

COMUNE DI AUSTIS

Provincia di Nuoro

Corso Vittorio Emanuele n° 20 - C.A.P. 08030
tel. 0784/67213-679001 - fax 0784/67058 - P.Iva: 00180590911
c.c.p.: 12108080 - e-mail: austis.comune@tiscalinet.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

**OGGETTO: CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO, PER ANNI
DUE, DEL
SERVIZIO DI PREPARAZIONE DI PASTI PER LA MENSA SCUOLA
MATERNA.**

Art.1 – OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. L'Amministrazione Comunale intende procedere, come negli anni precedenti, all'affidamento della fornitura dei pasti nella Scuola Materna, tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio e il 30 Giugno dell'anno di riferimento, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione almeno 24 ore prima. Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

2. La ditta aggiudicataria si impegnerà a fornire i pasti agli scolari frequentanti, per il numero giornaliero indicato dalla Scuola Materna di Austis, ed altresì al personale, che per disposizione di legge, sarà addetto alla vigilanza degli alunni durante la consumazione degli stessi.

Art.2 – PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1. Possono partecipare all'appalto le ditte iscritte, per il settore della ristorazione scolastica e/o collettiva, al Registro Dite della Camera di Commercio, se italiane, ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza, se straniere non residenti in Italia, ovvero quelle individuali o quelle che intendono iscriversi perché in possesso della qualifica di Cuoco o Aiuto Cuoco, al momento iscritte negli elenchi dell'Ufficio Lavoro e Massima Occupazione di Sorgono, che dovranno regolarizzare in caso di aggiudicazione, la propria situazione fiscale e contributiva entro 20 gg. dalla data di avvio del servizio.

Art.3 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione della fornitura avverrà mediante offerta economica espressa in ribasso percentuale sul prezzo medio posto a base d'asta di € 780,00 (settecentoottanta/00), IVA esclusa. Tale prezzo è riferito al totale mensile dei pasti forniti, completi e preparati, per gli scolari della Scuola Materna, secondo le tabelle dietetiche predisposte dal servizio A.S.L. n° 3 di Nuoro.

2. L'Amministrazione Comunale si riserva di aggiudicare l'asta anche in presenza di una sola offerta purché valida, ovvero non aggiudicare ad alcuna ditta, precisandone la motivazione.
3. L'aggiudicazione costituirà impegno immediato e vincolante per la ditta.
4. Il prezzo potrà essere modificato nel corso dell'appalto, qualora si verifichi la condizione di cui al comma 4 del successivo Art.21.

Art.4 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

1. Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione, presso la Scuola Materna di Austis, dei pasti confezionati per gli scolari che ne facciano richiesta, oltre che al personale scolastico di cui all'Art.1 – comma 2, ed eventualmente altre persone assistite dal Servizio Sociale del Comune.
2. Il numero giornaliero dei pasti degli alunni sarà comunicato dalla Scuola, in base alle presenze, alla ditta aggiudicataria, dalle ore 9.30 alle ore 9.45 di tutti i giorni, mediante apposita comunicazione anche verbale.
3. Tali orari potranno essere modificati in relazione alle necessità scolastiche e/o organizzative del servizio.
4. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi a tutte le clausole previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge vigenti in materia di ristorazione collettiva e in materia di disciplina igienica della produzione dei pasti.

Art.5 – LOCALI CUCINA - PREPARAZIONE PASTI Manuale Corretta Prassi Igienica

1. La preparazione dei pasti avverrà nel locale Cucina della mensa Scuola Materna, di proprietà del Comune, munito di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 30.04.1962, n° 283, abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, per almeno n° 40 (quaranta) pasti giornalieri.
2. Lo stesso ha sede nel territorio del Comune di Austis, al fine di facilitare e consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Presidio Sanitario Pubblico e da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti:
 - Responsabili del competente Ufficio Comunale.
3. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D. L.vo 26.05.1997, n.155 e successive modificazioni). Copia del manuale deve essere depositata e tenuta in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Austis.
4. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per la struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Art.6 – NORME IGIENICHE DEL PERSONALE

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art.14 della legge 30.04.1962, n° 283.
2. Inoltre, deve indossare copricapo e tute o sopravvesti di colore bianco, ai

sensi dell'art. 42 del D.P.R. 26.03.1980, n° 327, e se eventualmente si rende necessaria, mascherina igienica.

Art.7 – COMPOSIZIONE DEI PASTI E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. I pasti devono essere preparati secondo la tabella dietetica settimanale, idonea per la scuola materna ed allegata al presente capitolato, predisposta dal servizio A.S.L. n° 3 di Nuoro, rispettando gli ingredienti nei quantitativi indicati per ogni razione e le caratteristiche qualitative, descritte al successivo Art.15.

2. Le tabelle dietetiche potranno essere modificate, in tutto o in parte, secondo le indicazioni del Servizio Sanitario dell'A.S.L. n° 3.

3. Il Servizio Sanitario potrà dare disposizioni, vincolanti per il fornitore, sui metodi e sui sistemi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.

4. All'appaltatore del servizio è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali e giornaliere.

Art.8 – TABELLE DIETETICHE SPECIALI

1. Potranno essere ordinati alla cucina della scuola diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio di Segreteria del Comune, secondo apposite tabelle dietetiche, predisposte ed autorizzate dal Servizio Sanitario.

2. Potranno, altresì, essere ordinati alla cucina della scuola, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio di cui sopra, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Art.9 – PREPARAZIONE E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. I pasti dovranno essere preparati a norma del D.M. della Sanità 21.03.1973 e successive modificazioni e integrazioni.

2. Ogni pasto potrà essere servito da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

3. Detti materiali a perdere devono essere depositati e/o consegnati presso le scuole in numero sufficiente prima del loro utilizzo e nel tempo necessario, tale da rendere agevole le operazioni di allestimento della mensa.

4. Al momento della consumazione, presso la Scuola Materna:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65° C;

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono

essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;

- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C.

5. Il pasto caldo deve "essere fornito e somministrato" presso l'edificio scolastico in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

6. Il pane, la frutta e quant'altro, devono necessariamente essere serviti negli appositi cestini /contenitori.

7. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve necessariamente essere preventivamente lavata e priva di residui estranei.

8. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

Art.10 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. I pasti devono essere somministrati, secondo un programma di distribuzione concordato con le Scuole e gli Uffici Comunali, in un arco di tempo compreso tra i 20 e i 10 minuti, prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.

2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.

3. I pasti devono essere somministrati, franco di ogni spesa, nella scuola a cura della ditta aggiudicataria, nelle quantità stabilite dal Servizio Sanitario A.S.L. n° 3 Nuoro – nel rispetto delle esigenze dei bambini.

4. Il quantitativo dei pasti forniti alla Scuola Materna dovrà essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della fornitura, dalla ditta aggiudicataria.

5. La Ditta aggiudicataria si impegna a prelevare giornalmente i Buoni Pasto degli Utenti, e consegnarli mensilmente all'Ufficio Ragioneria del Comune, unitamente alla bolla di cui al punto precedente.

Art.11 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di assicurare il servizio anche in caso di emergenza da valutarsi d'intesa con l'Ufficio Segreteria Comunale.

Art.12 – CONTROLLI SANITARI

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune potrà predisporre il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare .

2. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al comma precedente, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.13 – CONTROLLO DI REGOLARITA' DEL SERVIZIO

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.

2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

Art.14 – COMMISSIONI MENSE

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale si avvarrà anche di una commissione denominata **“Commissione Permanente per il Funzionamento delle Mense Scolastiche”**, che opererà a termini di apposito regolamento.

Art.15 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida.

B) Il **riso** da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.

C) Le **carni bovine , suine ed avicunicole** devono:

- essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;

- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole.

D) I **prodotti ittici** devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

E) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

F) Gli **ortaggi** devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;

- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;

- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

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

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

G) Il **formaggio**:

- da **condimento** deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:

- essere di prima scelta;

- marchiato;

- prodotto nelle zone tipiche;

- avere ottimo sapore e profumo;

- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da **pasto**, quali: fontina, emmenthal, mozzarella e simili, non deve presentare alterazioni

esterne e interne.

Le confezioni, in monoporzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;

- nome del produttore;

- luogo di produzione;

- data di scadenza.

H) Il **prosciutto cotto** deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'affidatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice e al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

D) L'**olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

L) Il **pane** deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere ben lievitato e non rigenerato.

M) La **frutta** deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

N) Le **uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione).

O) Il **sale** deve essere del tipo **IODATO**.

P) L'**acqua** deve essere del tipo **oligominerale naturale non gasata** in confezione da 1 litro.

Art.16 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal Servizio Sanitario Pubblico, per quanto attiene ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

3. Le **verdure** devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

5. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della fornitura.

6. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina; una coscetta; ecc.);
- conservare le **uova** in frigorifero tra + 4° C e +10° C, per non oltre una settimana e devono essere

accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

7. E' **assolutamente vietato** utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

Art.17 – FORMA DELLA GARA DI AGGIUDICAZIONE

1. La forma della gara è quella del pubblico incanto.

Art.18 – DURATA DELLA FORNITURA

1. Il contratto avrà la durata biennale, di due anni scolastici e, precisamente, dalla data di avvio del servizio e fino al 30 Giugno 2010, salvo, quanto indicato all'art. 1 - comma 1.

Art.19 – OFFERTA ECONOMICA

1. L'offerta economica deve specificare, in cifra e in lettera, sia il ribasso percentuale sul prezzo medio posto a base d'asta, di cui all'art.3 del presente capitolato, sia il prezzo medio unitario, escluso IVA, ottenuto detraendo il ribasso proposto. In caso di discordanza, sarà tenuto in considerazione l'importo più conveniente per il Comune.

2. L'offerta deve essere sottoscritta dal rappresentante legale della ditta o del consorzio, ovvero da tutte le ditte individuali partecipanti disoccupate in possesso della qualifica di "cuoco" o "aiuto cuoco", iscritte all'ufficio del Lavoro e massima occupazione di Sorgono, ma non ancora iscritte (e da iscriversi successivamente) presso la camera di commercio.

Art.20 – PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed eventualmente ai docenti avverrà a mezzo di emissione di mandati di pagamento da parte della Ragioneria Comunale, previa presentazione di fatture mensili corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti, e dai buoni pasto.

2. Il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla presentazione della fattura mensile.

3. In caso di contestazione sull'andamento del servizio relativo al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia.

Art.21 – CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E MODIFICAZIONE DELLO STESSO

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o

interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.

2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal Servizio Sanitario dell'A.S.L. n° 3 di Nuoro, che dovranno essere concordate tra le parti.

4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto al comma 1 dell'art. 15 del presente Capitolato d'Oneri, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg. 45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

Art.22 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, una cauzione provvisoria di € 1.404,00 (millequattrocentoquattro/00) IVA esclusa, corrispondente al 10% dell'importo presunto di contratto.

2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata consegna dei locali Mensa della Scuola e/o la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

3. Ai non aggiudicatari, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.

4. La Ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà prestare una cauzione definitiva.

5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.

6. La cauzione provvisoria e definitiva potrà essere prestata con fideiussione bancaria o con polizza assicurativa o con assegno circolare "non trasferibile" intestato a Tesoreria Comunale - Comune di Austis.

7. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa.

Art.23 - CONTENUTO E FORMALITA' DELLA DOCUMENTAZIONE DELL'OFFERTA

1. Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire al Comune di Austis – Corso Vittorio Emanuele n° 20 – Ufficio di Segreteria, entro le ore 12.00 del giorno 02.10.2008, a mezzo Raccomandata con avviso di ricevimento, un unico plico, contenente la relativa documentazione e l'offerta di partecipazione al pubblico incanto.

2. Il plico di cui al precedente comma 1, dovrà contenere due buste contrassegnate con la lettera "A" e con la lettera "B".

La busta -"A" - documentazione di ammissibilità - deve contenere:

1) fotocopia leggibile di un documento valido di identità personale del legale

rappresentante;

2) cauzione provvisoria dell'importo presunto di € 1404,00 pari al 10% dell'importo di contratto, versata con le modalità di cui al presente capitolato;

3) dichiarazione che la ditta o ciascuna delle ditte o il consorzio è iscritto nell'apposito registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria e Artigianato ovvero nel Registro Professionale dello Stato straniero di residenza, per il settore della ristorazione scolastica e/o collettiva;

4) dichiarazione dove si richiedono in uso o in locazione i locali della mensa Scuola Materna siti in via Roma ad Austis, munito di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 30.04.1962, n° 283, abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, per almeno n° 40 (quaranta) pasti giornalieri;

5) dichiarazione con cui il concorrente attesta:

a) che la fotocopia del documento di identità personale è conforme all'originale;

b) di non aver riportato condanne penali e di non avere nessuna pendenza penale in corso;

c) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore di eventuali lavoratori dipendenti;

d) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;

e) di non aver commesso irregolarità in rapporti contrattuali con Pubbliche Amministrazioni;

f) di non trovarsi in atto di liquidazione, fallimento, concordato preventivo, amministrazione controllata, né sotto sequestro e che non sono in corso istanze o procedure del genere da cui risultino le generalità del legale rappresentante;

g) di non essere stato sottoposto a misure di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza, a suo carico, di provvedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione;

h) di accettare incondizionatamente tutte le clausole e le condizioni contenute nell'avviso di gara e nel capitolato d'oneri;

i) di impegnarsi, ove aggiudicatario del servizio a provvedere all'espletamento del servizio nei termini stabiliti;

j) è informato di quanto prescritto dall'art.10 della legge 31.12.1996, n° 675, e che il Comune di Austis in quanto soggetto pubblico, non ha l'obbligo di acquisire il consenso per il trattamento dei dati personali, in quanto la gestione della mensa scolastica trattasi di attività che persegue finalità di interesse pubblico;

k) che la ditta non si è mai trovata in passato e tuttora non si trova in situazioni di contenzioso con il Comune di Austis.

6) se trattasi di consorzio:

a) l'elenco nominativo dei componenti il Consiglio di Amministrazione, in carta semplice, sottoscritto dal legale rappresentante del soggetto concorrente. Per ciascun nominativo dovrà essere indicato il luogo e la data di nascita, il domicilio e la residenza;

b) dichiarazione che nessuno dei componenti il Consiglio di Amministrazione ha subito una condanna penale, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;

c) che nessuna delle ditte aderenti al consorzio partecipa all'incanto (da dichiararsi solo da parte dei consorzi);

La busta "**B**" - offerta economica - deve contenere:

l'offerta espressa nei modi specificati all'Art. 19 del presente capitolato, scritta in cifre e in lettere, in modo intelligibile, su foglio in corrente bollo, sottoscritto con

firma autografa per esteso dal legale o dai legali rappresentanti.

Non saranno ammesse offerte condizionate.

Le buste "A" e "B" dovranno essere chiuse, sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Identiche modalità di chiusura e firma dovranno essere osservate per il plico contenitore.

Detto plico e le due buste dovranno, inoltre, recare all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente rispettiva dicitura:

a) il plico contenitore: "ASTA PUBBLICA PER PREPARAZIONE PASTI MENSA SCOLASTICA";

b) la busta contrassegnata con la lettera "A": "DOCUMENTAZIONE DI AMMISSIBILITA'-PREPARAZIONE PASTI MENSA SCOLASTICA";

c) la busta contrassegnata con la lettera "B": "OFFERTA ECONOMICA - PREPARAZIONE PASTI MENSA SCOLASTICA".

Art.24 - ESPLETAMENTO DELLA GARA

1. Il giorno 03.10.2008, alle ore 10,00, presso la Sede Comunale – C/so V.Emanuele n° 20 – Ufficio di Segreteria, il Responsabile del Servizio assistito da funzionari comunali, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e secondo le modalità previste dall'avviso di gara.

2. Si procederà all'apertura delle buste "A", contenenti la documentazione di ammissibilità e, dopo aver verificato la regolarità dei documenti contenuti, si dichiarerà l'ammissione delle ditte alla gara.

3. Quindi, si procederà all'apertura delle buste "B" delle ditte ammesse alla gara, contenenti le offerte economiche.

4. Successivamente il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria.

5. La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

6. Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.

7. Il prezzo di aggiudicazione non potrà essere variato durante il biennio di contratto.

8. A decorrere dal terzo anno e per ciascun anno successivo, l'adeguamento del prezzo sarà determinato sulla base dell'indice ISTAT, riferito all'anno scolastico precedente.

Art.25 - ESCLUSIONE

1. Saranno escluse le offerte:

a) pervenute, per qualsiasi motivo, dopo la scadenza del termine utile per la loro presentazione;

b) per mancanza dei documenti descritti ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6 (se consorzi) di cui all'art. 23 del presente capitolato;

c) le offerte condizionate e comunque quelle non conformi alle prescrizioni contenute nell'avviso di gara e nel capitolato;

2. Parimenti saranno esclusi i consorzi e le ditte aderenti allo stesso, nel caso di contestuale partecipazione autonoma all'incanto;

Art.26 – AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Responsabile del Servizio, mediante emissione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.

2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

Art.27 – CONTRATTO

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc., dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art.28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei casi di:

- a) per perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- b) per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature; decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione sanitaria; utilizzo, nei locali di Cucina, di personale non munito di libretto sanitario;
- c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- d) per subappalto o cessione, anche parziale del Servizio;
- e) incapacità o rifiuto di effettuare il Servizio;
- f) ritardo dell'inizio del Servizio oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà, per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

Art.29 - PENALITA'

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a) € 150,00 per ogni gg. di ritardo nell'espletamento del servizio;
- b) € 500,00 per rifiuto dovuto a qualsiasi causa dell'espletamento del servizio;
- c) € 50,00 in ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - per fornitura pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- d) € 25,00 in ciascuno dei seguenti casi:
 - per preparazione non conforme alla vigente normativa;
 - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - per non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
 - per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
 - per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
 - per inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il locale cucina;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alle cucine;

- per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;
- per rinvenimento di parassiti

2. Il Comune, ove possibile, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine. **In mancanza si provvederà alla risoluzione del contratto.**

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Art.30 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

1. In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterrano al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, da un rappresentante della ditta e da un terzo nominato dal Presidente del Tribunale.

Art.31 - OSSERVANZA DELLA LEGGE "ANTIMAFIA"

1. Ad avvenuta aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal D. L.vo 08.08.1994, n.490.

Art.32 – DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Austis e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Oristano.

Austis, lì 15.09.2008

IL REONSABILE DEL SERVIZIO
Pitzeri Benedetto