



COMUNE DI MATERA
Tel. 0835/241.234 – fax 0835/241.369
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

S E T T O R E SERVIZI ALLA PERSONA, ALLA FAMIGLIA, AL CITTADINO

UFFICIO SCUOLE

O G G E T T O

**CAPITOLATO D'ONERI
PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE DELLA FORNITURA
DEI PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE
(A. S. 2013/14-2014/15 E 2015/16)**

Matera, 14/06/2013

MDB/ed

SOMMARIO

Premessa e definizioni.

- Art. 1 Oggetto del capitolato
- Art. 2 Caratteristiche generali del servizio
- Art. 3 Centro di cottura preparazione pasti – Manuale corretta prassi igienica
- Art. 4 Figure professionali
- Art. 5 Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto
- Art. 6 Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del proprio personale
- Art. 7 Composizione dei menù settimanali
- Art. 8 Tabelle dietetiche speciali
- Art. 9 Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di conservazione dei pasti
- Art. 10 Modalità di consegna dei pasti
- Art. 11 programma di emergenza
- Art. 12 Numero di pasti giornalieri
- Art. 13 Controlli sanitari
- Art. 14 Controllo di regolarità del servizio
- Art. 15 Commissione mensa
- Art. 16 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici
- Art. 17 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati
- Art. 18 Durata della fornitura
- Art. 19 Condizioni e requisiti di ammissione alla gara
- Art. 20 Avvalimento
- Art. 21 Criteri di aggiudicazione gara – Importo a base d'asta
- Art. 22 Offerta economica
- Art. 23 Pagamento
- Art. 24 Cause di sospensione del servizio – Modificazione della fornitura
- Art. 25 Scioperi e assemblee sindacali
- Art. 26 Cauzione provvisoria e definitiva
- Art. 27 Contenuto e formalità della documentazione dell'offerta
- Art. 28 Espletamento della gara
- Art. 29 Esclusione
- Art. 30 Aggiudicazione della gara
- Art. 31 Contratto
- Art. 32 Risoluzione del contratto
- Art. 33 Penalità
- Art. 34 Definizione delle controversie
- Art. 35 Trattamento dati personali
- Art. 36 Disposizioni finali

CAPITOLATO D'ONERI
PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE DELLA FORNITURA
DEI PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE
(A. S. 2013/14-2014/15 E 2015/16)
CIG 5105445A7C

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica.
2. Trattandosi di appalto di servizi di cui all'allegato II B (categoria 17- servizi ristorazione) al Decreto Legislativo 12/04/2006, n.163 e ss.mm. ed ii., il *Codice de Lise* è applicabile alla procedura concorsuale limitatamente alle norme espressamente richiamate nella *lex specialis*.
3. Nel presente atto il Comune di Matera viene indicato più brevemente con i termini **"Comune"** e **"Stazione appaltante"** o **"Amministrazione Aggiudicatrice"**; l'operatore **"Ditta"** o **"Ditta Aggiudicataria"**; il Dirigente del Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino competente per il servizio in questione, con il termine **"Dirigente"** (dott.ssa Giulia Mancino tel. +39 0835-241426 - e mail: g.mancino@comune.mt.it).
4. I termini **"Impresa"** e **"Ditta"** sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.
5. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sola sigla R.U.P.) di cui al combinato disposto dell'art.10 del Decreto Legislativo 12/04/2006, n.163 (indicato anche con D.Lgvo n.163/2006 o con *Codice de Lise*) e del relativo regolamento di esecuzione ed attuazione approvato con D.P.R. 05/10/2010, n.207 (indicato anche con D.P.R. n.207/2010), e loro ss. mm. ed ii, sono attribuite al funzionario responsabile P.O. dott. Michele De Bonis (telefono: 0835-241234 Fax: 0835-241507- e mail: ufficioscuole@comune.mt.it).
6. Ai sensi dall'art.26 del D.Lgvo 09/04/2008, n.81, così modificato dal D.Lgvo.03/08/2009, n106 non vi è obbligatorietà di redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante in quanto trattasi di mera fornitura presso le scuole di servizio mensa scolastica ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione:
 - cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori (scambiandosi reciprocamente le informazioni con il datore di lavoro della ditta appaltatrice) con il coinvolgimento dei RSPP delle varie scuole oggetto dell'appalto per fornire, mediante informativa scritta, le informazioni relative ai rischi esistenti sui luoghi di lavoro.

Art.1 – Oggetto del capitolato

1. Il Comune intende procedere all'affidamento della fornitura dei pasti agli alunni e al personale scolastico delle scuole dell'infanzia, nonché di quelle primarie ed eventualmente anche delle scuole secondarie di 1° grado, ove ne facciano richiesta i Dirigenti scolastici interessati, per una media giornaliera prevista di n.1.400 pasti circa (con valori di punta pari a circa n. 1.600), tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio (presumibilmente il 1° ottobre) e il 31 maggio di ciascun anno, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione almeno 24 ore prima. Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio del Comune.

Art.2 – Caratteristiche generali del servizio

1. Il servizio consiste:
 - a) nella fornitura, presso le scuole, dei pasti confezionati e veicolati per gli alunni che ne facciano richiesta, oltre che al personale scolastico avente diritto, previa apposita comunicazione dalle Istituzioni Scolastiche.
 - b) nella fornitura, in licenza d'uso, di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio, il cui costo sarà a totale carico della ditta, inclusa la manutenzione annuale, hosting, ed assistenza tecnica via web, nonché degli aggiornamenti e migliorie al software per l'intero periodo d'appalto al termine del quale il prodotto resterà nella piena ed esclusiva disponibilità del Comune senza possibilità di rivalsa alcuna da parte della ditta aggiudicataria.

Con riferimento al predetto punto compete:

all'Amministrazione aggiudicatrice:

- La gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento delle diete e delle tariffe agevolate, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico;
- La definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l'incasso delle rette stesse;
- L'invio alla famiglie di eventuali lettere di sollecito;
- La messa a ruolo degli utenti insolventi.

Alla ditta aggiudicataria:

- L'individuazione, nell'ambito del proprio organico, di addetti per la rilevazione giornaliera dei pasti;
- L'utilizzo del software per la prenotazione e la rilevazione quotidiana dei pasti entro l'orario stabilito, anche utilizzando modalità migliorative rispetto alla prenotazione via WEB, che non prevedano l'utilizzo di attrezzature e/o personale scolastico;
- La manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- Il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma;
- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per le medesime operazioni, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- Il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Al riguardo, la ditta aggiudicataria dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base di quelli rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione;
- L'installazione di un PC completo di stampante presso il centro cottura con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo.
- Formazione del personale impiegato nelle diverse funzioni in uso del sistema informatizzato ed ogni qualvolta siano introdotte in corso d'appalto nuove modifiche,

implementati nuovi moduli. La formazione dovrà essere tenuta da specialisti alle dipendenze dell'Impresa fornitrice del sistema informatico.

- Fornitura delle smart-card sufficienti, in relazione alla richiesta, per la copertura della durata dell'appalto.
2. I quantitativi giornalieri dei pasti distinti tra alunni e personale scolastico saranno trasmessi per mezzo del software di cui al punto b) del precedente comma, alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni, mediante rilascio di credenziali utili per l'accesso all'applicativo web.
 3. Tale orario potrà essere modificato in relazione alle necessità scolastiche e/o organizzative del servizio.
 4. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi a tutte le clausole previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge vigenti in materia di ristorazione collettiva e di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari nonché alla corretta gestione dei rifiuti prodotti.

Art.3 – Centro di cottura e preparazione dei pasti

Manuale di corretta prassi igienica

1. La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura, che dovrà essere:
 - tenuto in proprietà o in concessione o in locazione dalla ditta aggiudicataria della fornitura;
 - munito di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 30.04.1962 n.283, intestata all'azienda partecipante, in ottemperanza con le linee guida della deliberazione di G. R. n. 1119 del 08.08.2007 e s.m.i. (linee applicative dei regolamenti CEE 852/04, 853/04 e 854/04) o in possesso di registrazione rilasciata ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) n.852/04 così come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011 e ss.mm. ed ii ;
 - abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto, per almeno un numero di 1.400 (millequattrocento) pasti giornalieri.
2. Lo stesso deve avere sede nel territorio del Comune di Matera al fine di facilitare e consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASM e da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti: responsabili del competente ufficio comunale e componenti dell'Osservatorio permanente della mensa scolastica. Eventuali spese saranno a carico della ditta.
3. Il centro di cottura deve essere comunque tenuto a disposizione e funzionante da parte della ditta entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione della fornitura.
4. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del *Codex Alimentarius* (art.4 del D.L.vo 26.05.1977, n.155 e successive modificazioni) e del programma di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Scuole.
5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. I programmi di autocontrollo devono essere trasmessi al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM di Matera per la valutazione di competenza prima dell'inizio dell'attività.

Art.4– Figure professionali

1. Il centro di cottura dovrà obbligatoriamente essere dotato delle seguenti figure professionali:
 - n.1 Dottore in agraria, per le attività di controllo della filiera biologica;

- n.1 Dottore in biologia per le attività inerenti gli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
- 2. I suddetti, anche in contraddittorio, dovranno collaborare con il SIAN, cui spetterà la competenza decisionale.
- 3. Gli stessi, previo invito e per le materie specifiche di competenza, potranno, su invito, partecipare alle riunioni della Commissione di cui al successivo art. 15 (Osservatorio mensa scolastica).

Art.5 – Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e delle leggi in materia igienico-sanitaria.
2. Inoltre, deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall'All.II Reg.(CE) n.852/04, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura e mascherina igienica.
3. Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi muniti della idoneità igienico-sanitaria di cui all'art.6 del citato Reg.(CE) n.852/04.

Art.6 – Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del proprio personale

Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione, con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

1. Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si obbliga a:
 - a) mantenere, come previsto dall'art.329 del C.C.N.L. di categoria (Turismo) – accordo del 27/07/2007, il personale in servizio nel precedente appalto (18 unità), come da prospetto di seguito riportato:

N.ro	Mansioni	Livello	Ore Settimanali
2	cuoco	4°	40
2	secondo cuoco	5°	40 di cui uno a 20
1	magazziniere	5°	40
6	Addetto consegne	6°	25 di cui uno a 20 e due a 15
1	Addetto serv. mensa	6°	25
5	ausiliaria	7°	18 di cui tre a 15
1	inserviente	7°	15

b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Art.7 – Composizione dei menù settimanali

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù settimanali, idonei per la scuola dell'infanzia ed allegati al presente capitolato, predisposti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM (di seguito definito "SIAN"), rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative, descritte al successivo art.16.
2. Le grammature dei pasti eventualmente forniti al personale scolastico e agli alunni delle scuole primarie e delle secondarie di 1° grado saranno incrementate secondo le indicazioni del SIAN.
3. I menù (riferiti all'anno scolastico 2013/14), allegati al presente capitolato, che potranno essere possibilmente stagionali, hanno valore indicativo e potranno essere modificati per i successivi anni scolastici (2014/15 e 2015/16), in tutto o in parte, secondo le indicazioni del

SIAN purch  non vi sia modificazione nel costo unitario stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del capitolato.

4. Il SIAN, in fase di inizio attivit  o nel corso del controllo ufficiale, potr  dare disposizioni, vincolanti per il fornitore, sui metodi e sui sistemi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.
5. Al fornitore   fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i men  settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione scritta e anche a mezzo fax all'Ufficio Scuole e al SIAN.

Art.8 – Tabelle dietetiche speciali

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Scuole, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dal SIAN con la collaborazione della Nutrizione Clinica;
2. Potranno, altres , essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Scuole, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.
3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in vaschette contrassegnate dal cognome, nome e data di nascita dell'utente, in modo da essere identificato dal personale scolastico.

Art.9– Confezionamento e trasporto dei pasti e temperatura di conservazione degli alimenti

1. Ogni portata deve essere confezionata in vaschetta monoporzionata ermeticamente chiusa, recante ciascuna un'etichetta con l'indicazione, ben leggibile, dell'alimento contenuto ed, inoltre, la dicitura *“Da consumarsi entro le mura scolastiche e in occasione del pranzo giornaliero”*. Le vaschette devono essere prodotte a norma del D.M. della Sanit  21.03.1973 e successive modificazioni e integrazioni e devono essere certificate *“idoneo a venire a contatto con gli alimenti”*.
2. Per il rispetto della compatibilit  organolettica degli alimenti, ciascuna vaschetta deve essere confezionata secondo le portate distintamente indicate nei men .
3. Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere in possesso della certificazione di cui sopra e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
4. Detti materiali a perdere devono essere depositati e/o consegnati presso le scuole in numero sufficiente prima del loro utilizzo e nel tempo necessario, tale da rendere agevoli le operazioni di allestimento della mensa.
5. Le vaschette contenenti i pasti devono essere trasportate in contenitori termici, idonei alla conservazione degli alimenti, devono essere in possesso della certificazione di cui sopra e devono garantire una temperatura costante in relazione al tipo di alimento.
6. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:
 - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65  C;
 - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10  C;
 - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4  C;
7. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
8. Il pane, la frutta e quant'altro non necessariamente confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.

9. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei.
10. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

Art.10 – Modalità di consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Scuole comunale, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
3. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto registrati idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.
4. All'inizio del servizio, l'Ufficio Scuole comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.
5. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Scuole comunale.
6. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio le bolle di consegna di cui al punto precedente.

Art.11 – Programma di emergenza

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

Art.12 – Numero dei pasti giornalieri

1. Il Comune, per ciascun giorno di mensa, garantisce un consumo minimo di n.300 (trecento) pasti, inteso come media giornaliera nell'arco del mese di fornitura. Nel caso in cui la media mensile sia inferiore al minimo garantito, il Comune, a titolo di indennizzo, corrisponderà un importo pari al 40% del costo di ciascun pasto non fornito, fino alla concorrenza del minimo garantito di consumo.
2. In ogni anno scolastico, per i primi ed ultimi 10 giorni di funzionamento del servizio, si deroga dal minimo garantito di fornitura dei pasti. Per tale periodo, alla ditta sarà corrisposto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

Art.13 – Controlli sanitari

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune per il mezzo del Dipartimento di Prevenzione ASM, potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.
A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n.72 ore successive.
2. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al comma precedente, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.14 – Controllo di regolarità del servizio

1. Durante l'esecuzione del servizio, il RUP e/o altro personale comunale designato, provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

Art.15 – Commissione mensa

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Comune si avvarrà anche di una commissione denominata "Osservatorio permanente per il funzionamento della mensa scolastica", che opererà a termini di apposito regolamento.
2. La ditta, in accordo con il Comune, predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnanti, personale comunale, componenti Osservatorio), per una valutazione dello stesso.
3. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti del Comune e con l'Osservatorio, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sulle questioni dell'alimentazione.

Art.16 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere biologici** certificati e tracciabili, possibilmente di origine lucana, ed avere le seguenti caratteristiche:
 - A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
 - B) Il **riso** da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.
 - C) Il **pane** deve essere prodotto con farina "O", con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.
 - D) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
 - E) **Prodotti carnei:**

Le carni bovine (prodotte da animale di età non superiore a 24 mesi), suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre devono:

 - provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente lucani, ciò sarà garantito mediante dichiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
 - essere fresche e non surgelate;
 - di consistenza non flaccida;

- provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
- essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

F) Prodotti ittici:

I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci non devono:

- sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro);
- devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

G) Prodotti lattiero caseari:

- Lo **yogurt alla frutta** deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;
 - **Il formaggio:**
 - da **condimento** deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
 - da **pasto** quali:
 - **mozzarella di latte vaccino.** Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.
 - **formaggi freschi.** I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.
- Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:
- tipo di formaggio;
 - nome del produttore;
 - luogo di produzione;
 - data di scadenza.

H) Il prosciutto cotto deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

I) Le uova devono essere pastorizzate (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione) secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

J) Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

K) Alimenti conservati:

- **tonno all'olio di oliva e al naturale** "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

- **pomodori pelati** devono essere di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

L) Condimenti:

- **l'olio extravergine di oliva** usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **il sale** grosso e fino deve essere di tipo iodato.

M) La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
- di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE) n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09 e ss.mm. ed ii.;
- fisiologicamente matura;
- priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare la normativa vigente in merito.

N) L'acqua deve essere del tipo **oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura** da erogare mediante singoli boccioni muniti di bicchieri di plastica discretamente rigidi da porre all'interno di ciascuna scuola in rapporto al numero dei fruitori del servizio;

O) Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

2. Tutti gli alimenti, ad eccezione del pesce e della carne, devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche.

I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando i materiali, le tecniche ed i coadiuvanti ammissibili ai sensi del Reg. CEE n.2092 del

24.06.1991, del Reg. CEE n.1804 del 19.07.1999 e successive modifiche e/o integrazioni, nonché delle leggi nazionali e regionali in materia (legge regionale 20.05.2002, n.18).

3. La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori autorizzati con Decreto Ministeriale.

L'etichetta dei prodotti biologici dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- nome dell'Organismo di Controllo e suo codice;
- la dicitura "Organismo di Controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n. del in applicazione del reg. CEE n.2092/91";
- codice dell'azienda controllata;
- numero di autorizzazione del prodotto;
- l'indicazione "da Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CE".

4. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

Art.17 - Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta è fatto obbligo di attenersi alle eventuali prescrizioni che verranno impartite dal SIAN, per quanto attiene ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. La frutta e l'eventuale verdura fresca dovranno essere lavate accuratamente con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della fornitura.
6. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
 - cuocere le verdure al forno a vapore;
 - cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
 - aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
 - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
 - conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.
7. E' **assolutamente vietato** utilizzare:
 - carne al sangue;
 - cibi fritti;
 - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
 - dadi da brodo;
 - conservanti ed additivi chimici;
 - paste speciali fresche;
 - prodotti alimentari semilavorati congelati;
 - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).

Art.18 – Durata della fornitura

1. Il contratto avrà la durata di tre anni scolastici 2013/14 - 2014/15 e 2015/16 e, precisamente, dalla data di avvio del servizio (presumibilmente il 1° ottobre) e fino al 31 maggio di ciascun anno, salvo quanto indicato all'art.1 - comma 1.

Art.19 – Condizioni e requisiti di ammissione alla gara

1. Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.34 del D.L.vo 163/2006, iscritti, per l'attività relativa alla fornitura del presente capitolato, al registro imprese della Camera di Commercio, se italiani, ovvero nel registro professionale dello Stato di residenza, se stranieri non residenti in Italia.
2. All'appalto possono partecipare, altresì, le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art.37 del D.L.vo n. 163/2006, purché iscritte nei registri di cui al comma precedente. La partecipazione alla gara di consorzi di ditte, comporta la preclusione di partecipazione alle ditte consorziate. Ugualmente, la partecipazione di ditte consorziate comporta preclusione per il loro consorzio (art.37 –comma 7- del D.L.vo 163/2006).
3. Aver conseguito negli ultimi tre esercizi un fatturato globale di impresa pari o superiore ad € 1.500.000,00 (art.41, comma 1 lett.c, D.L.vo 163/2006).
4. Aver effettuato negli ultimi tre esercizi forniture simili a quella oggetto della presente procedura, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, (art.42. comma 1, lett. A, D.L.vo. 163/2006).
5. In caso di Associazione temporanea d'impresa, i requisiti finanziari e tecnici di cui al punto 3 e 4 dovranno essere posseduti nella misura del 60% (art.65, comma 4 del D.P.R. 21.12.1999 n.554) dall'impresa capogruppo e la restante parte cumulativamente dalla mandante o dalle mandanti ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto a condizione che le imprese raggruppate o raggruppande raggiungano complessivamente il 100% del requisito. Le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo.
6. Attestazione da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;
7. Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente nonché esibire la documentazione richiesta dal bando di gara e dal presente capitolato d'appalto.

Art.20 – Avvalimento

1. L'avvalimento, previsto dall'art.49 del D.L.vo n. 163/2006, è ammesso alle seguenti condizioni:
2. Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria;
3. Alla documentazione amministrativa devono essere allegati:
 - sub. 1) una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
 - sub. 2) una o più dichiarazioni dell'impresa ausiliaria con le quali quest'ultima:
 - i. attesta il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38 del decreto legislativo n. 163 del 2006;
 - ii. si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente e di cui si avvale il concorrente;
 - iii. attesta che non partecipa alla gara in proprio o raggruppata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D. L.gvo n.163/2006, né si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 34, comma 2 del medesimo decreto, con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
 - sub. 3) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico

esistente nel gruppo.

- Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Art.21 – Criteri e aggiudicazione della gara

Importo a base d'asta

- La gara è indetta con la procedura aperta di cui agli artt.3 –comma 37- e 55 del D.L.vo n.163/2006.
- L'appalto sarà aggiudicato ai sensi degli artt.81 e 82 del medesimo decreto e cioè a favore dell'offerta selezionata con il criterio del prezzo più basso sull'importo unitario posto a base d'asta di € 3,62 (tre virgola sessantadue), cui si aggiungerà la somma di € 0,01 per oneri di sicurezza non soggetta a ribasso, oltre IVA al 4% (in uno € 3,78), per ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dal SIAN per gli alunni e per il personale scolastico di cui all'art.1 del presente capitolato.
- Fermo restando il criterio del prezzo più basso unitario suddetto, l'importo annuo a base d'asta è determinato in € 779.929,00 e l'ammontare complessivo dell'appalto riferito al periodo contrattuale relativo agli anni scolastici 2013/14, 2014/15 e 2015/16 è stabilito in € 2.346.249,00 comprendente l'importo di € 6.642,00 per oneri di sicurezza, oltre IVA al 4% (in uno € 2.440.098,00) in base agli elementi di calcolo riportati nella seguente tabella:

anno scolastico	pasti previsti n.	Pr. Unità base gara soggetto ribasso	Prezzo complessivo	Oneri Sicurezza (n.pasti €0,01)	Spesa complessiva con Oneri Sicurezza	Onere I.V.A.	Spesa complessiva per A.S.
2013/14	215.450	€ 3,62	€ 779.929	€ 2.154	€ 782.083	€ 31.283	€ 813.366
2014/15	215.450	€ 3,62	€ 779.929	€ 2.154	€ 782.083	€ 31.283	€ 813.366
2015/16	215.450	€ 3,62	€ 779.929	€ 2.154	€ 782.083	€ 31.283	€ 813.366
Totale	646.350		€ 2.339.787	€ 6.462	€ 2.346.249	€ 93.849	€ 2.440.098

- I valori contrattuali sopra indicati sono soggetti alla riduzione del ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara.
- Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune, saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.
- Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, rideterminato alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi compreso la fornitura di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata dello stesso, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.
- La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.
- L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata anche in presenza di un'offerta valida. Ove la gara vada deserta al primo esperimento, essa verrà nuovamente esperita senza l'adozione di ulteriore provvedimento. A parità di offerta si procederà mediante sorteggio da effettuarsi in seduta pubblica.
- Le offerte saranno valutate ai sensi dell'art.86 - comma 1 -del D.L.vo 163/2006.
- Il procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse avverrà ai sensi dell'art.88 del D.L.vo 163/2006. In tal caso, ai sensi dell'art.86 - comma 5- di detto decreto, l'offerta economica dovrà essere corredata dalle giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo dell'appalto, elencate, a titolo esemplificativo, nel successivo art.87 del medesimo decreto.

11. Ai sensi dell'art.34 -comma 2- del D.L.vo 163/2006, l'Amministrazione procederà all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali sarà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
12. L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto nel caso in cui non ritenga meritevole di approvazione, dal punto di vista tecnico ed economico, alcuna delle offerte presentate, ed ha ampia facoltà di soprassedere all'aggiudicazione ove le proposte formulate, per qualsiasi motivo, non dovessero essere ritenute convenienti.
13. L'aggiudicazione è subordinata all'espletamento degli accertamenti di cui al D.L.vo 08.08.1994, n.490 in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia, come modificato dal DPR 03.06.1998, n.252 e ss. mm. ed ii.
14. Qualora detti accertamenti diano esito sfavorevole, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione all'eventuale secondo miglior offerente.
15. L'aggiudicatario resta vincolato fin da tale momento nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza dell'appalto, impegnandosi a stipulare il contratto definitivo alla data che gli sarà comunicata dalla medesima, in seguito al quale s'intenderà perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge.
16. L'appalto vincola la ditta all'osservanza delle norme contrattuali sin dalla data dell'aggiudicazione, mentre l'Amministrazione Comunale è vincolata dal momento in cui saranno prescritte approvazioni di esecutività degli atti come per legge.
17. Allorché, a giudizio dell'Amministrazione, ne ricorrano le condizioni, la ditta dovrà procedere, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva l'azione in danno, su semplice formale disposizione del Dirigente, previa redazione dell'apposito verbale di avvio di cui all'art.304 del D.P.R. n.207/2010, all'esecuzione anticipata della prestazione, come previsto dal combinato disposto del comma 9, art.11, del D. L.vo n.163/2006 e dell'art.302, del predetto regolamento approvato con D.P.R. n.207/2010, anche nelle more della stipulazione del contratto.
18. La ditta aggiudicataria, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto in parola, è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che il Comune è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, fino al perfezionamento dell'atto finale.

Art.22– Offerta economica

1. L'offerta economica, redatta in lingua italiana in corrente bollo, deve specificare, in cifra e in lettera, il prezzo unitario, escluso IVA ed onere per la sicurezza, offerto per ogni pasto fornito agli alunni e al personale scolastico.
2. Sulla medesima offerta, deve essere riportata l'impegno a fornire un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio.
3. In caso di discordanza è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
4. L'offerta deve essere sottoscritta dal rappresentante legale della ditta o del consorzio, ovvero da tutte le ditte partecipanti in caso di associazione temporanea d'impresa.

Art.23 – Pagamento

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione su presentazione di fatture mensili corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti e certificate dal RUP mediante apposita dichiarazione, da porre in calce alle stesse, di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni di capitolato.
2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma.

3. Trascorso il termine utile suddetto, in assenza di un giustificato ritardo della liquidazione delle fatture presentate e liquidate nei modi e termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'impresa gli interessi moratori di cui agli articoli 4 e 5 del D. L.vo n.231/2001, con esclusione di ogni altra indennità.
4. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.
5. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità.
6. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm.ed ii, recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".
7. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.4 del 07/07/2010 (pubblicata sulla G.U. – Serie Generale del 28/07/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della stessa Autorità n.8 del 18/11/2010, e successive.
8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia.

Art.24 – Cause di sospensione del servizio

Modificazione della fornitura

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.
2. In caso della sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal SIAN che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste all'art.16 del presente Capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg.45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

Art.25 – Scioperi e assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

Art.26 – Cauzione provvisoria e definitiva

1. Per i concorrenti: garanzia provvisoria di euro 46.796,00 (2% dell'importo dell'appalto), ex art. 75 del d.lgs. n. 163 del 2006, da prestare, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa, con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo

1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; con validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; in ogni caso, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione.

2. Per l'aggiudicatario: garanzia fideiussoria definitiva, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, non inferiore al 10% dell'importo del contratto, incrementabile in funzione dell'offerta, ex art. 113 del d.lgs. n. 163 del 2006, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, e l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, svincolabile al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
3. Gli importi della garanzia provvisoria di cui al punto 1) e della garanzia fideiussoria di cui al punto 2), sono ridotti del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea UNI EN ISO 9001 in corso di validità.
4. L'Amministrazione aggiudicataria provvederà a trattenere la cauzione provvisoria per la mancata consegna del centro di cottura nei termini previsti all'art.3 –comma 3- del presente capitolato e per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario o per rinuncia alla fornitura. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.
5. Ai non aggiudicatari, la cauzione provvisoria sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
6. La cauzione provvisoria e definitiva, intestata alla Tesoreria Comunale – Comune di Matera, potrà essere prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. L.vo 1/09/1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.
7. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT), per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di € 3.000.000,00.
8. La garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva sarà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia, con disposizione del Dirigente, previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Art.27 – Contenuto e formalità della documentazione dell'offerta

1. Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire al Comune di Matera – “Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino – Ufficio Scuole” – Via A. Moro, entro le ore 12.00 del giorno 12/08/2013, un unico plico contenente la relativa documentazione e l'offerta di partecipazione alla gara.
2. Il plico di cui al precedente comma, dovrà contenere due buste contrassegnate con la lettera “A” e con la lettera “B”.

La **busta “A”:**“**Documentazione di ammissibilità**” deve contenere:

- a) domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, come da fac-simile allegato A, a comprova del possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti, mediante autocertificazione resa ai sensi dell'art.46 del DPR 28.12.2000, n.445, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta ed accompagnata da fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi dell'articolo 37, commi 5, 7, 13 e 14, del decreto legislativo n. 163 del 2006, deve essere allegato:
 - b.1) se non ancora costituiti: dichiarazione di impegno alla costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato

- dall'indicazione della parte di fornitura affidata ai componenti del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia presentato sul foglio dell'offerta o unitamente a questa;
- b.2) se già formalmente costituiti: copia autentica dell'atto di mandato collettivo speciale, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l'indicazione della parte di fornitura da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario; in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;
- b.3) in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi deve presentare e sottoscrivere la dichiarazione di cui al punto a), distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza;
- c) capitolato d'appalto datato e sottoscritto in ogni pagina, in segno di accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta partecipante;
- d) cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta, pari a € 46.796,00, versata con le modalità di cui al presente capitolato;
- e) dichiarazioni in originale in merito alla capacità finanziaria ed economica dell'impresa concorrente, resa da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 01/09/1993 n.385, in data non anteriore a mesi due dalla data della scadenza per la presentazione dell'offerta (art.41, comma 4 del D.L.vo 163/2006);
- f) prova documentale di avvenuto pagamento della contribuzione di euro 140,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici.
- g) Attestazione da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092/91.

La **busta "B": "Offerta economica"** deve contenere:

- l'offerta nei modi specificati all'art.22 del presente capitolato, redatta in lingua italiana in corrente bollo, sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, in calce ed in ogni sua pagina, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta, e deve essere incondizionata e ferma per almeno 180 (centottanta) giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte e deve specificare che l'importo offerto è comprensivo di ogni onere e spesa, ad esclusione dell'IVA ed onere per la sicurezza;
- il prezzo offerto deve essere scritto in cifre ed in lettere in modo intelligibile; in caso di discordanza, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
- l'eventuale rettifica dell'indicazione del prezzo offerto deve avvenire unicamente mediante annullamento del ribasso errato con leggero tratto di penna che ne permetta ugualmente la lettura e con l'apposizione, in calce all'offerta, della formula "diconsi € ____" seguita dal ribasso esatto, indicato in cifre ed in lettere.
Tale rettifica dovrà essere convalidata dalla firma della persona o delle persone che hanno sottoscritto l'offerta.
- Per uniformità dei conteggi gli eventuali decimali del ribasso devono essere limitati a due cifre, fatto salvo l'arrotondamento "d'ufficio" all'unità superiore qualora la terza cifra sia pari o superiore a cinque, ovvero, all'unità inferiore laddove la terza cifra sia inferiore a cinque.
- Saranno ritenute nulle le offerte senza alcun ribasso o in rialzo rispetto al prezzo posto a base d'asta, oltre quelle condizionate e contenenti riserve e quelle espresse in modo indeterminato.
- L'offerta economica congiunta, in caso d'associazione temporanea di imprese o di consorzi ordinari di concorrenti, deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate o consorziate, e deve specificare, a pena di esclusione, le parti della fornitura che saranno eseguite dalle

singole imprese (art.37 -commi 4 e 8- del D.L.vo 163/2006) e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti e che si conformeranno alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia stato presentato unitamente alla documentazione o assorbito e integrato nelle dichiarazioni presentate con la stessa documentazione.

- Tutte le buste inserite nel plico contenitore devono essere chiuse, sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Identiche modalità di chiusura e firma devono essere osservate per il plico contenitore. Detto plico e le buste devono, inoltre, recare all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente rispettiva dicitura:
 - a) il plico contenitore: "PROCEDURA APERTA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
 - b) la busta contrassegnata con la lettera "A": "DOCUMENTAZIONE DI AMMISSIBILITÀ";
 - c) la busta contrassegnata con la lettera "B": "OFFERTA ECONOMICA".

Art.28 – Espletamento della gara

1. Il giorno 28/08/2013, alle ore 10,00, presso la Sede Comunale, il Dirigente del "Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino" – Ufficio Scuole, assistito da funzionari comunali, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e secondo le modalità previste dall'avviso di gara.
2. Sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i rappresentanti dei concorrenti, in numero massimo di due persone per ciascuno; i soggetti muniti di delega o procura, o dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata, possono chiedere di verbalizzare le proprie osservazioni.
3. Si procederà all'apertura delle buste "A", contenenti la documentazione di ammissibilità e, dopo aver verificato la regolarità dei documenti contenuti, si dichiarerà l'ammissione delle ditte alla gara.
4. Quindi, si procederà all'apertura delle buste "B" delle ditte ammesse alla gara, contenenti le offerte economiche.
5. Successivamente il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria.
6. La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.
7. Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
8. L'importo di aggiudicazione non potrà essere variato durante l'intera durata del contratto.
9. L'adeguamento dei prezzi, ove consentito, dopo il primo anno di esecuzione del contratto, è disciplinato dall'art.115 del D. l.vo 12/04/2006, n.163. La revisione sarà operata sulla base di una istruttoria condotta dal Dirigente sulla base dei dati di cui all'art.7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D. l.vo 12/04/2006, n.163 (indice ISTAT riferito all'anno scolastico precedente ottobre/maggio).

Art.29 – Esclusione

1. Saranno escluse le offerte:
 - a) pervenute, per qualsiasi motivo, dopo la scadenza del termine utile per la loro presentazione;
 - b) per mancanza dei documenti descritti al comma 2 dell'art.27 del presente capitolato;
 - c) le offerte condizionate e comunque quelle non conformi alle prescrizioni contenute nell'avviso di gara e nel capitolato.
2. Saranno esclusi i consorzi o le ATI e le ditte ad essi aderenti, nel caso di contestuale partecipazione autonoma alla procedura.

3. Parimenti saranno esclusi, in caso di avvalimento, i concorrenti che disapplicano il disposto fissato dall'art. 20 comma 4) del presente capitolato.

Art.30– Aggiudicazione della gara

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente "Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino" – Ufficio Scuole, mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.
2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.
3. Per esigenze indifferibili o per motivi di pubblico interesse, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualunque tempo, ai sensi dell'art.1671 C.C., mediante comunicazione a mezzo di raccomandata AR, entro trenta giorni prima della data del recesso. In tal caso, il Comune si obbliga a corrispondere alla ditta, a titolo di indennità, un decimo del valore stimato dell'appalto.

Art.31 – Contratto

1. Prima dell'avvio del servizio di fornitura, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.
2. Allorchè, a giudizio della stazione appaltante, ne ricorrano le condizioni, l'impresa dovrà procedere, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva l'azione in danno, su semplice formale disposizione del R.U.P., previa redazione dell'apposito verbale di avvio di cui al l'art.304 del D.P.R. n. 207/2010, all'esecuzione anticipata della prestazione, come previsto dal combinato disposto del comma 9 dell'art. 11 del D.L.vo n. 163/2006 e dell'art.302 del citato DPR n.207/2010.
3. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria calcolati sulla fornitura media giornaliera prevista al precedente art. 1 – comma 1, ecc., dipendenti dal contratto, sono a totale carico della ditta.

Art.32 – Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
 - a) per perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
 - b) per la comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature nel caso in cui venga accertato da parte del SIAN, quale Autorità competente, grave ed immediato pericolo per la salute pubblica; decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione sanitaria/registrazione;
 - c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
 - d) per subappalto o cessione, anche parziale, della fornitura;
 - e) per incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
 - f) per ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
 - g) per fornitura di alimenti la cui non commestibilità sia stata accertata dall'organo di vigilanza dell'ASM (SIAN o servizio Veterinario "Area B") e somministrazione di alimenti difforni dalle caratteristiche previste dal presente capitolato, imputabili alla ditta aggiudicataria.
2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

Art.33 – Penalità

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:
 - a) € 5.000,00 per mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;
 - b) € 2.500,00 per mancata consegna di una sola portata (o primo piatto, o secondo piatto, ecc.), presso ogni singolo plesso;
 - c) € 5.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - per fornitura pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;

d) € 1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alla vigente normativa;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
- per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- per inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguata igiene degli automezzi;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;

e) € 500,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglette);
- per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
- per rinvenimento di parassiti.

2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.
3. Il Comune, ove possibile, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine. In mancanza si provvederà alla risoluzione del contratto.
4. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
5. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Art.34 – Definizioni delle controversie

1. Ogni controversia sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, sarà devoluta alla competente Autorità Giudiziaria.

Art.35 – Trattamento dati personali

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.
2. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art.29 del predetto Decreto Legislativo, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente disciplinare. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Art.36 – Disposizioni finali

1. Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'oneri, valgono le norme e le condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 12/04/2006 n. 163, dal relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 05/10/2010, n. 207 e dalle loro successive modificazioni ed integrazioni, dal vigente regolamento comunale per la disciplina dei contratti, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.
2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
3. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Matera e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Matera.

MDB/ed

IL DIRIGENTE
D.ssa Giulia MANCINO

COMUNE DI MATERA
Tel. 0835/241.234 – fax 0835/241.369
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

SETTORE “SERVIZI ALLA PERSONA, ALLA FAMIGLIA E AL CITTADINO”
UFFICIO SCUOLE

BANDO DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO TRIENNALE
(A.S. 2013/14-2015/16) DELLA FORNITURA DI PASTI PER
LA MENSA SCOLASTICA**

Il Comune di Matera deve procedere all’espletamento di gara pubblica per la fornitura, per il triennio scolastico (2013/14 – 2014/15 e 2015/16), di pasti per le mense scolastiche, per tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio (presumibilmente il 1° ottobre) e il 31 maggio di ciascun anno, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione, con le modalità stabilite dal capitolato d’oneri, inclusa la fornitura, a totale carico della ditta, di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio.

Approvato con determinazione dirigenziale n. 343 del 14/06/2013 (art. 55, comma 3, d.lgs. n. 163 del 2006).

Possono partecipare alla gara i soggetti iscritti, per il settore della ristorazione scolastica e/o collettiva, al registro imprese della Camera di Commercio, se italiani, ovvero al registro professionale dello Stato di residenza, se stranieri non residenti in Italia. Possono partecipare, altresì, le ditte e le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e i consorzi di ditte. La partecipazione all’incanto da parte di associazioni temporanee di impresa o da parte di consorzi di ditte, comporta la preclusione di partecipazione alle ditte associate o consorziate. Ugualmente, la partecipazione di ditte associate o consorziate comporta la preclusione per l’associazione temporanea e per il consorzio.

E’ ammesso l’avvalimento ai sensi dell’art. 49 del d.lgs. n. 163 del 2006, alle condizioni previste dal disciplinare di gara.

Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire le offerte a questo Comune - Settore “Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino – Ufficio Scuole” Via A. Moro, entro le **ore 12,00 del giorno 12/08/2013** a proprio rischio in un unico plico generale sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura con l’indicazione del mittente e la seguente scritta “PROCEDURA APERTA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA”.

Il plico dovrà contenere due buste così contraddistinte:

- Busta “A” documentazione di ammissibilità;
- Busta “B” offerta economica.

La busta “A”: “Documentazione di ammissibilità” deve contenere:

- a) domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, come da fac-simile allegato “A”, a comprova del possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti, mediante autocertificazione resa ai sensi dell’art.46 del DPR 28.12.2000, n.445, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta ed accompagnata da fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore;

- b) limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi dell'articolo 37, commi 5, 7, 13 e 14, del decreto legislativo n. 163 del 2006, deve essere allegato:
- b.1) se non ancora costituiti: dichiarazione di impegno alla costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato dall'indicazione della parte di fornitura affidata ai componenti del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia presentato sul foglio dell'offerta o unitamente a questa;
 - b.2) se già formalmente costituiti: copia autentica dell'atto di mandato collettivo speciale, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l'indicazione della parte di fornitura da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario; in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;
 - b.3) in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi deve presentare e sottoscrivere la dichiarazione di cui al punto a), distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza;
- c) capitolato d'appalto datato e sottoscritto in ogni pagina, in segno di accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta partecipante;
- d) cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta, pari a € 46.796,00, versata con le modalità di cui al capitolato;
- e) Aver effettuato negli ultimi tre esercizi forniture simili a quella oggetto della presente procedura, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, (art.42, comma 1, lett. A, D.L.vo. 163/2006).
- f) dichiarazioni in originale in merito alla capacità finanziaria ed economica dell'impresa concorrente, resa da almeno due istituti di credito in data non anteriore a mesi due dalla data della scadenza per la presentazione dell'offerta (art.41, comma 4 del D.L.vo 163/2006).
- g) Possesso dei certificati aziendali, nei termini di validità:
- In base al sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 (o successiva vigente) per le attività oggetto dell'appalto, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 1700 (se ed in quanto applicabile al settore di accreditamento oggetto dell'appalto).
 - In base alle norme della serie ISO 14001:2004 (o successiva vigente) concernente i requisiti di sistema gestione ambientale, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.
 - In base alle norme della serie ISO 22000:2005 (o successiva vigente) concernente Il sistema di gestione della sicurezza igienica dei prodotti e dei processi a tutti i livelli della catena alimentare, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.
 - In base alle norme della serie ISO 22005:2008 (o successiva vigente) concernente il sistema di tracciabilità di filiera alimentare, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.
 - In base alle norme della serie UNI 10854:1999 (o successiva vigente) concernente il sistema di gestione per l'autocontrollo basato sui principi dell'HACCP rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato europeo.
 - In base alle norme della serie OHSAS 18001:2007 (o successiva vigente) concernente i requisiti di sistema gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato ACCREDIA.
- h) Attestazione, da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti, di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;

- i) prova documentale di avvenuto pagamento di **euro 140,00** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessaria iscriversi on line al "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>;

Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video.
A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta. _

La causale deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;
- **il CIG (Codice Identificativo Gara) n. 5105445A7C che identifica la procedura.**

La busta "B": "Offerta economica" deve contenere:

- a) l'offerta nei modi specificati all'art.22 del presente capitolato, redatta in lingua italiana in corrente bollo, sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, in calce ed in ogni sua pagina, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta, deve essere incondizionata e ferma per almeno 180 (centottanta) giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte e deve specificare che l'importo offerto è comprensivo di ogni onere e spesa, ad esclusione dell'IVA e degli oneri per la sicurezza;
- b) il prezzo offerto deve essere scritto in cifre ed in lettere in modo intelligibile; in caso di discordanza, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
- c) l'eventuale rettifica dell'indicazione del prezzo offerto deve avvenire unicamente mediante annullamento del ribasso errato con leggero tratto di penna che ne permetta ugualmente la lettura e con l'apposizione, in calce all'offerta, della formula "diconsi € ____" seguita dal ribasso esatto, indicato in cifre ed in lettere.

Tale rettifica dovrà essere convalidata dalla firma della persona o delle persone che hanno sottoscritto l'offerta.

Saranno ritenute nulle le offerte senza alcun ribasso o in rialzo rispetto al prezzo posto a base d'asta, oltre quelle condizionate e contenenti riserve e quelle espresse in modo indeterminato.

L'offerta economica congiunta, in caso d'associazione temporanea di imprese o di consorzi ordinari, deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare, a pena di esclusione, le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art.37 -commi 4 e 8- del D.L.vo 163/2006), e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti e che si conformeranno alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia stato presentato unitamente alla documentazione o assorbito e integrato nelle dichiarazioni presentate con la stessa documentazione.

Tutte le buste inserite nel plico contenitore devono essere chiuse, sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Identiche modalità di chiusura e firma devono

essere osservate per il plico contenitore. Detto plico e le buste devono, inoltre, recare all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente rispettiva dicitura:

- a) il plico contenitore: "PROCEDURA APERTA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
- b) la busta contrassegnata con la lettera "A": "DOCUMENTAZIONE DI AMMISSIBILITA";
- c) la busta contrassegnata con la lettera "B": "OFFERTA ECONOMICA".

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto alcuno dei documenti richiesti. Si farà, altresì, luogo all'esclusione nei casi previsti all'art. 29 del capitolato d'oneri.

L'aggiudicazione della fornitura avverrà a favore dell'offerta selezionata con il criterio del prezzo più basso sull'importo unitario posto a base d'asta di € 3,62 (tre virgola sessantadue), cui si aggiungerà la somma di € 0,01 per oneri di sicurezza non soggetta a ribasso, oltre IVA al 4%, per ogni pasto fornito completo e preparato per gli alunni ed il personale scolastico, secondo i menù predisposti dal SIAN.

La fornitura potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta.

Il giorno 28/08/2013, alle ore 10.00, presso la Sede Comunale, il Dirigente del Settore "Servizi alla persona alla famiglia e al cittadino" – Ufficio Scuole, assistito da funzionari comunali, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e secondo le modalità prescritte nel presente avviso. Si procederà all'apertura delle buste "A" contenenti la documentazione di ammissibilità e, quindi, all'apertura delle buste "B" contenenti l'offerta economica. Quindi, il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata dal Dirigente dell'Ufficio Scuole, mediante adozione di apposita determinazione.

Il capitolato d'oneri e l'avviso di gara è depositato presso l'Ufficio Scuole del Comune. Gli interessati possono consultare tali atti dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 12.00, e soltanto nel giorno di martedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, nonché ottenerne copia, previa richiesta e pagamento delle relative spese. Il capitolato, il bando ed il modello di domanda di partecipazione sono consultabili sul sito Internet www.comune.matera.it.

L'Ente si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione e comunque darà comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.

La ditta aggiudicataria, prima della fornitura, dovrà sottoscrivere apposito contratto.

Allorché, a giudizio della stazione appaltante, ne ricorrano le condizioni, l'impresa dovrà procedere, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e fatta salva l'azione in danno, su semplice formale disposizione del R.U.P., previa redazione dell'apposito verbale di avvio di cui al l'art.304 del D.P.R. n. 207/2010, all'esecuzione anticipata della prestazione, come previsto dal combinato disposto del comma 9 dell' art.11 del D.L.vo n. 163/2006 e dell'art.302 del citato DPR n.207/2010.

Per quanto non specificato nel presente avviso, si fa riferimento alle vigenti disposizioni di legge ed al capitolato.

La Stazione appaltante si avvale della facoltà di cui all'art. 140, commi 1 e 2, d.lgs. n. 163 del 2006 per cui in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento saranno interpellati progressivamente i soggetti che seguono in graduatoria.

Controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Matera.

Il responsabile del procedimento è il Dott. Michele De Bonis - Capo Ufficio Scuole – Responsabile P.O. – del Comune di Matera (tel 0835/241.234 – fax 0835/241.369).

Non è stato pubblicato avviso di preinformazione.

Il presente bando è stato inviato alla G.U.C.E. il 27/06/2013.

Matera, 30 giugno 2013

IL DIRIGENTE
D.ssa Giulia MANCINO

ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA

AL SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA, ALLA
FAMIGLIA E AL CITTADINO
UFFICIO SCUOLE
del COMUNE DI
75100 MATERA

OGGETTO: Fornitura di pasti per la mensa scolastica per il triennio 2013/14 -2015/16 agli alunni ed al personale delle scuole di competenza del Comune di Matera inclusa la fornitura, a totale carico della ditta, di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio.

Il sottoscritto _____ nato il _____
a _____, residente a _____
nella sua qualità di _____ della Ditta _____,
con sede in _____, P. IVA n. _____;

CHIEDE

di partecipare al pubblico incanto per l'affidamento della fornitura in oggetto, come:
impresa singola;

oppure

capogruppo di una associazione temporanea d'impresе o di un consorzio.

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000,n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e della decadenza prevista dall'art. 75 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

di aver preso piena ed integrale conoscenza del Capitolato Speciale d'Appalto e del Bando di Gara posti a base della procedura e di accettarne incondizionatamente tutte le clausole, di obbligarsi ad eseguire la fornitura ai prezzi offerti che riconosce remunerativi e compensativi di ogni onere connesso;

di essere immediatamente disponibile all'esecuzione della fornitura e di effettuarla anche nelle more della stipula del contratto avendone riscontrato la fattibilità nei termini richiesti e di avere tenuto conto di ciò nella formulazione dell'offerta economica;

che la ditta:

- non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione indicate all'art.38 del D.L.vo. n.163/2006;
- non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo e in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione straniera, e che tali procedure non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data della gara di che trattasi;
- nei suoi confronti non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;

- nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso errore grave;
- è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- è in regola con gli obblighi relativi ai pagamenti delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione vigente;
- è iscritta alla C.C.I.A.A. di _____ al n. _____ del _____ per l'attività relativa alla fornitura del presente appalto;
- non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) determinati ai sensi dell'art.2359 C.C. con altri concorrenti e che non si è accordata né si accorderà con altre partecipanti alla gara;
- ha conseguito negli ultimi tre esercizi un fatturato globale di impresa pari o superiore ad € 1.500.000,00 (art.41, comma 1 lett.c, D.L.vo 163/2006);
- ha effettuato negli ultimi tre esercizi forniture simili a quella oggetto della presente procedura, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, giusta le risultanze di cui al seguente prospetto (art.42, comma 1, lett. a, D.L.vo. 163/2006):

N.	DATA	OGGETTO	APPALTANTE	IMPORTO

- che i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, necessari per la partecipazione alla gara, richiesti dal bando di gara, sono posseduti (*barrare le voci che non interessano*):
 - nella misura integrale:
 - da questa ditta/impresa;
 - dal raggruppamento temporaneo/consorzio ordinario al quale questa ditta/ impresa partecipa;
 - in misura parziale, per cui, ai sensi dell'articolo 49 del decreto legislativo n. 163 del 2006, il possesso dei predetti requisiti è soddisfatto, nei limiti di cui all'art.20 del capitolato d'appalto, avvalendosi dei requisiti di altra impresa ausiliaria, come dalla dichiarazione di questa ditta/impresa, allegata ai sensi dell'articolo 49, comma 2, lettera a).
- è in possesso, alla data di partecipazione alla gara, dei certificati aziendali, nei termini di validità:
 - In base al sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 (o successiva vigente) per le attività oggetto dell'appalto, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 1700 (se ed in quanto applicabile al settore di accreditamento oggetto dell'appalto).
 - In base alle norme della serie ISO 14001:2004 (o successiva vigente) concernente i requisiti di sistema gestione ambientale, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.
 - In base alle norme della serie ISO 22000:2005 (o successiva vigente) concernente Il sistema di gestione della sicurezza igienica dei prodotti e dei processi a tutti i livelli della catena alimentare, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.
 - In base alle norme della serie ISO 22005:2008 (o successiva vigente) concernente il sistema di tracciabilità di filiera alimentare, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.

- In base alle norme della serie UNI 10854:1999 (o successiva vigente) concernente il sistema di gestione per l'autocontrollo basato sui principi dell'HACCP rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato europeo.
 - In base alle norme della serie OHSAS 18001:2007 (o successiva vigente) concernente i requisiti di sistema gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato ACCREDIA.
- è in possesso dell'attestazione, da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti, di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;
 - è in possesso di organici ed attrezzature idonee a garantire il regolare espletamento dell'appalto;
 - è in regola con gli obblighi di legge in materia retributiva e previdenziale nei confronti del personale dipendente a qualsiasi titolo;
 - è in regola con le prescrizioni delle legge 12.03.99 n.68 in materia di diritto al lavoro dei disabili;
 - non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1bis – comma 14 – della Legge.18.10.2001 n.383, sostituito dall'art. 1 della legge 22.11.2001, n. 266;

oppure

- si è avvalsa dei predetti piani individuali, ma di aver concluso il periodo di emersione;
- è in regola circa la regolarità contributiva con quanto disposto dall'art. 2 del D.L. n. 210/2002, convertito in legge dall'art. 1 della legge 22.11.2002, n. 266.

Il sottoscritto, inoltre, dichiara:

- di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza a proprio carico di procedimenti in corso per l'applicazione di una misura di prevenzione; che non sussistono i presupposti per i divieti ai sensi dell'art.3, comma 4, legge n.55/90, non essendo stati sottoposti i propri conviventi ed i familiari a carico a procedimenti penali o carichi pendenti in corso;
- di non essere stato condannato con sentenza divenuta irrevocabile per il reato di cui all'art.416 bis del codice penale e comunque di non essere stato condannato e sottoposto a procedimento penale per un reato per il quale sia prevista l'applicazione di una misura di prevenzione;
- che le generalità e la qualifica della persona autorizzata alla stipula del contratto sono le seguenti:

- che la ditta ha la seguente forma societaria: _____

In caso di forme societarie diverse dalla "Ditta individuale" è necessario in base alle seguenti tipologie societarie riportare nell'apposito prospetto l'elenco di:

- tutti i soci componenti della società per le s.n.c.;
- tutti i soci accomandatari per le s.a.s.;
- tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società.

COGNOME	NOME	CARICA RIVESTITA

- che a carico del sottoscritto, nella sua qualità di _____ della Ditta _____, nel Casellario Giudiziario di _____

NULLA risulta iscritto a proprio carico.

In caso di ditte aventi forma societaria diversa dal tipo “ditta individuale”, è necessario allegare alla presente analoga dichiarazione resa da:

- tutti i soci componenti della società per le s.n.c.;
- tutti i soci accomandatari per le s.a.s;
- tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società.

Addì, _____

IL DICHIARANTE

Timbro e firma

(Allegare copia di/dei documento/i di identità in corso di validità del/dei sottoscrittore/i).