

Comune di Aritzo

PROVINCIA DI NUORO

TEL. 78462721 FAX. 0784629293 E-MAIL: aritzo.protocollo@tiscali.it - info@comune.aritzo.nu.it
www.comune.aritzo.nu.it protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

PROT. N. 5835 DEL 11.12.2015

OGGETTO: CIG N. 6514264CB3

ASTA PUBBLICA PER ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA, MEDIA, ELEMENTARE, PERSONALE DOCENTE E PERSONALE AUSILIARIO AVENTE DIRITTO- ANNO SCOLASTICO 2015/2016 – PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2016.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IN ESECUZIONE DELLA DETERMINAZIONE N. 351 DEL 11.12.2015, INFORMA CHE INTENDE AFFIDARE, MEDIANTE **ASTA PUBBLICA** (ART. 26 DEL VIGENTE REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI), **IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA** PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE, MEDIA E PERSONALE DOCENTE E AUSILIARIO AVENTE DIRITTO PER L'ANNO SCOLASTICO 2015/2016 PER IL PERIODO 1° GENNAIO/30 GIUGNO 2016;
IL SERVIZIO VERRA' AGGIUDICATO MEDIANTE ASTA PUBBLICA DA ESPERIRSI CON LE MODALITA' DI CUI ALL'ART. 82, COMMA 2, LETT. A, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 163 DEL 12.04.2006 E ALL'ART. 73 LETT. C E ART. 76 2° COMMA DEL R.D. 827/1924 E SUCC. MODIFICAZIONI E QUINDI CON AGGIUDICAZIONE CON IL CRITERIO DEL MASSIMO RIBASSO;

L'OFFERTA DEVE ESSERE UNICA PER LE TRE SCUOLE.

BASE D'ASTA PER SINGOLO PASTO €. 4.80 (+ IVA);

MENSA SCUOLA MATERNA :

PER 117 GIORNI DI MENSA, IN CONSIDERAZIONE DI UNA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DI €. 13.416,67, PER LA PREPARAZIONE DI UN MASSIMO DI 2683 PASTI;

MENSA SCUOLA ELEMENTARE :

PER 110 GIORNI DI MENSA IN CONSIDERAZIONE DI UNA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DI €. 37.400,00, PER LA PREPARAZIONE DI UN MASSIMO DI 7479 PASTI;

MENSA SCUOLA MEDIA :

PER 44 GIORNI DI MENSA, IN CONSIDERAZIONE DI UNA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DI €. 12.320,00, PER LA PREPARAZIONE DI UN MASSIMO DI 2463 PASTI;

Si precisa che:

Il numero massimo dei pasti da fornirsi è stimato in eccesso per n. 12.625 PER SEI MESI. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo di adesione al servizio da parte degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico (eventuale tempo pieno di tutte le classi, calendario lezioni, impreviste interruzioni didattiche) . Pertanto, il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna, oltre al costo del singolo pasto erogato.

LA GARA SARA' ESPERITA PRESSO IL COMUNE DI ARITZO IN CORSO UMBERTO I° IL GIORNO 23.12.2015 ALLE ORE 11.00, CON LE MODALITA' DI CUI AL REGOLAMENTO PER L'AMMINISTRAZIONE DEL PATRIMONIO E PER LA CONTABILITA' GENERALE DELLO STATO, APPROVATO CON R.D. 23.5.24 N.827 (le **ditte interessate a presenziare all'apertura delle " buste" sono invitate a contattare gli uffici telefonicamente stante che potrebbero verificarsi spostamenti di tale data e orario per cause impreviste**).

LA DITTA PARTECIPANTE DOVRA' FAR PERVENIRE LA PROPRIA OFFERTA, A MEZZO RACCOMANDATA a.r. POSTALE, POSTA PRIORITARIA O A MANO PRESSO L'UFFICIO PROTOCOLLO DEL COMUNE DI ARITZO, INDIRIZZATA AL **COMUNE DI ARITZO CORSO UMBERTO I°-08031- ARITZO**, NON PIU' TARDI DELLE **ORE 14.00** DEL GIORNO PRECEDENTE LA GARA (**22.12.2015**), DEBITAMENTE SIGILLATO E CONTROFIRMATO SUI LEMBI DI CHIUSURA, CON L'INDICAZIONE DEL MITTENTE E LA SEGUENTE SCRITTA: " CONTIENE OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 23.12.2015 RELATIVA AL SERVIZIO DI MENSA SCUOLA MATERNA, MEDIA E ELEMENTARE-ANNO SCOLASTICO 2015/2016- PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2016.

NEL PLICO DOVRA' ESSERE INCLUSA LA DOCUMENTAZIONE DI SEGUITO INDICATA:

1- OFFERTA ECONOMICA, LA QUALE PER ESSERE VALIDA DOVRA' :

- A. ESSERE RESA SOTTO FORMA DICHIARAZIONE, REDATTA IN LINGUA ITALIANA, SU CARTA LEGALE, SENZA ABRASIONI O CORREZIONI DI SORTA;
- B. INDICARE IL PREZZO + L'IVA , (IN CIFRE E IN LETTERE) RICHIESTO PER OGNI SINGOLO PASTO, RISPETTO AL PREZZO BASE INDICATO NEL BANDO DI GARA;
- C. ESSERE SOTTOSCRITTA CON FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DAL TITOLARE DELLA DITTA O DAL LEGALE RAPPRESENTANTE O COOPERATIVA OVVERO NEL CASO DI RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE, DAL RAPPRESENTANTE DI OGNUNA DI ESSE CON LA SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO ESEGUITO DALLE SINGOLE ASSOCIATE E CONTENERE L'IMPEGNO CHE, IN CASO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA, LE STESSE IMPRESE SI CONFORMERANNO ALLA DISCIPLINA PREVISTA ALL'ART. 11 DEL **D. LGS. 157/1995**;
- D. ESSERE CONTENUTA IN APPOSITA BUSTA CHIUSA, DEBITAMENTE SIGILLATA E CONTROFIRMATA SUI LEMBI DI CHIUSURA, CON L'INDICAZIONE DEL MITTENTE, L'OGGETTO DELLA GARA E LA DICITURA:" **CONTIENE OFFERTA ECONOMICA SERVIZIO MENSA SCUOLA MATERNA, MEDIA E ELEMENTARE**" ; IN QUESTA BUSTA CHIUSA NON DOVRANNO ESSERE INSERITI ALTRI DOCUMENTI.

2 - DICHIARAZIONE REDATTA IN CARTA LIBERA, SOTTOSCRITTA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL T.U. APPROVATO CON D. LGS. 445/2000 (SENZA AUTENTICAZIONE DELLA FIRMA, ALLEGANDO IN FOTOCOPIA DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA') DAL TITOLARE O LEGALE RAPPRESENTANTE, CON LA QUALE LA DITTA ATTESTI:

- a. di aver preso esatta cognizione delle condizioni generali per la disciplina della gara contenute nei capitolato speciale d'appalto e di accettarle integralmente e incondizionatamente;
- b. di essersi recata nei locali adibiti a servizio mensa dove deve eseguirsi il

servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni contrattuali, di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influito nella determinazione dell'offerta e di aver giudicato il prezzo offerto nel suo complesso remunerativo e tale da consentire lo svolgimento del servizio;

- c.** nel caso risulti aggiudicatario, di applicare integralmente al personale dipendente il trattamento del contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
- d.** di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione di cui agli artt. 120 e seguenti della legge 24.11.1991, n. 689;
- e.** di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 11 del D. Lgs. N. 402/98 e dell'art. 24, comma 1, della Direttiva CEE 93/37 del Consiglio del 14.06.1993 e richiamato dall'art. 12 del D. Lgs. 157/95 e s.m;
- f.** di essere in grado di documentare quanto dichiarato al punto e;
- g.** di non essere temporaneamente esonerato dalla presentazione di offerte in pubblici appalti e che non sussistono cause di divieto o di sospensione dei procedimenti indicati nell'allegato 1 del D. Lgs. 8.8.1994 n. 490, nei confronti del titolare, dei soci amministratori e dei familiari degli stessi soggetti anche in fatto di conviventi;
- h.** che nel Casellario giudiziale competente non risultano procedimenti penali a carico del titolare dell'impresa o dei suoi legali rappresentanti;
- i.** di essere iscritta alla C.C.I.A.A. per l'attività relativa alla preparazione e fornitura di pasti per mense scolastiche o collettività in genere, di esercitare tale attività da almeno tre anni e di essere in regola con il pagamento dei diritti annuali, cui è subordinata l'efficacia dell'iscrizione, nonché di essere in grado di documentare quanto sopra dichiarato;
- j.** di non trovarsi in stato di liquidazione, fallimento, di non aver presentato domanda di concordato e che non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data della gara, procedimenti di fallimento o concordato;
- k.** di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse e al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali dei lavoratori secondo la legislazione italiana;
- l.** di non far parte di società partecipanti alla stessa gara;
- m.** di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni rilevanti per concorrere all'appalto;
- n.** di sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivanti da obblighi in dipendenza dell'espletamento delle varie fasi del servizio eseguito in base all'appalto, ivi compresi i danni a persone o cose;
- o.** di essere consapevole della responsabilità penale in caso di false dichiarazioni o attestazioni di fatti non rispondenti a verità.

p. di iniziare il servizio, indicativamente, il giorno **07.01.2016**.

q) Deve essere allegato altresì certificato DURC in corso di validità.

Se la ditta è società, comunque costituita, oltre alle dichiarazioni di cui sopra, deve **ULTERIORMENTE** indicare nella stessa la composizione della società, il legale rappresentante ed i nominativi delle persone autorizzate a rappresentare ed impegnare legalmente la Società o l'eventuale conferimento ad un suo rappresentante di tutte le facoltà necessarie per concorrere alla gara d'appalto e che il rappresentante o i rappresentanti in parola non hanno riportato condanne penali.

Allega:

1. **idonea documentazione**, da cui si evinca che la ;ditta è in grado di mettere in atto i sistemi d'autocontrollo, secondo i criteri dell' HACCPP di cui al D. Lgs. 155/97, in proprio o mediante società debitamente autorizzata.
2. **assegno circolare**, non trasferibile o polizza fidejussoria di €. 1.214,17, pari al **2%** dell'ammontare dell'appalto(€. 60.708,30) intestato "Comune di Aritzo", a titolo di deposito cauzionale provvisorio. Alla fine dell'espletamento della procedura di gara, verrà restituito ai concorrenti non aggiudicati;

L'appalto **sarà aggiudicato** alla ditta che avrà presentato l'offerta con il prezzo più basso. L'aggiudicazione sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida ed in caso di offerte uguali si procederà mediante estrazione a sorte. Qualora L'impresa aggiudicataria non risultasse in possesso dei requisiti richiesti si procederà all'aggiudicazione a favore del secondo migliore offerente o degli altri partecipanti che seguono nella graduatoria di gara.

ESCLUSIONI E AVVERTENZE. Le Imprese concorrenti dovranno presentare, a corredo dell'offerta tutta la documentazione richiesta. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione (Ufficio Protocollo del Comune) in tempo utile. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o offerte relative ad altro appalto. **Non si darà corso all'apertura del plico qualora non risulti pervenuto entro le ore 14.00 del giorno precedente (22.12.2015) non festivo a quello fissato per la gara (23.12.2015)** o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione della fornitura e/o prestazione oggetto della gara, non sia controfirmato sui lembi di chiusura. Non sarà ammessa l'offerta nel caso in cui manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'indicazione della gara. In questo caso l'offerta resta sigillata e debitamente controfirmata dal Presidente rimane acquisita agli atti di gara. Non sono, altresì, ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto. Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogare la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ovvero di avviare una nuova

procedura, senza che ciò prefiguri ipotesi di responsabilità pre-contrattuale a carico dell'Amministrazione stessa. La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 3112. 1982, n. 955 e successive modifiche. In applicazione degli artt. 3, 13 e 21 della legge 10.2.1962, n. 57 e dell'art. 3 della legge 19.3.1990, n. 55 e successive integrazioni e modificazioni, verranno escluse dalla gara quelle imprese per le quali risulti dai certificati del Casellario Giudiziale che il titolare o i legali rappresentanti abbiano una condanna passata in giudicato o abbiano in corso provvedimenti o procedimenti che comportino la sospensione o la cancellazione della C.C.I.AA. Ai sensi dell'art. 71 del T.U. approvato con DPR 445 del 28.12.2000, qualora in seguito ai controlli effettuati d'ufficio dall'Amministrazione comunale emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive rese, l'aggiudicatario decadrà da ogni beneficio conseguente all'eventuale provvedimento di aggiudicazione definitiva. Gli offerenti potranno svincolarsi nella loro offerta trascorso il termine di 90 giorni a decorrere dalla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta. L'Appaltatore è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito nei contratti collettivi nazionali e territoriali, in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolge il servizio.

L'impresa aggiudicante ha l'obbligo della presentazione di tutta la documentazione occorrente per la stipulazione del contratto d'appalto entro tre giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione; se l'aggiudicatario non provvede, per sua colpa, alla firma del contratto nel termine di dieci giorni dalla data di convocazione, l'Amministrazione comunale ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione, incamerando la cauzione provvisoria e di procedere a nuova gara a spese dell'inadempiente. Le spese di registrazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria. Le ditte interessate potranno prendere visione del capitolato speciale d'appalto presso l'Ufficio scolastico di questo Comune di Aritzo nelle ore d'ufficio (11,00/13,00) tel. 0784/62721 .

Il presente bando ed il capitolato speciale d'appalto saranno pubblicati sul sito del comune di Aritzo (www.comune.aritzo.nu.it) alla voce evidenza ed albo pretorio ON -LINE per dieci giorni consecutivi e sul sito della regione Sardegna (www.regione.sardegna.it) alla voce aste pubbliche.

Aritzo lì 11.12.2015

Il Responsabile del Servizio Amministrativo
F.TO (SIG. Mameli Gualtierio)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per l'affidamento del servizio di mensa scuola media, materna e elementare di Aritzo - Anno Scolastico 2015/2016.

Art. 1 — Oggetto dell'appalto:

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola media, elementare e materna di Aritzo.

Art. 2 - Durata dell'appalto:

Il servizio avrà presumibilmente inizio il giorno 07.01.2016 e terminerà il 30 giugno 2016. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva a quella fissata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'aggiudicazione della gara, nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

Art. 3 - Condizioni generati dell'appalto:

A. Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti **obblighi**:

1. **Fornitura di tutti i generi alimentari** necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù approvato dalla ASL competente;
2. **Preparazione giornaliera** dei pasti completi basati sul menù approvato dalla Asl di competenza
3. **Porzionamento** e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
4. **Personale qualificato** sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
5. **Fornitura delle stoviglie**, nonché delle attrezzature occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie stesse in caso non fossero sufficienti quelli in dotazione della struttura mensa e messi a disposizione della ditta appaltatrice in comodato d'uso;
6. **Forniture dei vuoti a perdere:** tovaglie (in plastica o in carta) e tovaglioli.
7. **Diete speciali:** deve essere prevista la preparazione eventuale di diete

speciali per seri e comprovati motivi sanitari, su richiesta del genitore con certificazione del medico curante che specifichi gli alimenti consentiti (es. celiaci, intolleranze alimentari e similari).

8. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti **prescrizioni** che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

a) Misure di sanificazione ambientale:

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.

b) Qualità delle materie prime e del servizio mensa:

Le materie prime, per quanto possibile, dovranno essere derrate alimentari biologiche e la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a. precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b. integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c. pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte;
- d. è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- e. al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- f. attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Criticai Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.

Art. 4- Pasti previsti:

Il numero massimo dei pasti da fornirsi è stimato in eccesso per n. 12.625 per sei mesi. Il **numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo di adesione al servizio da parte degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico (eventuale tempo pieno di tutte le classi, calendario lezioni, impreviste interruzioni didattiche) . Pertanto, il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna, oltre al costo del singolo pasto.**

Art. 5 - Ammontare dell'appalto:

L'importo complessivo del servizio ammonta a €. 60.708,30+ I.V.A.;

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio:

Il servizio verrà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

Art .7 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti:

La ditta appaltatrice dovrà acquistare le materie prime, soprattutto carne, frutta e verdure in loco tra i fornitori idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci stesse la cui denominazione e provenienza deve essere nota (es. "parmigiano Reggiano, ecc.). Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla USL. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art. 8 - Preparazione dei pasti:

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1. fare in modo** che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2. privilegiare** cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3. limitare** il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4. non eccedere** nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5. non riciclare** oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico -sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti, abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

Art. 9 - Determinazione del Menù:

Il menù e le tabelle dietetiche saranno quelle vidimate dalla ASL competente e messe a disposizione della ditta appaltatrice. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura al crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

Art. 10 - Condizioni particolari dell'appalto.

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro:

- a. Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b. i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2. Sicurezza del personale addetto al servizio:

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

3. Concessione in uso dei locali e degli impianti:

- a. All'impresa saranno concessi, in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Martinatu; in particolare saranno concessi: il refettorio, la sala cottura, la sala lavaggio, la dispensa e i bagni, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati dalla attività di mensa scolastica;
- b. all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c. mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina etc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvedere alla fornitura di energia elettrica ed acqua.

d. I pasti potranno essere preparati nei locali della scuola media, elementare e materna, siti nella località Martinatzu debitamente attrezzati; la ditta appaltatrice, potrà, inoltre, per la preparazione dei pasti, avvalersi di altro centro di cottura, munito delle necessarie certificazioni sanitarie.

4- Obbligo particolare:

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente. A prescindere da quanto sopra la ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura.

Art. 11 - Responsabile tecnico dell'impresa:

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12 – Sciopero:

Il servizio di mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati **livelli minimi** di espletamento del servizio.

Art. 13-Controlli:

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art. 14 - Procedura d'aggiudicazione:

La procedura negoziata per l'espletamento del servizio, bandita ai sensi dell'

dell'alt. 57, comma 2° il d.lgs. n° 163/2006, verrà aggiudicata con il con il criterio del prezzo più basso (articolo 82, comma 2, lettera "A" del decreto legislativo n° 163/2006), e, cioè, valutata sul prezzo, per il singolo pasto, di € . 4,80 + I.VA.;

Art. 15- responsabilità per somministrazione cibi:

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

Art. 16- Adempimenti pre-contrattuali:

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a. copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio nonché la documentazione relativa alle norme sull'HCCPP;
- b. ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente.

Art. 17- Osservanza delle clausole contrattuali e penalità:

L'Amministrazione comunale tramite un' apposita "Commissione Mensa" composta da:

- a. Assessore alla pubblica istruzione;**
- b. Medico scolastico;**
- c. Responsabile del servizio competente;**
- d. N. 2 rappresentanti dei genitori;**
- e. N. 2 insegnanti;**

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, della qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o di segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni: 25 euro per ogni giorno di disservizio.

In caso di inadempienza o negligenza, da parte dell'appaltatore, agli obblighi stabiliti dal presente capitolato, il responsabile del servizio ha la facoltà di provvedere, d'ufficio, con spese a totale carico dell'appaltatore e con le modalità ritenute più opportune e spedite per la esecuzione e continuità del servizio.

Art. 18 – Cauzione definitiva:

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario, dovrà depositare apposita cauzione definitiva, anche tramite polizza fideiussoria, nella misura del 10% del prezzo di aggiudicazione che sarà restituita a fine anno scolastico ed a semplice richiesta del titolare.

Art. 19- Pagamenti:

IL pagamento sarà effettuato all'appaltatore, entro il mese successivo alla presentazione del servizio prestato, previo accertamento che il servizio contemplato nella fattura sia stato eseguito con cura e regolarità. Alla fattura dovranno essere allegati i buoni mensa, raggruppati per ogni giorno di servizio. La fattura dovrà riportare separatamente il numero dei pasti erogati per gli alunni, il numero dei pasti erogati per gli insegnanti, il numero di giornate di erogazione del servizio. E' a totale carico dell'appaltatore (ditta) la consumazione del pasto da parte dell'alunno che non presenta il buono acquistato precedentemente. Non è possibile per nessuna ragione presentare buoni mensa acquistati in data successiva al giorno della mensa.

Art. 20- Spese stipula Contratto:

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto alla stipula del contratto sottoforma di atto pubblico. Le spese per la stipulazione del contratto sono a carico della ditta appaltatrice.

Aritzo li 11.12.2015

Il Responsabile del Servizio Amministrativo
F.TO (sig. Mameli Gualtirero)