

# Comune di Valle Mosso

## Provincia di Biella

\* \* \* \* \*

Gestione del servizio di mensa scolastica

per le Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di 1° grado e Centri Estivi

- Periodo: 14 settembre 2009 - 31 Agosto 2010 -

### **-CAPITOLATO DI APPALTO -**

**(il presente capitolato consta di 32 articoli e n° 6 allegati)**

#### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

– L'appalto avrà per oggetto:

##### *L'approvvigionamento*

delle derrate alimentari, la preparazione, cottura e confezionamento dei cibi, la distribuzione, in appositi contenitori termici, presso 6 centri mensa e precisamente:

- ? Scuola dell'Infanzia di Crocemosso dal lunedì al venerdì (circa 28 pasti alunni + 2 adulti);
- ? Scuola Primaria di Crocemosso dal lunedì al venerdì (circa 42 pasti alunni + 3/5 adulti);
- ? Scuola dell'Infanzia di Falcerò dal lunedì al venerdì (circa 45 pasti alunni + 4/6 adulti);
- ? Scuola Primaria di Falcerò dal lunedì al venerdì (circa 61 pasti alunni + 2 adulti);
- ? Scuola dell'Infanzia di Valle Mosso dal lunedì al venerdì (circa 40 pasti alunni + 4/5 adulti);
- ? Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Valle Mosso dal lunedì al venerdì la Primaria per circa 73 pasti alunni + 3/6 adulti – il lunedì, mercoledì, giovedì la Secondaria di 1° grado per circa 94 pasti alunni + 2/4 adulti;

Il calendario per l'anno 2009/2010 è il seguente:

- 14 settembre 2009 inizio lezioni (in base alla scelta del Consiglio d'Istituto: se intera o mezza giornata, si procederà all'attivazione o meno della mensa scolastica)
- 2 novembre chiusura ponte Onnisanti
- 7 dicembre 2009 chiusura ponte Immacolata
- dal 21 dicembre 2009 al 6 gennaio 2010 chiusura Natalizia
- dal 1 al 10 aprile 2010 chiusura Pasquale
- 12 giugno 2010 termine scuola Primaria e Secondaria
- 30 giugno 2010 termine Scuola Infanzia

Dovrà essere prevista anche la fornitura, dalla chiusura delle scuole all'ultimo venerdì di luglio 2010, dei pasti agli iscritti dei Centri Estivi.

Il numero dei pasti giornalieri (circa 400) di cui sopra è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione, il numero esatto dei pasti da fornire corrisponderà a quello degli utenti che usufruiranno del servizio mensa e verrà comunicato ogni mattina dal personale ATA della Scuola.

Tenuto conto che il trasporto e la consegna dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari centri mensa, dovrà avvenire con automezzi dalla capienza adeguata, riconosciuti idonei dal competente servizio di igiene pubblica. Gli automezzi dovranno essere furgonati, chiusi, tenuti in perfetto stato di pulizia ed utilizzati unicamente per il trasporto di sostanze alimentari.

#### *Le prestazioni aggiuntive*

presso le mense in cui il personale ATA non è incluso nell'apposita Convenzione sono consistenti giornalmente in:

- a) predisposizione del refettorio
- b) preparazione dei tavoli per i pasti
- c) scodellamento e distribuzione del cibo
- d) pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo i pasti
- e) lavaggio e riordino delle stoviglie
- f) gestione dei rifiuti
- g) redazione del D.U.V.R.I. (documento unico valutazione rischi da interferenza).

#### **Art. 2 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà inizio il 14 settembre 2009 ed avrà termine il 31 agosto 2010.

#### **Art. 3 – Importi a base d'asta**

Il prezzo unitario a base d'asta è per:

- ogni pasto: **€uro 2,94** oltre IVA 4%
- ogni pasto + prestazioni aggiuntive: **€uro 3,72** oltre IVA 4%
- Non saranno ammesse offerte in aumento sul prezzo a base d'asta;
- L'offerta in percentuale dovrà essere espressa in cifre ed in lettere;

#### **Art. 4 Sede di preparazione**

La ditta appaltatrice è autorizzata a preparare e confezionare i pasti presso il proprio centro di cottura.

#### **Art. 5 Caratteristiche dei pasti**

a) I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta di stagione non potrà essere somministrata per due giorni consecutivi. Dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M..

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica". Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di documentare, con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche, la rispondenza dei prodotti impiegati con "le linee guida" e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia. L'appaltatore fornirà un elenco delle marche di fabbricazione e degli abituali fornitori dei principali generi alimentari utilizzati e informerà l'amministrazione comunale di ogni eventuale variazione.

- b) La Ditta appaltatrice si impegna a confezionare e distribuire a ciascun soggetto fruitore del servizio n° 1 pasto nel rispetto del “Menù” (allegato “A1”), della “Tabella grammature” (allegato “A2”) predisposti e vidimati dalla competente A.S.L. 12, ed in conformità alle “Caratteristiche merceologiche” (allegato B).
- c) Il servizio di cui trattasi esclude in maniera assoluta l'impiego di cibi precotti.
- d) Il Comune si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, le variazioni di qualità che riterrà opportune sulle derrate alimentari, da concordarsi con la Ditta appaltatrice tenuto conto del contenimento delle variazioni all'interno del prezzo del costo pasto concordato
- e) Nel caso che occasionalmente risulti impossibile da parte della Ditta appaltatrice, per motivi documentati e non imputabili alla stessa, confezionare i piatti previsti dal Menù, ella li sostituirà con altri dello stesso valore nutritivo, rispettando il “Prospetto delle grammature a crudo per i pasti in mensa”.
- f) Per gli utenti che risultino affetti da particolari patologie attestate da relativo certificato medico, nonché impossibilitati ad includere determinati alimenti nella propria dieta per origini etniche, culturali e religiose, la Ditta appaltatrice si impegna a predisporre un menù differenziato che tenga conto delle particolari esigenze alimentari.
- g) Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monorazione termo sigillata contrassegnata in modo da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per l'elaborazione e la distribuzione delle diete suddette.
- h) I pasti dovranno essere serviti caldi.
- i) Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori igienicamente idonei.
- l) I pasti per gli adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.
- m) La Ditta dovrà fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento, nonché i tovaglioli di carta.

#### **Art. 6 – Modalità di scelta del contraente**

Il servizio sarà aggiudicato con la modalità della procedura negoziata (cottimo fiduciario) ai sensi dell'art 125 del decreto legislativo 163/2006 con esclusione di offerte economiche in rialzo sugli importi a base d'asta e l'attribuzione dei punti qualità sulla base degli elementi elencati nell'allegato C).

#### **Art. 7 – Modalità di gara ed aggiudicazione**

L'importo definitivo dell'appalto risulterà dall'aggiudicazione, che verrà effettuata da un'apposita Commissione, tecnico amministrativa.

In via provvisoria, sarà dichiarata aggiudicataria del servizio la Ditta concorrente che avrà presentato l'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa (valutazione qualità/prezzo) quindi con il punteggio più alto.

L'aggiudicazione definitiva verrà poi effettuata dal Responsabile del Servizio con propria determinazione, conformemente alle risultanze del verbale della Commissione aggiudicatrice e previa verifica delle documentazioni presentate.

Verranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nei modi e nei termini stabiliti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dal Disciplinare di Gara.

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

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti gli offerenti.

#### **Art. 8 – Variazioni all'importo del contratto**

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non potranno subire variazioni per tutto il periodo di durata dell'appalto.

#### **Art. 9 – Gestione provvisoria ed iniziale della gara**

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in riferimento al calendario fornito dalla competente Autorità.

#### **Art. 10 - Personale**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

A tale proposito la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione in cui attesta gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

#### **Art. 11 – Garanzie di igiene**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 26.05.1997 nr. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione e quelli per il trasporto dei pasti monoporzione

per diete particolari dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, muniti di presa di corrente, eventuale necessario cavo elettrico e termostato, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C e dei cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1°C e 10°C fino all'atto della somministrazione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile di proprietà utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

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

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell' A.S.L. Territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta, al fine di garantire i controlli dell'A.S.L., conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura del pasto completo del giorno.

Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 155/97, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

## **Art. 12 – Situazioni particolari**

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa Ditta dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con almeno 5 giorni di anticipo, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative senza alcun onere a carico della stazione appaltante.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al

precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste dal presente capitolato.

### **Art. 13 – Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La ditta appaltatrice dovrà collaborare con l'Ente per la redazione del DUVRI.

### **Art. 14 – Pagamento dei corrispettivi**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti mensilmente, distinti per le voci: - alunni – insegnanti – collaboratori.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

### **Art. 15 – Cauzioni/Garanzia**

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire la prescritta cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, in una delle seguenti forme:

- a) fidejussione bancaria;
- b) polizza assicurativa, rilasciata da una società di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

### **Art. 16– Requisiti per la partecipazione alla gara**

Sono ammesse alla gara le ditte in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di gara e più precisamente:

- a) di essere iscritte alla Camera di Commercio per l'attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
- b) di aver gestito nell'anno 2008 un servizio di fornitura pasti in numero medio giornaliero pari a quello previsto per la gestione in oggetto. Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto singolarmente da tutte le aziende concorrenti;
- c) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera e che procedure di fallimento o concordato non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara;
- d) per le Cooperative o consorzi di cooperative, di essere regolarmente iscritte nel Registro prefettizio/schedario della cooperazione;
- e) di non rientrare nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006;
- f) di non avere contenziosi in essere con pubbliche amministrazioni;
- g) di essere in possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 41 del decreto legislativo 163/2006;
- h) di aver effettuato il sopralluogo richiesto al termine del quale verrà rilasciata apposta attestazione da parte dell'Amministrazione. Tale attestazione va inserita, pena l'esclusione dalla gara, in originale nei documenti di ammissione;

- i) la propria condizione di non assoggettabilità ai disposti di cui alla Legge 68/99;
- l) la propria condizione di assoggettabilità ai disposti di cui alla Legge 68/99;
- m) di gestire da almeno 5 anni un centro di cottura e di averne attualmente uno ubicato entro 15 km dalla sede delle singole scuole (se il centro di cottura è in locazione, il relativo contratto dovrà avere scadenza oltre il 31/08/2010);

#### **Capacità tecnica:**

- a) dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa realizzato complessivamente dall'impresa nel triennio 2005-2008 che dovrà essere almeno pari ad Euro 200.000,00 per anno nel settore della ristorazione;
- b) elenco completo dei servizi di refezione scolastica dell'ultimo triennio 2005-2008 con l'indicazione del periodo, degli importi e dei destinatari. Tale elenco dovrà essere corredato a pena di esclusione dalle attestazioni rilasciate dai committenti contenenti espressamente che il servizio si è svolto nel rispetto del contratto, ovvero con soddisfazione o con formula equivalente.
- c) di gestire da almeno 5 anni un centro di cottura e di averne attualmente uno ubicato entro 15 km dalla sede delle singole scuole (se il centro di cottura è in locazione, il relativo contratto dovrà avere scadenza oltre il 31/08/2010);

**La mancata attestazione dei requisiti sopra indicati comporterà automaticamente l'esclusione dalla gara.**

#### **Art. 17 – Modalità di redazione del progetto**

Premesso che l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa (valutazione qualità/prezzo), le ditte partecipanti dovranno predisporre idoneo progetto destinato a conseguire i punti relativi alla voce "qualità" di cui all'allegato C) del presente Capitolato.

Il progetto in questione, che dovrà essere redatto senza superare le 20 cartelle su fogli A4. E' ammessa la presentazione di allegati, che verranno valutati solo ed esclusivamente se di effettiva pertinenza rispetto agli argomenti qualitativi richiesti. Ulteriori fogli aggiuntivi rispetto alle 20 cartelle richieste ed allegati di non effettiva pertinenza non verranno considerati oggetto di valutazione progettuale, verrà valutato alla luce di 2 aspetti specifici:

- 1) fino a 44 punti – in cui la ditta offerente dovrà indicare le modalità:
  - a. di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari – max 11 punti -;
  - b. di preparazione dei pasti – max 11 punti -;
  - c. di pregio tecnico da cui si evincano suggerimenti atti alla trasparenza, all'efficacia ed efficienza del servizio ed alla collaborazione con l'Ente – max 15 punti -;
  - d. di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali – max 7 punti -;
- 2) fino a 16 punti – in cui la ditta offerente dovrà indicare:
  - a. eventuali integrazioni delle attrezzature in uso presso i refettori di ogni scuola che intende porre in essere – max 10 punti -;
  - b. personale destinato ad operare presso le strutture (numero, qualifica, professionalità, ecc.), piano di formazione previsto per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (es: corso addetto antincendio per attività a rischio medio, corsi specifici di cucina per le mense scolastiche, ecc...) – max 10 punti -.

#### **Art. 18 – Modalità di presentazione dell'offerta**

Per partecipare alla gara le imprese - a pena di esclusione - dovranno consegnare direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune o far pervenire a mezzo del servizio postale con raccomandata A.R., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata (intendendosi esclusa ogni altra forma di recapito), **un plico**, contenente l'offerta e tutti i documenti richiesti, sigillato con ceralacca su tutti i lembi di chiusura e controfirmato sui lembi stessi, riportante il nominativo dell'impresa concorrente e, in caso di imprese raggruppate, i nominativi

di tutte le imprese, **entro e non oltre, a pena di esclusione, le ore 12.00 del giorno 20/07/2009.**

Dovrà inoltre sul plico apporsi in maniera chiara la seguente dicitura: "OFFERTA PER LA GARA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI VALLE MOSSO PERIODO 14/09/2009 – 31/08/2010"

**Detto plico dovrà essere consegnato al Comune di Valle Mosso – Via Roma 40, Cap. 13825 entro i precitati termini perentori, pena l'esclusione della gara.**

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana.

**Documentazione:** il plico, a pena di esclusione dalla gara, dovrà contenere i seguenti documenti:

1) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, dell'oggetto della gara e la dicitura "**Busta C) OFFERTA ECONOMICA**", contenente la sola offerta economica della ditta (in caso di associazione temporanea di impresa le offerte dovranno essere firmate da tutte le aziende del raggruppamento e dovranno essere parimenti indicate le parti di servizio che ciascuna azienda si impegna a gestire) indicante il ribasso unico percentuale sui prezzi unitari a base d'asta così in cifre come in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante.

L'offerta economica dovrà essere redatta sul modulo fac-simile allegato al presente capitolato sotto la lettera E)

2) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e la dicitura "**Busta B) DOCUMENTAZIONE TECNICA**", nella quale dovrà essere inserita tutta la documentazione che la Ditta ritenga di allegare ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui ai parametri di qualità indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto; detta documentazione dovrà essere firmata su ogni pagina ed in calce dal soggetto/soggetti firmatario dell'offerta economica e dovrà essere redatta secondo le linee guida di cui all'art. 17 del presente capitolato.

3) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e la dicitura "**Busta A) DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA**", contenente tutta la documentazione richiesta, ovvero:

- a. domanda con annessa dichiarazione redatta come da fac-simile allegato al presente capitolato sotto la lettera D);
- b. polizza bancaria/assicurativa/assegno bancario costituente la cauzione provvisoria (€. 2.381,40);
- c. attestazione rilasciata dagli uffici provinciali competenti in caso di assoggettabilità ai disposti di cui alla Legge 68/99;
- d. elenco completo dei servizi di refezione effettuati nel triennio 2005-2008.

**La gara sarà esperita il giorno 22/07/2009 alle ore 9,00 presso la sede Municipale, in seduta pubblica.**

#### **Art. 19 - Avvertenze**

Alle dichiarazioni sostitutive prodotte ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000, n. 445, presentate da cittadini della Comunità europea, si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari, residenti in Italia, secondo le disposizioni del regolamento anagrafico della popolazione residente approvato con DPR 30.05.89, n. 223, possono utilizzare le suddette dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

#### **Art. 20 – Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammesse alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 37

del decreto legislativo 163/2006.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nel presente capitolato.

I soggetti del raggruppamento d'impresa, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

Ogni impresa componente il raggruppamento dovrà presentare la documentazione di cui all'art. 20, fatta eccezione per la cauzione, che sarà prestata solo dall'impresa capogruppo.

#### **Art. 21 – Cause di esclusione**

Si farà luogo all'esclusione dalla gara:

- 1 - Nel caso di mancata presentazione o di presentazione non conforme dell'offerta secondo le indicazioni del disciplinare di gara ed in caso non contenga la documentazione richiesta dal presente capitolato;
- 2 - Nel caso in cui l'offerta, il progetto e la documentazione cui sopra non siano contenuti nelle apposite buste interne debitamente sigillate con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e non siano redatti secondo quanto disposto dal presente capitolato;
- 3 - In caso di mancata sottoscrizione dell'offerta;
- 4 - Nel caso di abrasioni, cancellazioni o correzioni dell'offerta non debitamente evidenziate e confermate dal sottoscrittore;
- 5 - Qualora il plico contenente l'offerta e la documentazione a corredo non risulti pervenuto entro la data di scadenza (ore 12,00 del giorno 20/07/2009) o sul quale non sia posta la scritta indicante la specificazione della gara ed il nome della ditta;
- 6 - In caso di mancata presentazione o di presentazione non conforme delle dichiarazioni secondo quanto sopra indicato;
- 7 - In caso di mancata o incompleta presentazione della cauzione provvisoria;
- 8 - In caso di mancata presentazione della certificazione di cui alla legge n. 68/99 (nel caso in cui la ditta ne sia soggetta);
- 9 - In caso di un punteggio qualitativo inferiore a punti 40;
- 10 - In caso di mancata presentazione di anche una sola delle attestazioni richiamate all'art. 18 del presente capitolato.

#### **Art. 22 – Adempimenti a carico dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente Capitolato ed altresì firmare il contratto nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione, dopo un sollecito da effettuare entro 15 giorni dalla fissazione della data per la stipula del contratto, potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatesi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **Art. 23 – Avvertenze per l'aggiudicatario**

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente art. 16, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte altresì che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente

che segue in graduatoria.

È' esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art. 24 – Divieto di cessione e subappalto**

E' assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione, fatto salvo il servizio di trasporto pasti per il quale in ogni caso l'azienda dovrà chiedere preventiva autorizzazione all'ente.

#### **Art. 25 - Penalità**

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione alla ditta appaltatrice:

1. ritardo di oltre 15 minuti nella consegna delle forniture;
2. consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste;
3. qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste, oppure non sia rispettato il menù previsto;
5. violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;
6. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti;
7. mancata o non idonea sanificazione e riordino dei locali.

**Per le mancanze di cui ai punti n. 1, 2, 3, 4** la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 50% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

**Per le mancanze di cui ai punti n. 5, 6 e 7** e per ogni altro inadempimento la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Per reiterati inadempimenti, il Comune, a proprio giudizio insindacabile, avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

#### **Art. 26 – Risoluzione del contratto**

Oltre che nei casi previsti dall'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto - fatta comunque salva l'azione per il risarcimento dei danni - anche nei seguenti casi:

1. per mancato inizio entro i termini previsti dal capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
4. per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
5. quando la Ditta si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
6. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato Speciale d'Appalto;
7. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione

dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

8. l'interruzione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata.
9. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
11. riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione introiterà la cauzione prestata e la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto. E' in facoltà del garante, fermo restando il diritto del Comune al risarcimento dei danni e fatto salvo il pagamento delle penali già maturate in ragione dell'inadempimento dell'appaltatore, di proporre al Comune, per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di una ditta in possesso dei requisiti di moralità e professionalità, disposta ad eseguire la prestazione agli stessi prezzi e condizioni praticati dalla Ditta aggiudicataria. La domanda di sostituzione, ferma l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

#### **Art. 27 – Contestazione addebiti**

Le penali di cui all' art. 25 verranno applicate previa contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 05 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito fermo restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

#### **Art. 28 – Adeguamento al D.lgs. 26.05.1997 n. 155**

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. 26.05.1997 nr. 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al D. Lgs 155/97 per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli uffici dell'amministrazione comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'amministrazione comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 26 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **Art. 29 – Spese ed oneri fiscali**

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

#### **Art. 30 - Controversie**

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà il Foro di Biella.

#### **Art. 31 – Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.

**Art. 32 – Responsabile del procedimento**

Responsabile del procedimento è la Signora Gabriella Macchieraldo.

Per informazioni: Ufficio Istruzione 015/702652 - fax 015/703812

Valle Mosso, 26/06/2009

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

-Gabriella Macchieraldo

ALLEGATI:

A1) Menù

A2) Grammature

B) Caratteristiche merceologiche

C) Modalità valutazione offerta

D) Fax-simile domanda/dichiarazione

E) Fax-simile offerta economica