensazioni di sorta, così come eventuali variazioni dei plessi scolastici. Altresì non è previsto un numero minimo garantito.

ART. 5 – STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dall'art. 76 del D.Lgs. n. 163/06. In particolare, al fine di tutelare la qualità complessiva del progetto, non sono ammesse varianti nel menù e tabelle dietetiche allegati al presente capitolato. Oltre che alle procedure di qualità, ai sensi della norma UNI ISO 9002 e 22000, l'I.A. deve essere in possesso di un sistema di autocontrollo all'uopo studiato nel rispetto del D.Lgs. 155/97 e del D.G.R.C. 2163/07 – L. 123/05 e, di essere in regola con il disposto del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, riguardanti la sicurezza sul lavoro.

Altresì, è fatto obbligo all'I.A. di provvedere ed effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 6 – CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Indicativamente, il periodo di riferimento è il seguente:

inizio (presunto) 1° ottobre – termine 30 giugno.

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio e termine effettivo del servizio di refezione.



in caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con un anticipo di almeno 48 ore.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, questa dovrà garantire la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'A.C..

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse e disordini civili.

Non sarà considerata causa di interruzione di servizio da parte dell'Impresa, guasti di qualsiasi natura presso il centro di cottura.

ART. 8 – CAUZIONI

Cauzione provvisoria. A garanzia della sottoscrizione del contratto le ditte partecipanti dovranno versare una cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto, nei modi previsti dalla normativa vigente.

Cauzione definitiva. L'I.A. è obbligata a prestare apposita garanzia definitiva nei modi previsti dalla normativa vigente, pari al 10% del valore aggiudicato dell'appalto, a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto, entro il termine di 15 giorni.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A..

L'I.A., inoltre, assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'aggiudicatario, quanto dell'Ente Locale o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre



eseguite da parte di terzi.

L'I.A. sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con un primario istituto assicurativo autorizzato dall'ISVAP, (si richiama a tal fine il D.M. pubblicato sulla G.U. n. 29 del 05/02/1999), a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare, al Comune di San Gennaro Ves., ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc. nonché a copertura dei danni che lo stesso potrebbe arrecare ad immobili e mobili dell'Amministrazione contraente, dati in uso all'aggiudicatario.

I massimali della polizza non devono essere inferiori a quelli che seguono:

- € 5.000.000,00 per sinistro e per anno;
- € 350.000,00 per persona e per sinistro;

ART. 9 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'impresa aggiudicataria che non accetti l'incarico perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà provvedere al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 10 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

All'I.A. è fatto assoluto divieto di subappaltare qualsiasi parte del servizio e la cessione del contratto, anche parzialmente.

ART. 11 – SPESE E TASSE

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso dell'esecuzione, sono a carico dell'I.A..

I consumi d'acqua, gas, energia elettrica e manutenzione occorrenti per il funzionamento del centro di cottura, saranno ad esclusivo carico dell'I.A..

Ogni servizio di gestione inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.. A tal proposito, su richiesta dell'A.C. l'Impresa deve fornire la documentazione prevista dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 13 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto dall'A.C..

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o di inadempimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità.

ART. 14 – ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un seminario di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato sia a livello di produzione che di trasporto dei pasti.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di refezione, al fine di adeguare il servizio agli standards di qualità richiesti dalla Committente.

ART. 15 – VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori effettuerà presso il centro di cottura.



Il tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

ART. 17 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura ed il personale dovrà far uso di guanti.

ART. 18 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle normative previste dal D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D. Lgs. n. 81/08.

ART. 20 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dagli infortuni sul lavoro ed a quelle che potranno intervenire durante il periodo dell'appalto.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'I.A. esonera contrattualmente l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità relativa alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità, la vecchiaia, la disoccupazione involontaria, la malattia, ecc., nonché dal pagamento di tutti gli altri contributi a favore dei propri dipendenti o soci lavoratori che restano a carico dell'Impresa ed a sua totale ed esclusiva responsabilità.

ART. 21 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 e s.m., alla normativa vigente in materia, nonché da quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 22 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinate alla preparazione dei pasti, per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

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

Non sono ammesse etichettature incomplete ed in lingua non italiana.

ART. 23– GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili all'A.C., la documentazione di cui al D.Lgs. 155/97 e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 24 – MENU'

Il pasto sarà composto da:

1. primo piatto;
2. secondo piatto;
3. contorno;

5. frutta fresca.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e grammature, a quelli indicati nell'allegato menù al presente capitolato. L'A.C. si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore nutrizionale.

Sono permesse variazioni al menù solo in casi eccezionali ed in ogni caso potranno essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C..

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute o religione l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'A.C..

ART. 25 – DIETE SPECIALI

L'I.A., su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Inoltre, l'I.A. deve approntare diete speciali per i diversi utenti anche in base alle varie richieste nate dai diversi culti religiosi.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contenuta in una vaschetta mono porzione termo sigillata e contrassegnata dal nome del plesso e dal cognome e nome dell'utente a cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART. 26 – TRASPORTO E MODALITA' DI CONSEGNA DEI PASTI

Il confezionamento dei pasti deve essere fatto in mono razione, termo sigillato e trasportato in contenitori isotermici idonei. Inoltre, i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo plesso scolastico e per tipologia di utenza.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero dei pasti contenuti ed il nome del plesso scolastico a cui il contenitore è destinato.

ogni pasto confezionato dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, il luogo e la data di produzione e la tipologia dell'alimento contenuto.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato singolarmente in sacchetti ad uso alimentare.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e di numero sufficiente allo scopo di velocizzare, il più possibile, la consegna dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio.

La preparazione, la cottura dei pasti e la consegna ai refettori dovrà avvenire in un lasso di tempo non superiore ai 60 minuti.

Il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto e la consegna dello stesso non deve essere superiore ai 30 minuti.

La consegna del pasto dovrà avvenire entro 15 minuti dall'orario concordato con le scuole, in caso di ritardo l'I.A. sarà soggetta a penale. La suddetta penale non sarà applicata solo in caso di ritardi causati da forza maggiore.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti. Il personale incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente ufficio dell'A.C. per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 27 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'A.C. si riserva, altresì, di distaccare per periodi saltuari o continuativi una persona di propria fiducia per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

Le persone autorizzate ai controlli saranno comunicate preventivamente all'I.A..

L'Impresa dovrà effettuare l'autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e dal D.G.R.C. 2163/07 – L. 123/05, concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della consegna, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P..

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia prevista dal piano.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro di cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi Comunali e nonché degli enti incaricati dall'A.S.L..

ART. 20 – CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro due giorni.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione l'impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 30 – PENALI

L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 500,00 per ogni violazione a quanto stabilito nel menù;

previsto dai limiti di carica microbica;

- € 800,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;

- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla legge in materia;

- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

- € 100,00 per ogni dieci minuti di ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre i quindici minuti di ritardo rispetto all'orario concordato con le scuole stesse.

Per altri casi di inadempienza, sopra non contemplati, l'A.C. si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00.

ART. 31 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto gli inadempimenti alle obbligazioni contrattuali ed ogni altro caso previsto dalla normativa vigente ed in particolare l'utilizzo della cucina per soggetti esterni.

ART. 32 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello di aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Il prezzo del pasto dovrà restare invariato per il primo anno di servizio.

All'inizio di ogni anno successivo al primo, il prezzo verrà variato, a richiesta dell'I.A., di una percentuale pari al 75% della variazione degli indici generali ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale, relativa all'anno precedente. L'eventuale aggiornamento non potrà comunque superare ogni anno il 10% del prezzo di aggiudicazione.

ART. 33 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati alle scuole. Inoltre, l'I.A. sarà tenuta ad accompagnare ogni sua fattura mensile con le copie delle bolle di consegna quotidiane.

L'ufficio ragioneria dell'A.C. provvederà al pagamento mensile di quanto dovuto all'I.A., previa attestazione di verifica, di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile competente.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi mediante incameramento della cauzione definitiva.

ART. 34 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Il Responsabile del Servizio
Dr. Giuseppe De Rosa