

| | | |
|---|---|--|
| Proposta N° 200 / Prot. Area: PRIMA Data 31.12.2012 |  | |
|---|---|--|

COMUNE DI CAPACI
 PROVINCIA DI PALERMO

AREA PRIMA SERVIZI AL CITTADINO E AFFARI LEGALI

Originale di Determinazione dirigenziale

| | | |
|---|----------------|--|
| N° <u>698</u> del Reg. Data <u>31-12-2012</u> | OGGETTO | Servizio Mensa scolastica 2013 – Impegno spesa e approvazione bando di gara. |
| <p style="text-align: center;">Parte Riservata all'Area II</p> <p style="text-align: center;">Bilancio 2013</p> <p>ATTO n. _____</p> <p>Titolo 1 Funzione 04</p> <p>Servizio 05 Intervento 03</p> <p>Capitolo 10841</p> <p>Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria</p> <p style="text-align: center;">IL RESPONSABILE AREA II RAG. F.SCO PAOLO DIMAGGIO</p> | | <p>NOTE</p> <p style="font-size: 1.5em;">IMP. 22/13</p> |

L'anno duemiladodici il giorno _____ del mese di Dicembre alle ore _____ nella sala delle adunanze del Comune di Capaci il Responsabile di Area, analizza la seguente proposta ai fini dell'assunzione delle determinazioni di competenza:

Il Responsabile del procedimento di cui all'art. 5 della l.r. 30/4/1991 n° 10, ai sensi dell'art. 2 della medesima legge, su richiesta del Funzionario Responsabile dell'Area Prima Servizi al Cittadino e Affari legali, propone l'adozione della presente proposta di determinazione avente ad oggetto: Servizio Mensa scolastica 2013 – Impegno spesa e approvazione bando di gara.

PREMESSO che: con deliberazione di Giunta Municipale n. 209 del 31.12.201, il Funzionario Responsabile dell'Area I, è stato autorizzato ad avviare le procedure per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per l'anno 2013, in favore degli alunni della scuola materna ed elementare che osservano il tempo prolungato negli Istituti scolastici ubicati nel Comune di Capaci, per la somma presuntiva di € 67.500,00;

CHE con atto di G.M. 209/2012 di cui sopra, il medesimo Funzionario è stato autorizzato a procedere all'impegno della superiore spesa sull'intervento 1.04.05.03 (10841) del bilancio 2013;

RITENUTO, pertanto, necessario provvedere in merito;

PRESO ATTO del Decreto Legislativo n. 163/2006 e del D.Lgs.vo 276/2000;

PROPONE DI DETERMINARE

Per quanto descritto nelle premesse:

DI IMPEGNARE, la somma di € 67.500,00, sull'intervento 1.04.05.03 (10841) del bilancio 2013 per consentire l'avvio delle procedure di affidamento del servizio di mensa scolastica anno 2013, giusta Delibera di G.M. n. 209/2012 ivi comprese le spese di pubblicazione dell'avviso di gara, per una spesa presunta di €. 200,00 e contestualmente approvare il relativo bando di gara allegato alla presente determinazione di cui fa parte integrante.

Capaci li 31/12/2012

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DOTT. VINCENZO LUPICA



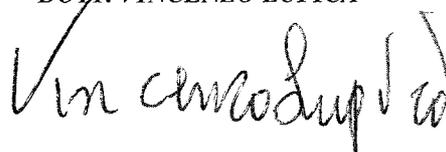
IL RESPONSABILE DELL' AREA I

Vista la superiore proposta di determinazione ritenuta conforme sotto il profilo tecnico alle norme di legge e alle norme interne

DETERMINA

Di approvare la superiore proposta di determinazione.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DOTT. VINCENZO LUPICA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Vincenzo Lupica', written in a cursive style.

COMUNE DI CAPACI

PRIMA AREA - SERVIZI AL CITTADINO E AFFARI LEGALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER FORNITURA DI PASTI PRONTI IN RELAZIONE AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO PRESUNTIVO DI QUATTRO MESI

Art. 1 – Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di mensa/refezione scolastica del Comune di Capaci- Pa.
- Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Capaci che affida all’Impresa il servizio di mensa scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- l’approvvigionamento delle derrate
- la preparazione delle stesse presso la sede della Ditta appaltante, secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato , rispettando la turnazione in settimane presente nelle suddette tabelle
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso della fornitura
- il confezionamento in monoporzioni sigillate in apposite vaschette per alimenti
- vettovaglierie – somministrazione ed ogni altra spesa necessaria alla consegna della fornitura
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità, dal centro Cottura dell’Impresa ai vari plessi scolastici, ubicati sul territorio comunale, specificati all’art. 5 del presente capitolato
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti
- pulizia dei locali dove vengono consumati i pasti.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà la durata presuntiva di quattro mesi , con inizio effettivo dalla data di consegna dello stesso, previa stesura di apposito verbale.

Art. 4- Tipologia dell'utenza

L’utenza è composta da alunni delle scuole dell’infanzia (materne) e della scuola primaria , nonché dal personale docente avente diritto al pasto.

Art. 5 - Tipologia del servizio e ubicazione dei plessi scolastici

L’Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all’accettazione dei pasti in consegna.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

- Direzione didattica De Gasperi – corso Isola delle Femmine
- Scuola dell’infanzia - plesso Gaetano Longo via Kennedy
- Scuola dell’infanzia - plesso via Madre Teresa di Calcutta

Art. 6 – Numero di pasti dal fornire - Dimensione presunta dell’Utenza

Il numero di pasti presuntivo da fornire , per cinque giorni alla settimana al lunedì al venerdì. è di n. 20 pasti al giorno per la scuola primaria, e di 100 pasti al giorno per la scuola dell’infanzia

I suddetti numeri dei pasti per le diverse utenze hanno solo valore indicativo.

L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 7 – Dietista

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista, con il titolo di studio di dietista, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; dovrà predisporre diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

La ditta dovrà specificare gli orari in cui la dietista sarà reperibile telefonicamente e via mail, per rispondere a tutte le problematiche concernenti il servizio, richieste dagli stakeholders (genitori, insegnanti, funzionari della Stazione appaltante)

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì per le scuole dell'infanzia e primaria secondo il calendario scolastico ministeriale e regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'Ente di determinare le date di inizio del servizio nonché la sospensione della fornitura nell'ultimo periodo di attività scolastica, in relazione al diminuito numero di utenti.

Art. 9 – Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni singolo pasto fornito è di € 4.00 + IVA . Saranno comunque pagati solamente i pasti secondo il numero richiesto giornalmente dall'Ufficio Pubblica Istruzione via telefono/mail/fax ed effettivamente forniti.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Art. 10 -Tabelle dietetiche

Il prezzo così fissato si intende riferito alla somministrazione dei pasti caldi secondo le tabelle dietetiche redatte da un nutrizionista e vidimate dall'Azienda Sanitaria Provinciale 6 – distretto di Carini , distinte secondo l'età, allegate al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale. La somministrazione dovrà seguire tali tabelle e l'alternarsi delle settimane in esse previsto .

Le tabelle dietetiche potranno essere modificate solamente su previa specifica indicazione del nutrizionista incaricato dalla Stazione appaltante , e tale modifica avrà valore vincolante per la ditta affidataria, ovvero per contingenti e momentanee difficoltà di reperire determinati alimenti , che in tal caso saranno sostituiti con altri di corrispondente valore energetico e nutritivo.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nei locali dove si consumano i pasti nei diversi plessi.

Art. 11- Qualità degli alimenti e controlli

Gli alimenti devono essere di ottima qualità, di fresca produzione, essendo vietato l'uso di alimenti conservati (scatolame, surgelati), a meno che non venga previsto nelle tabelle dietetiche.

L'Ufficio Pubblica Istruzione vigilerà sulla osservanza di tali prescrizioni.

I funzionari di detto Ufficio potranno effettuare ispezioni sia presso i plessi scolastici, che nei luoghi di cottura, e, qualora venga appurata la non osservanza delle sopra descritte prescrizioni, non ammettere la somministrazione dei pasti.

I controlli periodici a norma HACCP presso il centro cottura, in ogni momento e senza preavviso per la Ditta, potranno essere effettuati da parte dei competenti uffici dell'Azienda Sanitaria Provinciale; analogamente i controlli e i prelievi di pasti presso i plessi scolastici potranno essere

effettuati, in ogni momento e senza preavviso, da parte del responsabile del servizio HACCP incaricato dalla Stazione appaltante .

Durante i suddetti controlli verrà effettuata campionatura di alimenti già pronti o di semilavorati, al fine di verificare le procedure di buone prassi igieniche messe in atto dalla ditta e i requisiti igienico sanitari delle materie prime e del prodotto finito.

Dei controlli effettuati nei centri di refezione il Responsabile del plesso ove è ubicato il centro di refezione dovrà dare immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, oltre che alla Ditta.

Art.12 – Inadempienze e penalità

Qualora all'appaltatore venga contestato l'uso di generi diversi da quelli prescritti, sia nella qualità che nella quantità previste nella tabella dietetica, o altre anomalie igienico sanitarie, potrà essere applicata una penale che va da € 200,00 ad € 500,00 in base alla gravità delle inadempienze, oltre alle sanzioni previste dalla legge 283/62 e successive modifiche.

Nel caso in cui la penale venga applicata per tre volte, il contratto s'intenderà rescisso di diritto e l'appaltatore non potrà pretendere nulla per risarcimento danni o altro.

Art.13- Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze Dell'Impresa .

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 14 - Direzione del servizio

Il rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 8 della legge n. 675/96 e successive modifiche. Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall' A.C. al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 15 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, durante tali operazioni deve indossare il copricapo, guanti monouso da indossare per la sola operazione di consegna e camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato.

Art. 16 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Art. 17 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Art. 18 - Rispetto degli obblighi previdenziali

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

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 19 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

Art. 20 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs.155/97 nonché a quanto previsto dalla normativa sanitaria regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 21 - Autocontrollo da parte dell'Impresa

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs.n.155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

Art. 26 – Diete speciali

L'I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione del dietista di cui all'art.10 del presente capitolato

Per la fornitura della dieta speciale in bianco, ove nel certificato ovvero nella richiesta non sia indicata la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 14 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile

da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

Art. 27 -Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al bando di gara, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Art. 28 – Contenitori

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillate. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca. Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31) con una caduta termica non superiore a 5 °C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermici distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro cottura dell'Impresa. La frutta lavata deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'acqua minerale deve essere distribuita in bottiglie di plastica da cl 50.

Art. 29 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre, i pasti durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dal menù del giorno.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta anche multiporzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, munite di coperchio ed opportunamente etichettate.

Art. 30 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art. 43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

Art. 31 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque non superino i 45 minuti. Il pasto deve essere distribuito in tutte le sezioni delle scuole d'infanzia, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, indicativamente fra le ore 11.30 e le ore 12.00.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del tesserino di riconoscimento e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative e dai manuali di corretta prassi igienica. Gli alimenti (pane - frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie; Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente del Settore e con il funzionario Responsabile dei Servizi scolastici. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Inoltre la distanza fra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 45 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza deve essere effettuato in tempi brevi.

Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione. Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della Locale ASL competente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna. I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta.

Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà il D.D.T. per ricevuta, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal fax di comunicazione della scuola.

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti oltre all'applicazione delle penali previste.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere superiore a 60°-65°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°C - Legge n° 283/62 - D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente.

Art. 32 - Stipula contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio Contratti del Comune di Capaci

Art. 33 - Deposito cauzionale definitivo

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la Tesoreria Comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982, n. 348. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 34 – Assicurazioni

L'I.A.- centro cottura- si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo, l'I.A. si impegna a stipulare un contratto assicurativo con polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A. C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni, intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore ad € 500.000/00 (cinquecentomila), per ogni singolo sinistro per anno assicurativo.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, anche al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla A.C. entro la data di inizio del servizio.

Art. 35 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

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

Art. 36 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 37 - Prenotazione dei pasti

Con riferimento all'ordinativo iniziale (gg. 8 prima dell'inizio del servizio), mensilmente, il Settore Pubblica Istruzione provvederà a comunicare alla I.A. le variazioni avvenute, dovute a nuove

ammissioni al servizio o alle rinunzie (ordinativo mensile).

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene, in caso di variazione rispetto all'ordinativo mensile, comunicato all'Impresa dal personale scolastico incaricato, via mail e/o fax, entro le ore 9,30 con la specifica del numero dei pasti.

Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza al Settore P.I. . Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli (organi ufficiali di controllo od incaricati dall'A.C.), in sede di campionatura nei centri di Refezione, ovvero fornire un equivalente numero di cestini freddi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato, aggiuntivamente al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi "campione".

Art. 38 – Modalità di pagamento

La liquidazione delle fatture avverrà con determinazione dirigenziale.

L'A.C. non assume nessuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore, decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

COMUNE DI CAPACI
PROVINCIA DI PALERMO
PRIMA AREA SERVIZI AL CITTADINO E AFFARI LEGALI

BANDO DI GARA PER APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
per il periodo presuntivo di quattro mesi

1. STAZIONE APPALTANTE:

COMUNE DI CAPACI, PRIMA AREA, VIA UMBERTO I - 90040

Tel. 091/ 8673118 – Fax 091/8671260. PEC: affarigenerali.comunecapaci@pec.it

2. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta da esperirsi con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 12 Aprile 2006, n. 163.

3. LUOGO DI ESECUZIONE, DESCRIZIONE, IMPORTO DEL SERVIZIO:

3.1 Comune di CAPACI –PALERMO . Provincia di Palermo:

3.2 Appalto servizio mensa nelle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Capaci da espletarsi per l'intero periodo presuntivo di quattro mesi (maggio,ottobre, novembre e dicembre 2013).

Codice CIG: _____

3.3 Il prezzo a base d'asta è fissato in € **4,00** per pasto (oltre IVA al 4%).

Importo presunto a b.a. € **38.500,00 (trentottomilacinquecento/00)** oltre IVA al 4% (di cui € 0,00 relativi agli oneri per la sicurezza)

I pagamenti saranno corrisposti con le modalità previste nel capitolato speciale d'appalto.

4. DURATA DELL'APPALTO: l'appalto del servizio è riferito al periodo presuntivo di quattro mesi (maggio, ottobre, novembre e dicembre 2013) e comunque fino ad esaurimento dell'importo contrattuale, con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole, come da calendario scolastico o altre cause.

5. NATURA DELL'APPALTO: Preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti secondo le tabelle dietetiche allegate al capitolato d'appalto , secondo quanto indicato di seguito :

- per la scuola dell'infanzia : n. presuntivo di pasti: 100 al giorno per cinque giorni la settimana:

- per la scuola primaria : n. presuntivo di pasti: 20 al giorno per cinque giorni la settimana .

6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITO DI PARTECIPAZIONE:

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del Decreto Legislativo n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in possesso di iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerente il servizio di mensa/refezione scolastica .

Alla gara sono ammesse a presentare offerte anche ditte appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 12.04.06 n. 163. Nella domanda di partecipazione si devono specificare **a pena di esclusione**, le parti di fornitura che saranno gestite dalle singole imprese con l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. 12.04.06 n. 163.

7. CAUZIONE

A garanzia dell'appalto, l'offerta deve essere corredata da cauzione provvisoria pari al 2% (o pari all'1% in presenza delle condizioni di cui all'art. 75 c. 7 del D.lgs. 163/2006) del prezzo posto a base d' asta. La cauzione tramite fideiussione è regolata dall'art. 75 comma 3 del d.lgs. 163/06 come modificato dall'art. 28 del d.lgs.169/2012.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento del contratto medesimo.

L'offerta dovrà altresì essere corredata, a pena di esclusione, dall' impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l' esecuzione del contratto, di cui all'art.113 del D.Lgs.n.163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

8. INDIRIZZO PRESSO IL QUALE E' POSSIBILE OTTENERE LA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALL'APPALTO.

Il bando di gara e il capitolato speciale d'appalto sono pubblicati sul sito web www.comune.capaci.pa.it, ovvero sono disponibili presso l'Ufficio di Pubblica Istruzione del Comune di Capaci, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di ogni giorno lavorativo escluso il sabato.

9.DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER PARTECIPARE ALLA GARA :

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni, pena l'esclusione dalla gara, dovranno pervenire a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro il termine perentorio delle ore 9.30 del quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione dell'avviso inerente la presente gara sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana (qualora tale giorno sia un sabato o una domenica, il termine è fissato per il lunedì immediatamente successivo)** ; saranno escluse le offerte pervenute oltre detto termine . E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, entro il suddetto termine perentorio, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni dal lunedì al venerdì e dalle ore 15,00 alle ore 17,00 di lunedì, all'ufficio protocollo del Comune di Capaci in Via Umberto I.

I plichi, **a pena di esclusione**, devono essere idoneamente sigillati con ceralacca o striscia incollata, controfirmati sui lembi di chiusura, e devono riportare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente (in caso di R.I. del mandatario e delle associate specificando il capogruppo) e all'indirizzo dello/gli stesso/i la seguente dicitura:

“ Procedura aperta per l'appalto del servizio mensa scolastica per il periodo presuntivo di quattro mesi “.

Il recapito tempestivo del plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve contenere all'interno 2 buste a loro volta sigillate con ceralacca o striscia incollata e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l' intestazione del mittente, rispettivamente:

- **Busta n. 1** – documentazione amministrativa;
- **Busta n. 2** – offerta economica.

Busta N. 1 “Documentazione amministrativa”

La busta n. 1 deve contenere :

1)domanda di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente; nel caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento; alla domanda deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del/i sottoscrittore/i.

2.dichiarazione requisiti di ordine generale e di idoneità professionale, firmata dal legale rappresentante, resa con le forme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, accompagnata da copia del documento d'identità valido del firmatario, attestante quanto di seguito in ordine ai requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:

- di essere in possesso dell'iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura – per il servizio di mensa /refezione scolastica;

- Ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999 n. 68 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

-di essere vincolato alla propria offerta per un periodo di tempo pari a 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione della stessa;

-di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall'art.38 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 ; (in particolare, dovranno essere dichiarate tutte le sentenze di condanna subite, a prescindere dall'entità del reato e/o dalla sua connessione con il requisito della moralità professionale, la cui valutazione compete alla stazione appaltante); N.B. tale dichiarazione deve essere resa da tutti i titolari di cariche o qualifiche dotati di potere di rappresentanza ;

- che gli estremi dell'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e, nel caso di società, nel Registro delle Imprese presso il Tribunale, ovvero per le società straniere in Registro equivalente sono i seguenti: ... (indicarli);

- l'insussistenza di rapporti di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile o di una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

- che l'offerta è corredata dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (comma 8 dall'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163);

- che la propria offerta è remunerativa e che i valori offerti si intendono comprensivi di tutti gli oneri, nessuno escluso, di ordine amministrativo, fiscale, finanziario, organizzativo e operativo per realizzare la fornitura e la gestione del sistema offerto;

- che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

- di impegnarsi a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in questione, nonché a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o di affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantieri, etc.) e che è consapevole che in caso di aggiudicazione ove da atti giudiziari dovesse risultare violato da parte della ditta l'obbligo di denunciare ogni forma di estorsione e/o di richieste correlate ad un condizionamento mafioso, salva l'ipotesi di un'accertata intervenuta collaborazione con l'A .G, l'amministrazione procederà all'immediata risoluzione del contratto;

- di impegnarsi ad inserire le identiche clausole di cui al punto precedente nei contratti di subappalti, nolo, cottimo etc., e che è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

- **di aver preso visione e di accettare** il presente bando di gara, il capitolato d'appalto , le tabelle dietetiche , le condizioni contrattuali e di essere consapevole di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta;

- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta , di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio.

rinunciando fin da ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

-
- l) dichiara di rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni)
- m) indica il numero di fax e/o di PEC (posta elettronica certificata) al quale autorizza l'invio di comunicazioni inerenti la presente gara, nonché un recapito telefonico della ditta e/o del legale rappresentante ;
- • di aver correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- • tutti gli elementi necessari per la richiesta del DURC (posizione INAIL e matricola INPS, n. dipendenti, CCNL applicato, sede operativa e sede legale)
- Di essere in possesso di Autorizzazione sanitaria a svolgere l'attività di produzione, preparazione e confezionamento di pasti giornalieri per la ristorazione collettiva rilasciata da _____ in data _____, nonché di Autorizzazione sanitaria del mezzo adibito al trasporto dei pasti.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese la dichiarazione di cui sopra dovrà essere presentata da tutte le imprese associate.

3.dichiarazione requisiti tecnici ed economico/finanziari, redatta dal legale rappresentante, resa con le forme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n.445, accompagnata da copia del documento d'identità valido del firmatario, attestante:

per comprovare la capacità economica e finanziaria (art. 41 D. Lgs. n. 163/06):

- dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Leg/vo n. 385/93;

- dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n.445 concernente il fatturato globale della ditta e l'importo relativo ai servizi del settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi 2010, 2011 e 2012.

per comprovare la capacità tecnica (art. 42 D. Lgs. n. 163/06):

- dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n.445 con l'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stesse; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento in originale o in copia conforme ex art. 19 del D.P.R. n. 445/2000 (art. 41 comma 3 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163).

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'articolo 34 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto mediante l'istituto dell'avvalimento come previsto dall'art. 49 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163.

I requisiti minimi sopra richiesti, nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, potranno essere posseduti dal raggruppamento nel suo insieme.

2) Busta N. 2 "OFFERTA ECONOMICA"

La busta n. 2, che dovrà essere sigillata con ceralacca o striscia incollata e controfirmata sui lembi di chiusura della busta, deve contenere l'offerta economica, sottoscritta e firmata in ogni pagina dalla persona abilitata ad impegnare l'offerente. In caso di raggruppamenti l'offerta dovrà essere sottoscritta e firmata in ogni pagina dai rappresentanti legali di tutti gli associati.

La percentuale di ribasso offerta deve essere espressa sia in cifre che in lettere, con un massimo di due cifre decimali; le cifre decimali oltre la seconda non saranno prese in considerazione. In caso di discordanza tra le indicazioni in cifre ed in lettere, l'Amministrazione considererà valide quelle scritte in lettere.

- L'offerta economica dovrà indicare:
 - ✓ la **denominazione**, la **ragione sociale** e la **sede** esatta del concorrente offerente, nonché il numero di codice fiscale e partita IVA
 - ✓ la **sede dell'Ufficio delle Imposte Dirette** territorialmente competente
 - ✓ l'**indicazione della percentuale di ribasso offerta sul prezzo a base d'asta**
 - ✓ il **nome, il cognome, la data ed il luogo di nascita della persona che sottoscriverà** l'eventuale contratto ed in base a quale titolo;
 - ✓ **giustificazioni** necessarie al fine della valutazione delle **offerte eventualmente ritenute anormalmente basse**, di cui all'articolo 87, comma 2, del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto.
- dichiarazione contenente le giustificazioni necessarie nel caso in cui questa S.A. determinasse, sulla base dei criteri definiti dell'art. 86 del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i., l'anomalia dell'offerta presentata.

Non verranno ammesse:

- offerte in aumento;
- offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- offerte economiche parziali e/o incomplete;
- offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- non è ammesso inoltre richiamo a documenti allegati ad altro appalto

Si precisa che l'affidamento definitivo del servizio potrà essere disposto solo in presenza di DURC da cui si evinca la regolarità dell'impresa affidataria ai fini del DURC e in corso di validità.

10. SOGGETTI AMMESSI ALL' APERTURA DELLE BUSTE:

I legali rappresentanti delle ditte concorrenti di cui al successivo punto 11, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

11. FINANZIAMENTO:

Fondi del bilancio comunale.

12. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA E PROCEDURA DI GARA

- 180 giorni dalla data di presentazione.

- La gara di appalto verrà esperita con procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006.

13. VARIANTI:

Non sono ammesse offerte in variante.

14. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale e che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/03.

I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono quelle relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D. Lgs. n. 163/06.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1 ; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

Il trattamento dei dati personali potrà avvenire manualmente e/o con modalità elettroniche e/o automatizzate idonee a collegare i dati stessi a quelli di altri soggetti, in base ai criteri qualitativi e temporali, ricorrenti o definibili di volta in volta.

I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione, tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 196/03.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Capaci.

15. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

Il giorno fissato per la gara (il medesimo giorno fissato all'art. 9 del presente bando quale termine di ricezione delle offerte), alle ore 10.40. la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'esame della documentazione prodotta dagli offerenti ai fini dell'ammissione alla gara.

La Commissione di gara procederà, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, a:

verificare la correttezza formale della documentazione e delle offerte prodotte dalle imprese partecipanti ed in caso negativo ad escluderle dalla gara;

verificare che non hanno presentato offerte concorrenti e che non sono fra di loro in una situazione di controllo ed in caso di esito positivo ad escluderli entrambi dalla gara.

La Commissione di gara, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, può altresì effettuare verifiche della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso di tutti i requisiti dichiarati e della capacità tecnica e economico finanziaria con riferimento ad almeno il 30% dei concorrenti individuati con sorteggio oppure individuati secondo criteri discrezionali.

La Commissione di gara, ultimata la verifica dei requisiti di ammissibilità procederà all'apertura delle buste n. 1 dando la lettura delle ditte ammesse.

Successivamente la Commissione in seduta non pubblica procederà a valutare l'offerta contenuta nella busta 2 – offerta economica .

Saranno ammessi ad assistere all'apertura dei plichi contenenti le offerte, i legali rappresentanti di tutte le imprese concorrenti e/o procuratori muniti di speciale procura.

L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che ha offerto il maggior ribasso sul prezzo posto a base d'asta. Qualora vi fossero offerte uguali, si procederà a sorteggio.

La stazione appaltante successivamente procederà a richiedere all'aggiudicatario provvisorio e al secondo in graduatoria l'esibizione di tutta la documentazione, eventualmente non ancora acquisita, attestante il possesso dei requisiti generali previsti dal D.Lgs. n. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, di idoneità professionale, di idoneità tecnica ed economico finanziaria . Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla gara nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni e ad individuare nuovi aggiudicatari provvisori oppure a dichiarare deserta la gara alla luce degli elementi economici.

I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere al soggetto attuatore della gara la restituzione della documentazione presentata per la partecipazione alla gara.

16 MODALITA' DI EMISSIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI

I documenti di trasporto, le fatture, le note di accredito emesse nel rispetto delle norme fiscali, saranno intestate a: COMUNE DI CAPACI, Piazza Calogero Troia 1 90040 CAPACI,

P.I. 80019740820.

Il pagamento delle forniture è soggetto alle seguenti obbligazioni di contrasto alla criminalità organizzata (*art.3 della legge 13 agosto 2010, n.136- tracciabilità dei flussi finanziari*) :

-obbligo di impiego di conto corrente bancario o postale dedicato sul quale occorre operare esclusivamente con bonifici bancari o postali. La ditta è tenuta a comunicare, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi del conto e le generalità compreso il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni.

-obbligo della stazione appaltante di effettuare i pagamenti per mezzo di bonifici bancari o postali sui conti correnti dedicati.

-obbligo per la ditta appaltante, subappaltante e subcontraente ,costituenti la filiera delle imprese, interessati alle commesse pubbliche di lavori,servizi e forniture di utilizzare unicamente i conti correnti bancari o postali dedicati sui quali far transitare tutti i movimenti finanziari frutto delle operazioni connesse alla specifica prestazione.

-obbligo di indicare nel bonifico il CIG da richiedere alla stazione appaltante.

-indicazione nel contratto di appalto della obbligazione della tracciabilità dei flussi finanziari con la previsione di risoluzione nel caso di transazioni al di fuori dei conti correnti dedicati.

-obbligo da parte degli appaltatori, subappaltatori e subcontraenti di comunicare alla stazione appaltante ed alla Prefettura territorialmente competente eventuali inadempienze della propria controparte alle prescrizioni in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari.

-la stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti dagli appaltatori con i subappaltatori e subcontraenti della filiera delle imprese sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, la clausola con la quale ciascuno assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari.

Viene esclusa ogni tipo di cessione del credito.

Le fatture o note di accredito dovranno avere una cadenza mensile.

17. ALTRE INFORMAZIONI:

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le imposte, le tasse ed i diritti relativi e conseguenti alla gara, le spese notarili relative alla stipula nonché le spese di registrazione del contratto.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione, nei seguenti casi:

avvalimento da parte della Ditta aggiudicataria di sub contraenti non autorizzati; esecuzione di opere e/o forniture diverse da quelle da quelle oggetto dei sub contratti autorizzati; esecuzione di opere e/o per forniture, oggetto di sub contratti, eseguite da Ditte diverse da quelle autorizzate o da dipendenti in carico ad altra Ditta diversa da quella autorizzata.

Per quanto non previsto nel presente bando si fa rinvio alle vigenti disposizioni di legge, Statali e Regionali.

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.lgs.196/03, esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Si informa che il funzionario responsabile unico del procedimento finalizzato alla realizzazione della presente fornitura è il dott. Vincenzo Lupica , telefono: 091 867 3118, fax 091 867 1260 , indirizzo e-mail: affari_generali.comunecapaci@pec.it

Il Responsabile della Prima Area

Dott. Vincenzo Lupica

Dr. Antonino Conciauro

Nutrizionista

Via Provinciale, 81

90044 Carini tel/fax 0918676238

TABELLA DIETETICA

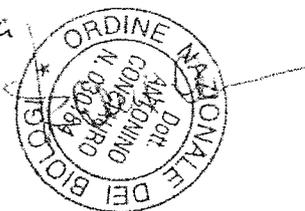
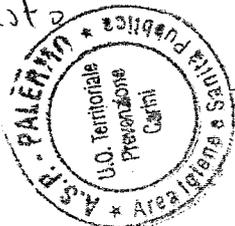
BAMBINI DI 'ETA' COMPRESA TRA 1 9 e 10 anni

INGREDIENTI E GRAMMATURE

PRANZO PRIMA SETTIMANA

- LUNEDI':**
- PASTA AL POMODORO:**
(pasta gr.70 + passata di pomodoro olio extrav.gr.05 +grana padano gr.05)
- POLLO ALLA PIASTRA:**
(carne di pollo macinata gr.90, olio extrav.gr.05.)
- PATATE AL FORNO E PISELLI:**
(patate e piselli gr.70 +olio gr.05, aromi qb.)
- MARTEDI':**
- MINISTRA IN BRODO DI CARNE:**
(pasta gr.40 + brodo di carne qb, olio extrav gr.05, grana padano gr.05)
- BOLLITO DI MANZO:**
(carne di manzo gr.80 + olio extrav.gr.05)
- PUREA DI PATATE E ZUCCHINE:**
(purea di patate e zucchine lessate gr. 100 olio extrav. gr.05)
- MERCOLEDI':**
- PASTA CON RAGU' VEGETALE:**
(pasta gr.70, ragu' vegetale qb, olio extrav.gr.05, grana padano gr.05)
- PESCE BOLLITO:**
(gr.100 pesce, merluzzo o halibut o nasello o platessa +olio extrav gr.05 + aromi qb)
- VERDURE AL FORNO:**
(gr. 100 finocchi o cavolfiore gratinati con grana, olio gr.05)
- GIOVEDI':**
- PASSATO DI VERDURA CON ORZO:**
(orzo gr.60 + passato di verdure di stagione gr.50, olio gr.05 + grana gr.05)
- PROSCIUTTO COTTO S.P.:**
(prosciutto cotto gr.60)
- VERDURA CRUDA:**
(carote grattugiate o pomodori gr. 80)
- VENERDI':**
- RISOTTO CON ZUCCHINE O PISELLI O ZUCCA:**
(riso gr.70+ zucca o piselli gr.40, brodo vegetale q.b. + grana gr.05, olio extrav.gr.05)
- PESCE LESSO:**
(merluzzo o halibut o platessa gr.100, erbe aromatiche q.b. + olio gr.05)
- VERDURA COTTA:**
(cavolfiore o zucchine gr. 100 + olio gr.05)

A condizioni che venga introdotta
la somministrazione di frutta fresca
ad ogni pasto



PRANZO SECONDA SETTIMANA

LUNEDI

PASTA ALL'OLIO

(pasta gr.70 + olio extrav. gr. 05 + grana gr.05)

BISTECCHINE DI MANZO AI FERRI:

(bistecca di manzo cotta ai ferri e macinata gr.80, olio extrav. 05)

PURE' DI PATATE E COROTE:

(patate e carote gr. 100 + olio gr.05)

MARTEDI':

PASTINA IN BRODO VEGETALE:

(pasta gr.40 + brodo vegetale, olio extrav gr.05, grana padano gr. 05)

PESCE AL VAPORE:

(halibut o merluzzo o nasello gr.100 + olio gr.05)

PURE' DI PATATE E ZUCCHINE:

(patate e zucchine lessate gr.100 olio extrav gr.05)

MERCOLEDI'

PASTA AL SUGO DI POMODORO

(pasta gr.70 + olio extrav. gr. 05 + grana gr.05)

SPEZZATINO DI VITELLONE:

(vitellone magro gr.40, salsa di pomodoro qb + olio gr.05 e erbe aromatiche qb.)

PATATE:

(gr.60 patate lessate + olio gr.05)

GIOVEDI':

RISOTTO CON VERDURE:

(riso gr.70 + verdure miste cotte gr.40 + brodo vegetale qb +olio gr. 05 + grana gr.05)

POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA:

(spinaci gr. 50 + ricotta gr. 30 + grana gr. 05)

VERDURE CRUDE:

(alternando sulla base della disponibilità stagionale tra pomodoro, insalata, radicchio, carote nella quantità di gr. 100)

VENERDI':

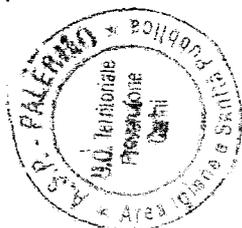
PASTA CON RAGÙ DI PESCE:

(pasta gr.70 +ragù di pesce fresco, salsa di pomodoro, olio gr.05, grana gr. 05, aromi qb)

VERDURA COTTA:

(carote, finocchio o zucchine gr. 100 + olio gr.05)

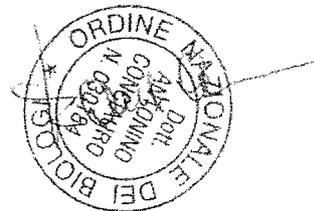
A condizione che venga introdotta
la somministrazione di Frotta Fresca
ad ogni pasto. -



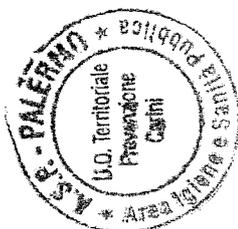
INGREDIENTI E GRAMMATURE

PRANZO PRIMA SETTIMANA

- LUNEDI':** **PASTA AL POMODORO:**
(pasta gr.40 + passata di pomodoro olio extrav.gr.05 +grana padano gr.05)
POLLO ALLA PIASTRA:
(carne di pollo macinata gr.50. olio extrav.gr.05.)
PATATE AL FORNO E PISELLI:
(patate e piselli gr.60 +olio gr.05. aromi qb.)
- MARTEDI':** **MINESTRA IN BRODO DI CARNE:**
(pasta gr.30 + brodo di carne qb. olio extrav gr.05. grana padano gr.05)
BOLLITO DI MANZO:
(carne di manzo gr.50 + olio extrav.gr.05)
PUREA DI PATATE E ZUCCHINE:
(purea di patate e zucchine lessate gr. 100 olio extrav. gr.05)
- MERCOLEDI**
': **PASTA CON RAGU' VEGETALE:**
(pasta gr.40. ragù vegetale qb. olio extrav.gr.05. grana padano gr.05)
PESCE BOLLITO:
(gr.60 pesce. merluzzo o halibut o nasello o platessa +olio extrav gr.05 + aromi qb)
VERDURE AL FORNO:
(gr. 100 finocchi o cavolfiore gratinati con grana. olio gr.05)
- GIOVEDI':** **PASSATO DI VERDURA CON ORZO:**
(orzo gr.30 + passato di verdure di stagione gr.40. olio gr.05 + grana gr.05)
PROSCIUTTO COTTO S.P.:
(prosciutto cotto gr.40)
VERDURA CRUDA:
(carote grattugiate o pomodori gr. 50)
- VENERDI':** **RISOTTO CON ZUCCHINE O PISELLI O ZUCCA:**
(riso gr.40 + zucca o piselli gr.40. brodo vegetale q.b. + grana gr.05. olio extrav.gr.05)
PESCE LESSO:
(merluzzo o halibut o platessa gr.60. erbe aromatiche q.b. + olio gr.05)
VERDURA COTTA:
(cavolfiore o zucchine gr. 100 + olio gr.05)



3. : A condizioni che venga introdotta
la somministrazione di frutta fresca
ad ogni pasto. -

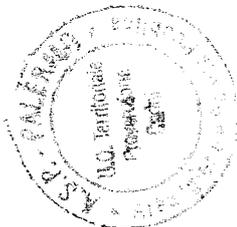
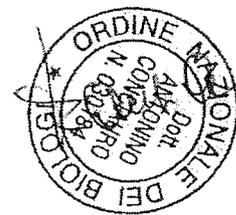


15/6

PRANZO SECONDA SETTIMANA

- LUNEDI** PASTA ALL'OLIO
(pasta gr.40 + olio extrav. gr. 05 + grana gr.05)
BISTECCHINE DI MANZO AI FERRI:
(bistecca di manzo cotta ai ferri e macinata gr.40, olio extrav. 05)
PURE' DI PATATE E COROTE:
(patate e carote gr. 100 + olio gr.05)
- MARTEDI':** **PASTINA IN BRODO VEGETALE:**
(pasta gr.30 + brodo vegetale, olio extrav gr.05, grana padano gr. 05)
PESCE AL VAPORE:
(halibut o merluzzo o nasello gr.60 + olio gr.05)
PURE' DI PATATE E ZUCCHINE:
(patate e zucchine lessate gr.100 olio extrav gr.05)
- MERCOLEDI'**
:
SPEZZATINO DI VITELLONE CON POLENTA:
(vitellone magro gr.40, salsa di pomodoro qb + olio gr.05 e erbe aromatiche qb.)
POLENTA:
(farina di mais gr.30 + acqua e latte qb)
PATATE:
(gr.60 patate lessate + olio gr.05)
- GIOVEDI':** **RISOTTO CON VERDURE:**
(riso gr.50 + verdure miste cotte gr.40 + brodo vegetale qb +olio gr. 05 + grana gr.05)
POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA:
(spinaci gr. 30 + ricotta gr. 20 + grana gr. 05)
VERDURE CRUDE:
(alternando sulla base della disponibilità stagionale tra pomodoro, insalata, radicchio, carote nella quantità di gr. 50)
- VENERDI':** **PASTA CON RAGÙ DI PESCE:**
(pasta gr.40 +ragù di pesce fresco, salsa di pomodoro, olio gr.05, grana gr. 05, aromi qb)
VERDURA COTTA:
(carote, finocchio o zucchine gr. 100 + olio gr.05)

B.: A condizioni che venga introdotta
la somministrazione di frutta fresca
ad ogni pasto.-



Viole

Tabella C sostituzioni

SOSTITUZIONI CONSENTITE

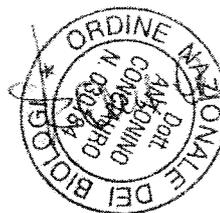
I contorni a base di verdure crude sono sostituibili con altre fresche di stagione.

I contorni a base di verdure cotte sono sostituibili con altre cotte preferibilmente fresche di stagione o surgelate.

Il parmigiano è sostituibile con gli altri formaggi stagionati quali emmental, fontina, bel paese, pecorino o caciotta.

Lo stracchino è sostituibile con la mozzarella o altro formaggio fresco magro.

I legumi secchi sono sostituibili con gli altri secchi, freschi o surgelati.



Copia conforme all'originale, in carta libera, per uso amministrativo

Dal Municipio _____

IL RESPONSABILE DI AREA
(DR. VINCENZO LUPICA)

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

N. Reg. pubbl. _____

Certifico io sottoscritto Segretario Generale su conforme dichiarazione del Responsabile Albo Pretorio, che copia del presente verbale viene pubblicato il giorno _____ all'Albo Pretorio ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Il Responsabile Albo Pretorio

IL SEGRETARIO GENERALE
(DR.SSA ADRIANA MANTA)