

Approvato con determinazione n. 220 del 6.7.2012.

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Procedura : art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Servizio di mensa scolastica nella scuola materna ed elementare anno scolastico 2012/2013

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione ufficiale : COMUNE DI SANT'ANGELO ROMANO (Prov. Di Roma)

Indirizzo Postale : Piazza Santa Liberata n. 2 00010 Sant'Angelo Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: ALLEGATO II B CAT. 17 SERVIZI DI RISTORAZIONE -CPC N. 64 -RIFERIMENTO CPV 55524000-9 DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 63/2006 CIG 441475316D

1) OGGETTO : SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il Comune di Sant'Angelo Romano con sede in piazza Santa Liberata n. 2 – Settore amministrativo intende affidare con il criterio di aggiudicazione di cui all'art. 83 del D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163 “ Offerta economicamente più vantaggiosa” il servizio di Refezione presso la scuola Materna ed Elementare del Comune di Sant'Angelo Romano.

2) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il locale mensa del plesso scolastico ubicato in Via Gilberto Micolonghi .

3) DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto decorre dall'avvio del servizio fino al termine dell'anno scolastico 2012/2013.

4) IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

L'importo di partenza posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è stabilito in € 4,70 (Euro quattro/70) oltre IVA come per legge, per una spesa presunta annua di € 144.000,00 (Euro centoquarantaquattromila/00) al netto dell'IVA, oltre oneri della sicurezza come descritti nel documento DUVRI allegato e quantificabili in € 100,00 oltre IVA nella misura di Legge non soggetto a ribasso.

5) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto le imprese, sia singole che raggruppate a norma dell'art. 34 e ss. del d.lgs. 163/06, e in possesso dei requisiti elencati all'art. 38, 39, 41 e 42 del d.lgs. 163/06 e di quelli sotto elencati:

❖ In possesso del certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza da cui risulti che l'impresa è in attività per il servizio di ristorazione collettiva; in caso di associazione temporanea d'impresa, il suddetto requisito deve essere posseduto dalla capogruppo e dalle mandanti;

❖ In possesso delle seguenti certificazioni di qualità rilasciate da organismo accreditato SINCERT:

- UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000 per la sicurezza alimentare

In caso di associazione temporanea d'impresa le suddette certificazioni dovranno essere possedute da ciascuna impresa del raggruppamento.

❖ In possesso di attestazioni inerenti il servizio prestato, identico a quello da appaltare, nell'ultimo triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, (2009/2010/2011) per un importo complessivo almeno pari ad € 500.000,00;

❖ In possesso della capacità finanziaria ed economica per l'espletamento del servizio che può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- referenza di almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs 1° settembre 1993, n. 385 (in caso di ATI il requisito deve essere dimostrato da ciascun partecipante al raggruppamento);
- bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, ovvero dichiarazione scritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;
- dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi;
- ❖ Disponibilità di un centro di cottura e deposito alimentari in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004 ubicati entro 30 Km dal plesso scolastico da servire ed in possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000;
- ❖ In possesso dei requisiti previsti dall'art. 38 del d.lgs. 163/00.

La mancanza o la non completezza di uno solo dei requisiti /documenti richiesti fa sì che diventi automatica l'esclusione dalla gara in oggetto.

6) SOPRALLUOGO

Le Imprese concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati al servizio, tale sopralluogo verrà effettuato nelle date prestabilite dal Comune di Sant'Angelo Romano.

7) PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dagli artt. 3 e 55, del D.Lgs. 163 del 12.04.2006.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163 del 12.04.2006 in base ai seguenti e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- Qualità del servizio : punti 70/100
- Prezzo del servizio : punti 30/100

Qualità del servizio:

Il punteggio, fino ad un massimo di 70 punti, verrà attribuito ai progetti di gestione elaborati dalle Ditte concorrenti in relazione a quanto di seguito riportato:

Capitoli	Descrizione	Punti max
1.	Organizzazione del servizio Relazione concernente l'organizzazione del servizio: Modalità di effettuazione del servizio mediante descrizione dettagliata dello stesso, con riferimento ad ogni fase di lavoro - max punti 10 Modalità di approvvigionamento derrate ed elenco dei fornitori - max punti 8 Modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti – max punti 8 Pulizia e sanificazione degli ambienti – max punti 4	30
2.	Utilizzo di prodotti BIO, D.O.P., I.G.P. e del territorio (in aggiunta a quelli previsti dal Capitolato) Verranno valutate le tipologie e le frequenze di somministrazione dei prodotti offerti Prodotti da Agricoltura Biologica - max 4 punti Prodotti D.O.P. o I.G.P. - max 4 punti Prodotti del territorio - max 2 punti	10
3.	Migliorie del servizio e GPP Saranno valutate positivamente in particolare le migliorie di carattere dietetico-nutrizionale – max 5 punti Introduzione di misure di contenimento dei consumi energetici – max 5 punti	10
4.	Formazione ed aggiornamento del personale ed iniziative di educazione alimentare Iniziative di formazione del personale impiegato per l'appalto – max 4 punti Programmi ed iniziative di educazione alimentare – max 4 punti	8
5.	Piano trasporti Descrizione dell'organizzazione delle consegne e le caratteristiche di mezzi e attrezzature impiegate nel servizio – max 4 punti	4
6.	Gestione delle emergenze Modalità e tempistiche previste nella risoluzione delle emergenze in caso di impossibilitata inutilizzo del centro cottura – max 8 punti	8

Prezzo del servizio:

il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito all'offerta migliore, in ragione **del ribasso sul prezzo a base d'asta fissato dall'Amministrazione in € 4,70 (IVA esclusa)**. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO OFFERTA IN ESAME} = \frac{\text{PREZZO PIU' BASSO} \times 30}{\text{PREZZO OFFERTA IN ESAME}}$$

Sono escluse le offerte a rialzo sul costo presunto del servizio.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità di punteggio si procederà al sorteggio. La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata solo dopo avere provveduto alla valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Il Comune si riserva la facoltà, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006 di procedere alla verifica dell'anomalia nel caso in cui le offerte presentate risultino anormalmente basse.

L'aggiudicazione sarà sancita da commissione appositamente nominata.

8) CAUZIONE PROVVISORIA

In sede di appalto deve essere rilasciata cauzione provvisoria di € 2.880,00 pari al 2% del valore presunto dell'appalto. La cauzione ressa ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/06 potrà essere costituita con fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria, con validità non inferiore a 180 giorni.

9) FINANZIAMENTO-COSTI -PAGAMENTO

L'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio ed il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla data di ricezione della fattura.

10) PUBBLICAZIONE

Il presente Bando sarà pubblicato come segue:

¹⁴/₇ all'Albo Pretorio del Comune di Sant'Angelo Romano per 15 giorni consecutivi;

¹⁴/₇ sul sito internet del Comune di Sant'Angelo Romano
www.comune.santangeloromano.rm.it;

¹⁴/₇ per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana –Serie Speciale Contratti Pubblici;

Gli interessati possono ritirare la copia del bando unitamente al Capitolato Speciale presso gli Uffici Protocollo o Amministrativo del Comune di Sant'Angelo Romano nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 , oppure scaricare copia della documentazione di gara dal sito internet del Comune di Sant'Angelo Romano www.comune.santangeloromano.rm.it.

11) TERMINE E LUOGO DI RICEZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Le ditte interessate dovranno far pervenire, per raccomandata A.R. tramite il servizio postale di Stato o Agenzia di recapito, o a mano, entro il termine perentorio delle ore 12,00 **del 27/08/2012**, pena l'esclusione, un plico perfettamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno la ragione sociale, l'indirizzo, recapito telefonico e di fax del soggetto concorrente nonché chiaramente apposta la seguente dicitura: "**OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA a. s. 2012/2013**". Si darà luogo alla gara anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Detto plico dovrà contenere tre distinti plichi, ciascuno a sua volta sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recanti le seguenti indicazioni:

plico n. 1) Documentazione amministrativa

1. istanza di ammissione in bollo sottoscritta dal titolare o legale rappresentante in conformità **all'allegato A** del presente Bando;

2. attestazioni/autocertificazioni inerenti il servizio prestato, identico a quello da appaltare, nell'ultimo triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, per un importo complessivo almeno pari ad € 500.000,00;

3. dimostrazione della capacità finanziaria ed economica che può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- ❖ referenza di almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1° settembre 1993, n. 385 (in caso di ATI il requisito deve essere dimostrato da ciascun partecipante al raggruppamento) ;

- ❖ bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, ovvero dichiarazione scritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445;

- ❖ dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi;

4. cauzione di € 2.880,00 (Euro duemilaottocentottanta/00) pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria.

5. Capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritto su ogni pagina per accettazione e presa visione.

6. Attestato di avvenuto sopralluogo, rilasciato dal Comune, presso i locali in cui dovrà essere espletato il servizio.

7. fotocopia documento di identità in corso di validità del firmatario.

plico n. 2) Offerta Economica

redatta su carta legale dovrà essere racchiusa in detto plico, che dovrà, a pena d'esclusione, essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. L'offerta economica dovrà riportare i dati dell'impresa partecipante ed indicare espressamente il prezzo offerto, iva esclusa, rispetto al prezzo a base d'asta di euro 4,70 (quattro/70) oltre I.V.A. Il prezzo offerto dovrà essere espresso in cifre ed in lettere e l'offerta stessa dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o legale rappresentante dell'impresa ed avere validità di 180 giorni..

plico n. 3) Elaborati tecnici

Il plico dovrà contenere tutta la documentazione e gli elaborati tecnici previsti al precedente art. 7) e dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, a pena esclusione.

12) MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione giudicatrice si riunirà presso il Comune di Sant'Angelo Romano, Piazza Santa Liberata n. 2, in seduta pubblica il giorno 31/08/2012 alle ore 11,00 e procederà alla verifica dell'integrità dei plichi, quindi aprirà gli stessi controllando che ciascuno contenga le tre buste previste e che esse siano conformi a quanto indicato. Procederà quindi all'apertura del plico n. 1 "Documentazione amministrativa" di ciascun concorrente e verificherà il possesso dei requisiti richiesti per l'accesso. Dopodiché dichiarerà quali sono i concorrenti ammessi alla gara e quali quelli eventualmente esclusi.

Successivamente, anche nello stesso giorno, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice procederà all'apertura del plico n. 3 "Elaborati Tecnici" di ciascun concorrente ammesso e procederà alla valutazione dei progetti tecnici presentati.

Una volta terminati i lavori di valutazione dei progetti tecnici contenuti nel plico 3, in seduta pubblica, che potrà essere sempre lo stesso giorno, la Commissione Giudicatrice, dopo aver dato lettura dei punteggi già attribuiti, procederà all'apertura del plico n. 2 "Offerta Economica" verificandone i contenuti ed attribuendo i relativi punteggi; quindi procederà all'aggiudicazione provvisoria alla Ditta che avrà riportato il punteggio complessivo più alto.

DATA, ORA E LUOGO ESPLETAMENTO GARA

L'apertura del plico avverrà il giorno **31/08/2012** alle ore 10,00 presso il Comune di Sant'Angelo Romano – Piazza Santa Liberata n. 2 - . Sono autorizzati a presenziare all'apertura delle offerte, secondo le modalità riportate nel sopraindicato articolo 12, i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o loro delegati.

Il Responsabile Servizio Amministrativo
(Agnese Malagrifa)

ALLEGATO A) AL BANDO DI GARA

ISTANZA ED AUTOCERTIFICAZIONE

(in caso di ATI la suddetta istanza ed autocertificazione deve essere fatta da ogni impresa costituente il raggruppamento)

AI COMUNE DI SANT'ANGELO ROMANO
PIAZZA SANTA LIBERATA N. 2
00010 SANT'ANGELO ROMANO

OGGETTO: Appalto servizio mensa scolastica A.S. 2012/2013. Importo complessivo dell'appalto € 144.000 ,00 oltre IVA come per legge.

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ titolare o legale rappresentante dell'impresa _____

_____ con sede in _____ Via _____

n. _____ tel. _____ n. fax. _____)

con codice fiscale n. _____ e con partita IVA n. _____

_____ imprese mandanti o consorziate: _____ ;

impresa capogruppo _____

CHIEDE

di essere ammesso a partecipare alla gara di cui all'oggetto.

A tal fine, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del medesimo D.P.R. in caso di dichiarazione non veritiera, di formazione o uso di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti al vero, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti a seguito di falsa dichiarazione, come previsto dall'art. 75 del D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1) di essere in possesso dei requisiti di cui alle lettere a-b-c-d-e-f-g-h-i-l-m- comma 1, art. 38 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.;

2) di essere iscritto nel Registro delle imprese o Sezione Albo Artigiane della Camera

di Commercio di _____ per la categoria _____

ed attesta i seguenti dati:

numero d'iscrizione: _____

data di iscrizione: _____

forma giuridica della società _____

ovvero , se trattasi di impresa appartenente ad altri Stati membri:

di essere iscritta nel registro commerciale _____

di _____ dal _____ al n. _____

3) che non è mai stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale e/o per la quale il giudice abbia disposto il beneficio della non menzione, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., a carico né del e/o dei legali rappresentanti né del e/o dei direttori tecnici dell'impresa,

(N.B. in caso contrario dichiarare le condanne penali riportate indicando numero della sentenza, data, reato commesso e condanna)

4) che non incorre nel divieto a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 9 comma 2 lett. c) del D.Lgs n. 231/2001;

5) che l'impresa è esente dalle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto previste rispettivamente dalla lett. e) (non essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi di sicurezza sociale) e dalla lett. f) (non essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse) di cui all'art. 24, comma 1 della Direttiva CEE 93/37;

6) che l'impresa è esente dalle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto previste rispettivamente dalla lett.d) (aver commesso un errore grave in materia professionale) e dalla lett. g) (essersi resa gravemente colpevole di false dichiarazioni) di cui all'art. 24 comma 1, della Direttiva CEE n. 93/37;

7) che il concorrente (essendo di nazionalità italiana), in quanto costituente cooperativa, consorzio fra cooperative, o consorzio fra cooperative di produzione e lavoro, è iscritto: nell'apposito Registro prefettizio di _____ al n. _____ nello Schedario generale della cooperazione presso il Ministero del lavoro e della Previdenza Sociale al n. _____

8) che l'Impresa non è incorsa in un provvedimento di rescissione o di risoluzione per grave inadempimento nell'esecuzione di un contratto con la Pubblica Amministrazione;

9) che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre imprese con le quali sussistono rapporti di controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile, o situazioni oggettive, lesive della par condicio fra i concorrenti alla medesima gara tali da inficiare la segretezza delle offerte o comunque riconducibili al medesimo centro di interesse e/o decisionale;

10) di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale (qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio);

11) di concorrere - partecipando come consorzio - per le seguenti Ditte consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Impresa):

12) di aver correttamente adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

13) a titolo di dichiarazioni a corredo dell'offerta, in via definitiva:

a) di essere pienamente edotto delle norme che devono regolare l'appalto in parola e di avere preso altresì piena conoscenza del relativo capitolato speciale d'appalto accettandone, in caso di aggiudicazione, senza riserve, tutte le norme, le condizioni, le limitazioni, le restrizioni, le scadenze ecc.

b) di avere esaminato minuziosamente e dettagliatamente il capitolato speciale d'appalto, impegnandosi, di conseguenza, ad eseguire il servizio con l'osservanza incondizionata delle prescrizioni e disposizioni in esso contenute, riconoscendo remunerativo e di propria convenienza, nel suo complesso il prezzo offerto;

c) che nel formulare la propria offerta ha tenuto conto di tutti gli oneri e difficoltà operative e gestionali – organizzative discendenti dal contratto e da quanto sopra valutato, ritenendo il prezzo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire il costo pasto offerto e di giudicare il servizio stesso realizzabile;

d) di aver tenuto conto nella preparazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza ;

e) di conoscere, e per questo senza nulla eccepire o pretendere, tutte le norme che regolano l'appalto, lo stato dei luoghi in cui dovrà eseguirsi il servizio di che trattasi, nonché la conformazione degli spazi pubblici in cui operare, i vincoli, ecc;

f) di impegnarsi a sottoscrivere prima della consegna del servizio, polizza assicurativa così come prevista dall'art. 8, lett. h) del relativo capitolato speciale d'appalto;

14) di impegnarsi a mantenere, l'offerta presentata, valida e vincolante per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla data di svolgimento della gara;

15) che l'Impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

- INPS: sede di _____ matricola n. _____

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

- INAIL: sede di _____ matricola n. _____

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

e che l'impresa stessa è in regola con i versamenti ai predetti Enti;

16) di essere impresa in possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e UNI EN ISO 22000 e di allegarne copia conforme all'originale;

17) di avere la disponibilità di un centro cottura ubicato in (specificare indirizzo)distante dal plesso scolastico da servire Kme che tale centro cottura è idoneo a garantire il servizio dell'appalto in oggetto essendo in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004

18) che il centro cottura indicato al precedente punto 17) è in possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000.

Luogo e data della sottoscrizione

IL DICHIARANTE

(Allegare fotocopia del documento di identità in corso di validità del firmatario)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI GARA Norme Integrative al Bando di gara mediante procedura aperta</p>
--

Procedura : art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e s.m.i.

(approvato con determinazione del Responsabile del Servizio n. ____ del _____)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEI MINORI DI SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE. ANNO SCOLASTICO 2012/2013.

IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO € 144.000,00 IVA ESCLUSA, PREZZO A BASE DI ASTA € 4,70 PER PASTO , IVA ESCLUSA , OLTRE ONERI DELLA SICUREZZA COME DESCRITTI NEL DOCUMENTO DUVRI ALLEGATO E QUANTIFICABILI IN € 100,000 OLTRE IVA NELLA MISURA DI LEGGE NON SOGGETTI A RIBASSO

ART.1 **(Oggetto dell'appalto)**

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della scuola dell'infanzia ed elementare del Comune di Sant'Angelo Romano nell' anno scolastico 2012/2013 .

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie e pasquali ed ogni altra festività prevista nel calendario scolastico.

Inoltre, il numero dei pasti e degli utenti, potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

Il numero dei pasti giornalieri di cui si prevede la fornitura è di circa 200.

I dati sopra riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o in meno, relativamente alla frequenza degli alunni.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi.

Il servizio comprende la fornitura degli alimenti, delle attrezzature, del materiale a perdere, la pulizia dei locali ed il personale adibito alla cottura, alla distribuzione, al trasporto dei pasti presso il plesso e quant'altro previsto dal presente disciplinare.

Per eventuali verifiche l'Ente si servirà di suo personale preposto al settore oltre che degli organi di vigilanza sanitaria previsti dalla legge.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART. 2

(Preparazione e confezionamento, con il sistema della multiporzione, dei pasti caldi)

Per tutti i pasti forniti per la cui preparazione dovranno essere utilizzati prodotti provenienti da agricoltura biologica (debitamente documentati) e la cui consistenza non potrà essere inferiore al 50% degli alimenti utilizzati, si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico – sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura della ditta aggiudicataria, che dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 30 km dall'Istituto scolastico, e la fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermini.

Il Centro di produzione deve essere in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004, nonché di ogni altra documentazione prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Al fine di garantire la perfetta igienicità degli alimenti e la qualità nutrizionale dei pasti prodotti, il Centro di produzione, il deposito di derrate alimentari e reparti annessi devono essere in possesso dei requisiti strutturali ed attrezzature specifiche richieste da norme sanitarie.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del servizio anche nei locali della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempimento, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente capitolato o in caso di forza maggiore. In quest'ultima ipotesi spetterà all'appaltatore l'indennizzo.

ART.3

(Partecipazione)

Ai sensi dell'art. 34 del d.lgs.163/06 sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente raggruppate.

ART.4

(Requisiti per la partecipazione alla gara)

Sono ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto le imprese sia singole che associate in possesso dei requisiti indicati al Capo II del d.lgs. 163/06, oltre quelli di seguito specificati:

❖ In possesso del certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza da cui risulti che l'impresa è in attività per il servizio di ristorazione collettiva; in caso di associazione temporanea d'impresa, il suddetto requisito deve essere posseduto dalla capogruppo e dalle mandanti;

❖ In possesso delle seguenti certificazioni di qualità rilasciate da organismo accreditato SINCERT:

- UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale

- UNI EN ISO 22000 per la sicurezza alimentare
- In caso di associazione temporanea d'impresa le suddette certificazioni dovranno essere possedute da ciascuna impresa del raggruppamento.
- ❖ In possesso di attestazioni inerenti il servizio prestato, identico a quello da appaltare, nell'ultimo triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, (2009/2010/2011) per un importo complessivo almeno pari ad € 500.000,00;
 - ❖ In possesso della capacità finanziaria ed economica per l'espletamento del servizio che può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:
 - referenza di almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs 1° settembre 1993, n. 385 (in caso di ATI il requisito deve essere dimostrato da ciascun partecipante al raggruppamento);
 - bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, ovvero dichiarazione scritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;
 - dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi;
 - ❖ Disponibilità di un centro di cottura e deposito alimentari in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004 ubicati entro 30 Km dal plesso scolastico da servire ed in possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000;
- In possesso dei requisiti previsti dall'art. 38 del d.lgs. 163/00

Art. 5 (Criteri di aggiudicazione)

L'appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dagli artt. 3 e 55, del D.Lgs. 163 del 12.04.2006.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163 del 12.04.2006 in base ai seguenti e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- Qualità del servizio : punti 70/100
- Prezzo del servizio : punti 30/100

Qualità del servizio:

Il punteggio, fino ad un massimo di 70 punti, verrà attribuito ai progetti di gestione elaborati dalle Ditte concorrenti in relazione a quanto di seguito riportato:

Capitoli	Descrizione	Punti max
1.	<p>Organizzazione del servizio</p> <p>Relazione concernente l'organizzazione del servizio:</p> <p>Modalità di effettuazione del servizio mediante descrizione dettagliata dello stesso, con riferimento ad ogni fase di lavoro - max punti 10</p> <p>Modalità di approvvigionamento derrate ed elenco dei fornitori - max punti 8</p> <p>Modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti – max punti 8</p> <p>Pulizia e sanificazione degli ambienti – max punti 4</p>	30

2.	Utilizzo di prodotti BIO, D.O.P., I.G.P. e del territorio (in aggiunta a quelli previsti dal Capitolato) Verranno valutate le tipologie e le frequenze di somministrazione dei prodotti offerti 9/8 Prodotti da Agricoltura Biologica - max 4 punti 9/8 Prodotti D.O.P. o I.G.P. - max 4 punti 9/8 Prodotti del territorio - max 2 punti	10
3.	Migliorie del servizio e GPP 9/8 Saranno valutate positivamente in particolare le migliorie di carattere dietetico-nutrizionale – max 5 punti 9/8 Introduzione di misure di contenimento dei consumi energetici – max 5 punti	10
4.	Formazione ed aggiornamento del personale ed iniziative di educazione alimentare 9/8 Iniziative di formazione del personale impiegato per l'appalto – max 4 punti 9/8 Programmi ed iniziative di educazione alimentare – max 4 punti	8
5.	Piano trasporti 9/8 Descrizione dell'organizzazione delle consegne e le caratteristiche di mezzi e attrezzature impiegate nel servizio – max 4 punti	4
6.	Gestione delle emergenze 9/8 Modalità e tempistiche previste nella risoluzione delle emergenze in caso di impossibilitato inutilizzo del centro cottura – max 8 punti	8

Prezzo del servizio:

il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito all'offerta migliore, in ragione del ribasso sul prezzo a base d'asta fissato dall'Amministrazione in € 4,70 (IVA esclusa). Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO OFFERTA IN ESAME = PREZZO PIU' BASSO X 30

PREZZO OFFERTA IN ESAME

Sono escluse le offerte a rialzo sul costo presunto del servizio.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità di punteggio si procederà al sorteggio. La valutazione dell'offerta economica avverrà effettuata solo dopo avere effettuato la valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Il Comune si riserva la facoltà, ai sensi del D.Lgs. 163, nel caso in cui l'offerta della ditta aggiudicataria presenti un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

L'aggiudicazione sarà sancita da commissione appositamente nominata .

ART. 6 (Importo dell' appalto)

L' Importo posto a base d' asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è stabilito in Euro 4,70 (quattro/70) oltre IVA per un calcolo dell'importo stimato dell' appalto annuo pari ad € 144.000,00 (Euro centoquarantaquattromila,00) oltre IVA salvo quanto previsto dall' art.1 del presente disciplinare e dal bando di gara in merito.

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili corredate della documentazione comprovante l'effettivo numero dei pasti somministrati da parte della Ditta aggiudicataria , oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti erogati agli insegnanti.

Il pagamento avverrà entro i 30 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica .

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa ad attrezzature, pulizia locali, derrate alimentari , materiale a perdere , personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto .

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere , per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari , per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto .

ART.7 (Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1 del presente, La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12,15.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato a mezzo fax entro le ore 9,30 di ogni mattina dal personale della scuola il quale darà contestuale comunicazione scritta al preposto ufficio comunale.

ART. 8
(Oneri a carico dell'appaltatore)

- A. Contenitori termoisolati e isotermini che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche
- B. Spese relative all'acquisto ed alla fornitura di derrate alimentari e di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate a perdere , etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.
- C. Spese relative al materiale monouso ed i sacchetti per i rifiuti.
- D. Spese per il personale adibito alla cottura, alla distribuzione ed alla pulizia dei locali e al trasporto dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare.
- E. Mezzi di trasporto per le derrate e per i pasti
- F. Oneri per ogni qualsiasi danno che, per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti , potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.
- G. Corresponsione in favore del personale dipendente impiegato del trattamento economico previsto dal contratto di lavoro di categoria nonché dei contributi previdenziali ed assicurativi previsti per legge.
- H. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria che, pertanto, dovrà stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale unico di € 1.500.000,00=.
- I Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del refettorio , inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue utilizzate per la distribuzione.

ART. 9
(Consistenza numerica del personale)

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale , numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

Sono a carico del gestore, oltre quanto indicato negli articoli precedenti, le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale addetto , nonché ogni altro onere derivante dalla scrupolosa applicazione del contratto collettivo di lavoro.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro , alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni varie per la disoccupazione involontaria , invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in caso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il gestore dovrà, pertanto , in ogni momento , a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La ditta dovrà applicare integralmente , nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati , nei lavori costituenti oggetto del presente disciplinare, tutte le norme contenute nei contratti nazionali collettivi di lavoro.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'appaltatore .

Per le cooperative potrà essere richiesta , in sede di attuazione dell'appalto , copia della delibera del consiglio di amministrazione o altro organo competente ove risulti l'importo mensile che viene corrisposto a ciascun socio lavoratore al fine di documentare il rispetto di tale prescrizione.

Prima di dare inizio al servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione , manipolazione, trasporto dei pasti , distribuzione agli studenti presso i singoli plessi scolastici nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo bianco, mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione; alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Comunque, tutte le persone che , a qualsiasi titolo, siano presenti nella mensa scolastica, dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

ART. 10 (Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Sant'Angelo Romano potrà controllare in qualsiasi momento lo riterrà opportuno , con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati , che i vari servizi si svolgano come prescritti.

La ditta appaltatrice dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporti, somministrazione) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati dovranno essere trasmessi al Comune di Sant'Angelo Romano in tempo reale in modo che, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'ENTE possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio

La Ditta Appaltatrice, nel caso di risultati non conformi , dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro , adeguamenti e modifiche del piano di HACCP .

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti di effettuare, tramite proprio personale o per mezzo di tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del servizio , sulla pulizia del CENTRO PASTI , sulle derrate alimentari e sui pasti, sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare l'Impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti alimentari somministrati giornalmente , riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° C e 6°C per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART.11 (Sicurezza)

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.

L'appaltatore dovrà comunicare al momento della stipula del contratto il nominativo del responsabile della sicurezza.

ART. 12

(Struttura del menu'- per la cui preparazione dovranno essere utilizzati alimenti provenienti da agricoltura biologica nella misura minima del 50% dei prodotti utilizzati- variazioni condimento- modalità di cottura)

Pranzo

- Un primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno
- pane monoporzionato che deve essere fornito e consegnato in buste microforate.
- frutta fresca di stagione
 - acqua minerale non gassata di marca nota a livello nazionale, nella quantità di 200 ml. per ogni bambino.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati in modo dettagliato nel menù, Allegato "B", predisposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL RM-G.

E'consentito,tuttavia, una variazione nei seguenti casi :

Interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out etc.)

Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

La variazione del menù di volta in volta dovrà essere concordata con il medico scolastico ed essere equivalente, per valori energetici, a quelli variati.

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato per i piatti che ne prevedono l'uso va fornito a parte.

E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione , termosigillata ed opportunamente contrassegnata , quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto .

Le richieste scritte di variazione del menù , da parte degli utenti interessati , dovranno essere corredate da certificato medico.

La ditta aggiudicataria si impegna, a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta dell'Amministrazione.

ART. 13

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme del D.Lgs. n. 196/2003, nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa .

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione sarà considerato responsabile nei confronti del titolare , limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale .

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori , egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali , fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 14 **(Interruzione del servizio e penali)**

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti , né ad indennizzi di sorta .
Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità :

1. In caso di mancanza di consegna dei pasti , regolarmente prenotati , nei giorni e nell'ora fissata , oppure di ritardo nella fornitura , tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari al 10% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.

2. In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dal menù predisposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL RMG ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati.
Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari al 5% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

3. in caso di riscontro di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica in misura inferiore a quanto offerto in sede di gara si applicherà una penale pari al 5% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

Ogni contestazione e rilievo avverrà alla presenza di un responsabile della ditta appaltatrice , ogni prelievo di campione di alimenti avverrà secondo le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che risconterà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità ,della cauzione prevista del capitolato.

ART. 15 **(Stipulazione del contratto)**

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto , questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria , oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall' Amministrazione , a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 16
(Cauzione provvisoria)

Cauzione provvisoria di €. 2.880,00 pari al 2% del valore presunto dell'appalto.
La cauzione potrà essere costituita con fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria con validità non inferiore a 180 giorni

ART. 17
(Penalità)

Diversamente da quanto indicato all'art.14, l'Amministrazione Comunale erogherà , a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni che gli addetti al controllo avranno accertato:

- Infrazioni di carattere igienico sanitario
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi da quelli pattuiti o prescritti dal Servizio di Igiene Pubblica
- Non rispetto del menù
- Non rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti all'appaltatore dal presente disciplinare o dal contratto
- Non rispetto di tutti i casi previsti nell'articolo delle penali.

La sanzione pecuniaria , a secondo della gravità dell'infrazione consisterà o nel semplice addebito pari al 10% del valore dei pasti relativi al giorno in cui si è verificato l'addebito o, nei casi più gravi , nella irrogazione della penalità di cui sopra aggravata da ulteriore sanzione pari al doppio della sanzione base .

L'importo della sanzione pecuniaria sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione , ove ciò non bastasse , agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 18
(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare , specialmente di quelle relative all'igiene , alla sicurezza , e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare .

Faranno fede , in tal senso gli addebiti formali pregressi.

ART. 19
(Rinvio)

L'appalto è disciplinato , oltrechè dal presente capitolato , dalle norme,condizioni,termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto , nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia .

La ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l' Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza

ART. 20
(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti , la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento della regolarità delle posizioni assicurative dei dipendenti nelle forme previste per legge, dell'applicazione del C.C.N.L. e dell'esatta esecuzione del servizio.

ART. 21
(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Entro sessanta giorni dall'esecutività del provvedimento di aggiudicazione sarà stipulato il contratto in forma di atto pubblico amministrativo, con oneri e spese a completo carico della Ditta assuntrice , senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune , restano , altresì, a totale carico della Ditta ogni tassa , tributo,contributo sia assicurativo che previdenziale nei confronti del personale e quant'altro inerente e conseguente .

ART. 22
(Divieto di cessione del contratto e di Sub-appalto)

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o dare in subappalto l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, sotto pena di immediata risoluzione dello stesso e del risarcimento degli eventuali danni,la cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto del Committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Qualora formalmente richiesto dall'Appaltatore, il Committente può, a sua esclusiva discrezione, autorizzare il subappalto per una quota del servizio complessivo. In tal caso l'Appaltatore resta ugualmente il solo ed unico responsabile di fronte al Committente del servizio subappaltato.

L'Appaltatore è comunque tenuto ad indicare in offerta le prestazioni che eventualmente intenda subappaltare a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

I subappaltatori sono in ogni caso tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 23
Norme di salvaguardia

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Dopo l'aggiudicazione definitiva la Ditta sarà invitata a costituire la cauzione definitiva ed a sottoscrivere il contratto.

Art. 24
(Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto , sarà competente il foro di Tivoli

Art. 25
Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento è l'Istruttore Direttivo Malagrifa Agnese tel 0774300808 int. 6Fax 0774420547

IL RESP. SERVIZIO
(Agnese Malagrifa)

ALLEGATO "B"

MENU' INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2012/2013

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	Risotto alla parmigiana Filetti di merluzzo gratinati Insalata Frutta di stagione	Gnocchi al ragù Fesa di tacchino Verdura cotta Banana	Pasta in bianco Frittata/Omelette Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Saltimbocca alla romana Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Patate lesse/forno Dessert
MARTEDI	Ravioli burro e salvia Spezzatino vitello Patate lesse/forno Yogurt	Risotto al pomodoro Bastoncini di pesce Spinaci all'olio Frutta di stagione	Maccheroni pomodoro Coscio pollo al forno Insalata Banana	Minestra di lenticchie Grana Patate lesse/forno Frutta di stagione	Pasta in bianco Medaglioni di filetti halibut Bieta all'agro Frutta di stagione
MERCOLEDI	Minestra di verdure pass Prosciutto cotto/crudo Purea di patate Frutta di stagione	Pasta in bianco Arista di maiale Bieta all'olio Frutta di stagione	Risotto paesana Mozzarella Insalata Dessert	Pasta al tonno Filetti di pesce al forno Verdura cotta Banana	Pasta al pomodoro Coscio pollo al forno Spinaci all' olio Frutta di stagione
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Filetti di platessa al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Minestra di fagioli Formaggio molle Insalata mista Yogurt	Pasta olio e parmigiano Arrostato di vitello Purea di patate Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato di patate Carote filangeè Frutta di stagione	Pasta gratinata Frittata zucchine Finocchi insalata Banana
VENERDI	Farfalle ricotta e spinaci Petto di pollo Piselli al vapore Banana	Pasta gratinata Prosciutto cotto/crudo Patate lesse/forno Frutta di stagione	Minestra di verdure passate Filetti di limanda alla mugnaia Insalata Dessert	Tortellini al pomodoro Scaloppina di tacchino Verdura cotta Succo di frutta	Riso e piselli Staccetti di carne Insalata Yogurt

N. B.: a tutti i pasti pane

MENU' ESTIVO ANNO SCOLASTICO 2012/2013

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	Pasta pomodoro e basilico Fesa di tacchino Verdura saltata Frutta di stagione	Gnocchi al ragù Grana Spinaci all'agro Frutta di stagione	Minestrone di verdure Filetti merluzzo impanati Patate lesse/forno Frutta di stagione	Penne pomodoro basilico Involtini vitello burro e salvia Carote filangeè Banana	Pasta olio e parmigiano Involtini di filetti limanda Insalata Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta in bianco Filetti limanda alla mugnaia Patate lesse/forno Banana	Risotto parmigiana Scaloppine di maiale ai funghi e piselli Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio molle Insalata di pomodori Succo di frutta	Passato verdure riso Bastoncini merluzzo Patate lesse/forno Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Fesa di tacchino Fagiolini all'agro Frutta di stagione
MERCOLEDI	Insalata di riso Polpette vitello forno Spinaci Frutta di stagione	Pasta e piselli Prosciutto cotto/crudo Fagiolini all'agro Succo di frutta	Pasta al pesto Filetti sogliola limone Insalata di finocchi Banana	Ravioli di magro olio e salvia Scaloppine di tacchino limone Bieta all'agro Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta Omelette Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI	Minestra di legumi Prosciutto cotto/crudo Melanzane funghetto/zucchine Yogurt	Pasta al pomodoro Pesce al forno Carote al vapore Dessert	Gnocchi al pomodoro Arrosti di vitello Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta e zucchine Involtini di prosciutto Insalata Succo di frutta	Tortellini al pomodoro Spezzatino vitello Patate lesse/forno Banana
VENERDI	Maccheroni pomodoro Filetti merluzzo gratinati Finocchi crudi Frutta di stagione	Pasta e patate Petto di pollo alla mugnaia Bieta all'agro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Coscio pollo forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta e fagioli Frittata di zucchine Verdura cotta Dessert	Riso al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata di pomodori Yogurt

N. B.: a tutti i pasti pane

ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE
PANE	50	70
PASTA O RISO (asciutti)	50	70
PASTA O RISO (minestre)	30	35
RAVIOLI/ TORTELLINI (asciutti)	60	80
GNOCCHI	180	200
PARMIGIANO GRATT.	5	5
OLIO/BURRO (per condire)	5	5
POMODORI PELATI	70	80
TONNO PER PASTA	10	12
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	70	80
LEGUMI (minestra)	30	40
CARNE BOVINO/SUINO	70	90
CARNE MACINATA	30	30
POLLO O TACCHINO (petti)	70	90
POLLAME CON OSSA	90	130
PESCE (intero)	90	110
FILETTO MERLUZZO-LIMANDA-SOGLIOLA	80	100
POLPETTE PLATESSA	90	100
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40	50
FORMAGGI MOLLI(mozzarella, stracchino..)	50	60
GRANA	40	50
VERDURA COTTA	130	150
VERDURA PER MINESTRONE	70	100
BIETA PER MINESTRONE	20	20
CAROTE PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER MINESTRONE	20	20
POMODORI PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER CONTORNI	120	150
INSALATA VERDE	100	130
INSALATA DI POMODORI	100	110
INSALATA DI FINOCCHI	130	150
FRUTTA DI STAGIONE	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125
YOGURT	125	125
DESSERT	75	75

UNICO VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)
e COSTI PER LA SICUREZZA DEL LAVORO
(art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 - Sicurezza e salute nel luogo di lavoro)

**SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI I° GRADO DEL
COMUNE DI SANT'ANGELO ROMANO ANNO SCOLASTICO 2012/2013**

Il presente documento è un allegato del Contratto di appalto per Servizio refezione scolastica Scuola dell'Infanzia e Primaria di I° grado del Comune di Sant'Angelo Romano anno scolastico 2012/2013.

È stato predisposto in base al D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - t.u. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

Questo documento ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza di dipendenti ed utenti degli uffici e servizi comunali, con il personale della ditta esterna incaricata del Servizio di Refezione Scolastica.

Nel documento sono poi indicate misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo questi rischi da interferenza.

In base all'art. 26 del d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" si specificano di seguito i possibili rischi da interferenza fra la ditta esterna che svolge il servizio di Refezione Scolastica e i dipendenti o utenti della Scuola dove viene svolto il servizio e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza.

La prestazione affidata consiste in :

Preparazione dei pasti presso il Centro Cottura della Ditta appaltatrice – trasporto presso il plesso Scolastico di Via G. Micolonghi- somministrazione di pasti- pulizia e sanificazione dei locali mensa.

Tale prestazione verrà svolta all'interno della stazione appaltante

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DA ADOTTARE PER LA LORO RIDUZIONE

(art. 26 - comma 3 del d.lgs. n. 81/2008 -)

Nello svolgere la prestazione il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con i dipendenti della Scuola o con altri utenti. In particolare si dovrà prestare attenzione alle seguenti operazioni ed applicare le seguenti misure:

1) Operazione: ACCESSO DI VEICOLI NELL'EDIFICIO SCOLASTICO

I veicoli della ditta incaricata per il servizio oggetto del presente contratto normalmente accedono al cortile esterno dell'edificio, attraversando il passo carraio veicolare .

- **Rischio di investimento di persone nel cortile dell'edificio** - Si è accertato il pericolo di investimento di persone, durante l'accesso dei veicoli della ditta incaricata del servizio nel cortile esterno all'edificio.

G **Misura 1: ridurre velocità e prestare attenzione** se vi sono **dipendenti ed utenti** nel cortile. I veicoli dovranno procedere a passo d'uomo e comunque con velocità non superiore a 5 Km/h. È necessario evitare l'accesso nei cortili scolastici in presenza di allievi. In questo caso i veicoli devono essere parcheggiati negli spazi esterni, rispettando le indicazioni del personale di custodia.

G **Misura 2: effettuare le manovre dei veicoli con l'ausilio di un assistente** qualora si rilevi la presenza di persone nel cortile o piazzale d'ingresso. Si reputa necessario che chi guida il veicolo, esegua le manovre con l'assistenza a terra di una persona presente nell'area interessata.

2) **Operazione: CONSEGNA CONTENITORI ALIMENTI NEL LOCALE ADIBITO A MENSA SCOLASTICA.**

- **Rischi: per urti con oggetti trasportati** - Il rischio di urti e cadute contenitori trasportati può interessare i dipendenti o gli utenti che transitano nell'area ove avviene lo spostamento.
 - **Misura 1: dare la massima diffusione alla data e ora in cui il servizio verrà eseguito.** È necessario informare con appositi avvisi i dipendenti della Scuola all'orario in cui verrà eseguita la prestazione da parte della ditta esterna, specificando anche i locali interessati.
 - **Misura 2: esporre cartelli segnaletici.** È necessario posizionare cartelli che vietino l'accesso alla zona interessata nelle ore di consegna dei pasti.
 - **Misura 3: nei trasporti lungo le scale usare carrelli idonei.** La ditta incaricata dovrà trasportare arredi o altri materiali lungo le scale con l'ausilio di appositi carrelli con ruote multiple, idonei ad assicurare un transito più sicuro dei materiali.
 - **3) Operazione: LAVORI DI PULIZIA, RIORDINO ARREDI E ATTREZZATURE** eseguiti all'interno di edifici pubblici da parte di ditte esterne.
- **Rischio 1: urti o scivolamenti accidentali** - La presenza di materiale di lavoro sulla pavimentazione può causare urti o scivolamenti di dipendenti o utenti che transitano nel luogo dell'edificio ove si esegue il servizio.
- **Rischio 2: affollamento di utenti negli edifici pubblici ⁽¹¹⁾** - Si ha maggior rischio di urti, cadute o altri infortuni qualora i lavori di carico-scarico, ecc. siano svolti durante l'orario di apertura al pubblico degli uffici e/o in presenza di affollamento dei locali.
 - **Misura 1: posizionare i materiali, ai margini del locale,** per ridurre il rischio di inciampi accidentali da parte di persone che transitano nei locali.
 - **Misura 2: usare la massima prudenza.** Il personale della ditta incaricata dovrà svolgere le operazioni con la massima cautela per la presenza di altre persone o per possibili condizioni di affollamento dell'edificio scolastico.

I rischi da interferenza sopra specificati sono quelli al momento prevedibili per il tipo di appalto preso in considerazione. Ai rischi sopraelencati se ne potranno aggiungere altri per la specificità di situazioni particolari che si possono verificare durante l'esecuzione del servizio.

Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 81/2008 (articoli 18 e 19) sarà compito del responsabile o preposto della ditta che svolge la prestazione, in collaborazione con il responsabile e i preposti per la sicurezza presenti presso l'Ente appaltante, individuare ulteriori rischi specifici ed impartire ulteriori misure di prevenzione.

RISCHI PROPRI DELLA DITTA ESECUTRICE (d.lgs. n. 81/2008)

Non sono citati nel presente documento DUVRI i rischi propri della ditta incaricata del servizio di Refezione Scolastica. Questi rischi vengono analizzati dalla ditta incaricata con propri documenti di valutazione, come prescritto dal d.lgs. n. 81/2008.

Anche la circolare dell'Autorità di vigilanza (determina n. 3 del 5 marzo 2008) chiarisce che nei DUVRI “.....non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici...”.

COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI DA INTERFERENZA

(art. 26 - comma 5 del d.lgs. n. 81/2008)

L'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 precisa che: "...nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione devono essere specificatamente indicati, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 1418 del c.c., i costi relativi alla sicurezza del lavoro, con riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto....".

Interferenze	Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze	U.M.	Quantità	Costo unitario¹	Costo tot.
ATTIVITÀ DEI LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE CHE INTERFERISCONO CON I SOGGETTI/UTENTI AUTORIZZATI AD OPERARE A VARIO TITOLO NEI LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Cartellonistica di interdizione ingresso ai locali di lavoro (refettorio) di personale estraneo	N.	2	12,00	24,00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di circolazione dei mezzi durante le attività di scarico "automezzi in manovra"	N.	1	12,00	12,00
	Cartelli informativi su norme principali di prevenzione e antinfortunistica (incendio, primo soccorso, movimentazione manuale dei carichi)	N.	1	15,00	15,00
	Cartello a libro con dicitura "Attenzione pavimento bagnato" da utilizzare durante le operazioni di pulizia	N.	1	17,00	17,00
	Segnale monofacciale cerchio rosso con barra a 45° con rappresentazione sigaretta in nero, sfondo bianco con scritta «VIETATO FUMARE» nei locali interessati dal servizio oggetto d'appalto	N.	1	12,00	12,00
	Coni spartitraffico per delimitazione delle aree di sosta dei mezzi durante le fasi di carico/scarico	N.	1	20,00	20,00
TOTALE COSTI PER INTERA DURATA DEL SERVIZIO[€]	100,00				

* La stima dei costi dovrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

¹ La stima dei costi è stata effettuata attraverso una analisi dei costi dettagliata e desunta da indagini di mercato

.....

La presente determinazione:

() Anche ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio Comunale da oggi per 15 giorni consecutivi.

() Esecutività di precedente atto, non è soggetta a pubblicazioni all'albo pretorio ed avrà esecuzione dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all'art. 183 del D.Lgs. 18 Agosto 2000 n. 267.

() Non comportando impegno di spesa non sarà sottoposta al visto del responsabile del servizio finanziario e diverrà esecutiva dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all art. 183 comma 9 del D. Lgs. 18 Agosto 2000 n. 267

() Comportando impegno di spesa, sarà trasmessa al responsabile del servizio finanziario per la prescritta attestazione di regolarità contabile e copertura finanziaria di cui all art. 151 comma 4 del D. Lgs. 18 Agosto 2000 n. 267 e diverrà esecutiva con l'apposizione della predetta attestazione.

A norma dell'art. 8 della legge n. 241/1990 si rende noto che il responsabile del procedimento è il sig.ra Malagrifa Agnese e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono 0774/420100

Il Responsabile del procedimento

Il responsabile del servizio

MALAGRIFA AGNESE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151 comma 4 del D.Lgs. 18 Agosto 2000 n.267

APPONE

Il Visto di regolarità contabile e

ATTESTA

La copertura finanziaria della spesa.

L'impegno contabile è stato registrato al capitolo

in data odierna

Nella residenza Comunale li

Il responsabile del Servizio

rag. Spagnoli Lilia

N. del Registro delle

PUBBLICAZIONI ALL'ALBO PRETORIO

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza dell'azione amministrativa, è stata pubblicata all' Albo Pretorio dell'Ente per quindici giorni consecutivi dal

Data

Il responsabile delle Pubblicazioni