



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

# BANDO di GARA per PUBBLICO INCANTO

Per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica presso le Scuole Materne del Comune di MONTE SANT'ANGELO

• **CIG.** (ai fini della contribuzione a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici) **0367617723**

## 1. OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Il Comune di Monte Sant'Angelo, con sede in Piazza Municipio n. 2**

tel. **0884/563099** intende appaltare con il criterio di aggiudicazione di cui al **comma 1) lettera b) dell' art. 83 del Decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 "Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa"** la fornitura di prodotti alimentari e loro trasformazione dovrà avvenire all'interno di cucine di proprietà della ditta appaltatrice e trasportati con mezzi di proprietà della stessa ditta alle scuole materne dove **dovranno essere dispensati da apposito personale dipendente della ditta appaltatrice in regime di multi porzione**, alle seguenti scuole

- 1 Circolo Didattico "G. Tancredi"
- 2 Istituto Comprensivo "V. Amicarelli"
- 3 Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII"

Il numero presunto dei pasti da erogare durante tutta la durata dell'appalto (5 anni) sarà di circa 180.000. Tale numero di pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto esso potrà variare in base alle richieste dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto quali che siano i quantitativi sia maggiori che minori senza alcuna pretesa dalla ditta aggiudicataria del servizio

## 2. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Scuole Materne Plessi Comune di Monte Sant'Angelo

## 3. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di 5 anni a decorre dalla data di effettivo inizio del servizio

## 4. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

L'importo posto a base della fornitura in oggetto per ogni pasto è stabilito in €4,90, oltre €0,10 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + I.V.A. di legge per una spesa presunta totale di € 882.000,00 oltre €18.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso +I.V.A. di legge.

### 5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà mediante il criterio di cui alla lettera all'art. 83 del Dls n. 163 del 12/04/2006 e successive modifiche "Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa" desunta dal punteggio ricavato mediante i seguenti criteri e sotto criteri:

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>		<b>Punti Max 30</b>
<b>a) Prezzo offerto</b>	Il punteggio verrà attribuito mediante l'utilizzo della seguente formula: $X = 30 \times \frac{\text{Prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$ X= punteggio attribuito alla concorrente in esame	Max 30 punti
<b>OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA</b>		<b>Punti Max 70</b>
<b>b) Fornitori e qualità delle derrate alimentari</b>	<b>Max 20 punti</b>	
	Utilizzo di prodotti locali	Max 5 punti
	Utilizzo di fornitori certificati	Max 15 punti;
<b>c) Sistema di Controllo HACCP</b>	<b>Max 10 punti</b>	
	Piano di autocontrollo	Max 5 punti
	Piano di analisi della qualità del servizio	Max 5 punti
<b>d) Organizzazione del Servizio</b>	<b>Max 30 punti</b>	
	Ubicazione del centro di cottura da utilizzare	Max 15 punti
	Modalità di confezionamento e consegna dei pasti	Max 10 punti
	Organizzazione del personale	Max 5 punti
<b>e) Proposte di miglioramento del servizio</b>	<b>Max 10 punti</b>	
	Investimenti in attrezzature destinate al servizio	Max 8 punti
	Elementi innovativi atti ad innalzare la qualità del servizio	Max 2 punti

Saranno ammesse alla valutazione delle offerte economiche le sole imprese che avranno ottenuto per la parte relativa all'offerta tecnico-qualitativa un punteggio almeno pari a punti 42/70.



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

## **6. CAUZIONE**

L'offerta deve essere corredata da una garanzia, pari al 2 % del prezzo posto a base d'asta, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore di questa Amministrazione

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

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

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta deve 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'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.

## **7. FINANZIAMENTO E PAGAMENTO**

Prevalentemente con fondi del bilancio Comunale e, in parte, con contributi regionali;  
30 giorni dalla data di ricezione della fattura

## **8. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

- 1 Il Concorrente dovrà dimostrare di essere iscritto alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui ha sede l'Impresa o ad analogo registro di altro Stato membro dell'U.E. per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto.
- 2 Il Concorrente dovrà dimostrare la Capacità finanziaria ed economica di cui all'art. 41 del Decreto legislativo 163/2006 mediante la presentazione di idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti di Credito.
- 3 Non saranno ammessi alla gara i Concorrenti che non potranno dimostrare di possedere negli ultimi tre anni nel settore della ristorazione collettiva un volume d'affari medio annuo di Euro 1.500.000/00.
- 4 Il Concorrente dovrà dimostrare – LA CAPACITA' TECNICA – di aver gestito negli ultimi tre anni servizi di Ristorazione Scolastica uguali all'oggetto della presente gara,



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

menzionando almeno cinque appalti con importi date di avvio e date di scadenza dei contratti sia pubblici che privati. I servizi effettuati dovranno essere provati da certificati rilasciati e visti dalle Amministrazioni o Enti destinatari dei servizi stessi e dalle certificazioni dovrà risultare la regolarità del servizio stesso.

Il Concorrente dovrà dimostrare la disponibilità, in proprietà o in locazione - per una durata pari o superiore a quella del servizio appaltato - di un centro di produzione pasti munito delle prescritte autorizzazioni sanitarie - ai sensi della legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980 - e certificato di prevenzione incendi intestati all'impresa concorrente.

o Il Concorrente dovrà produrre corretta dichiarazione rilasciata ai sensi di cui alla legge 04/01/68 n. 15 e al D.P.R. 20 ottobre 1998 n.403 con la quale attesti quanto di seguito previsto dall'art. 38 del Decreto legislativo 163/06 e dalle successive modifiche:

- a) Che non è in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza o pendenze a carico di un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni ovvero stato di sospensione dell'attività commerciale.
- b) Che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- c) Che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
- d) Che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- e) Che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- f) Che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- g) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, e per l'affidamento dei subappalti;
- h) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- i) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248.

Tale dichiarazione dovrà essere prodotta dal concorrente, pena l'esclusione, mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

2000, n. 445, in cui indica anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

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

## **9. PARTECIPAZIONE**

Ai sensi dell'art. 37 del decreto legislativo 12/04/06 n.163 e successive modifiche sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente raggruppate e la documentazione richiesta dovrà essere presentata, a pena di esclusione, per ciascun raggruppamento.

## **10. ELABORATI DI GARA**

Il presente Bando ed il Capitolato Speciale di Appalto sono affissi all'Albo Pretorio del Comune di Monte Sant'Angelo.

Gli interessati possono ritirare una copia unicamente presso l'ufficio Servizi Scolastici previo pagamento dei diritti di copia o acquisirlo sul sito [www.montesantangelo.it](http://www.montesantangelo.it)

## **11. MODALITA', TERMINI E LUOGO DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'offerta economica, redatta in lingua italiana in competente bollo e sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa concorrente o da un suo procuratore (munito di regolare procura in originale o copia autentica notarile), dovrà essere espressa in cifre e lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le dichiarazioni prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione, salvo errore palesemente riconoscibile dalla Commissione, e dovrà essere in ribasso rispetto al prezzo posto a base d'asta.

Non sono ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato.

Non sono, altresì, ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta, così formulata, deve essere chiusa in apposita busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante all'estremo l'indicazione **“OFFERTA PER LA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”**.

Nella busta contenente l'offerta non deve essere incluso alcun altro documento.

La busta con l'offerta, unitamente alla documentazione richiesta di seguito, deve essere racchiusa in unico plico, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi della chiusura, sul quale dovrà essere apposta la dicitura: **“DOCUMENTI E OFFERTA PER L’APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”** e il mittente.

Il plico così formato, indirizzato a: **COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO – UFFICIO PROTOCOLLO – PIAZZA MUNICIPIO 2 – 71037 MONTE SANT'ANGELO (FG) – ITALIA** deve pervenire, a pena di esclusione, a mezzo Servizio Postale e Raccomandata AR, o tramite la consegna a mano, entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno **16 Novembre 2009**. Oltre tale termine non sarà consentita presentazione di altre offerte, anche se aggiuntive o sostitutive ad offerte precedenti.



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

**Il progetto di gestione e tecnico dovrà essere esposto in massimo 30 (trenta) facciate di fogli A4 ; saranno accettati come allegati soltanto eventuali schede tecniche di attrezzature o prodotti alimentari e non offerti.**

La Commissione giudicatrice darà corso alle operazioni di gara, in seduta pubblica, il giorno **23 Novembre 2009** alle ore 10,00 presso la sede Comunale in Piazza Municipio 2.

In tale seduta si esaminerà la documentazione presentata dai concorrenti a corredo delle offerte per l'ammissione alla gara e riscontratane la regolarità e quindi la ammissibilità, si procederà, ai sensi di quanto disposto dall'art. 48 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, alla estrazione a sorte di almeno il 10% delle offerte ammesse, arrotondate all'unità superiore, alle quali richiedere di comprovare, entro 10 giorni dalla data della richiesta, il possesso dei requisiti dichiarati, esibendo formale documentazione.

La mancata presentazione della documentazione entro il termine accordato, o la mancata conferma delle dichiarazioni presentate, porteranno all'esclusione del concorrente ed alla applicazione dei provvedimenti di cui al surrichiamato art. 48.

Le operazioni tendenti ad operare tale verifica saranno espletate, nello stesso luogo, sempre in seduta pubblica in data e ora da comunicarsi alle imprese partecipanti.

## **12. DOCUMENTI PER LA PARTECIPAZIONE**

Dichiarazione riportante quanto previsto dall'art. 38 del Decreto legislativo 163/06 e dalle successive modifiche;

Referenze bancarie rilasciate da due o più Istituti di Credito, attestanti che gli stessi intrattengono rapporti con l'Impresa, che questa gode di un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico, avendo fatto sempre fronte agli impegni assunti con regolarità e puntualità;

Certificazione del sistema di Qualità Aziendale della serie UNI EN ISO 9001:2000; [UNI EN ISO 14001:2004](#)

Autorizzazioni sanitarie e certificato prevenzioni incendi del centro di cottura che il concorrente renderà disponibile per l'appalto in oggetto intestati all'Impresa concorrente, in originale o in copia conforme ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000;

Dichiarazione della capacità produttiva del centro di cottura che il concorrente renderà disponibile per l'appalto in oggetto;

Titolo di proprietà o contratto di locazione registrato da prodursi in originale o in copia conforme all'originale dell'art. 19 D.P.R. N. 445/2000 del centro di cottura che il concorrente renderà disponibile per l'appalto in oggetto;

Cauzione provvisoria di €18.000,00– originale di FIDEJUSSIONE bancaria o assicurativa di pari importo, rilasciata da Istituto Bancario o Assicurativo all'uopo autorizzato. La fideiussione, come sopra indicato, deve prevedere espressamente a pena di esclusione:



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

- a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) una validità non inferiore a 180 giorni dalla presentazione dell'offerta.

La fideiussione bancaria o assicurativa deve essere corredata – a pena di esclusione – dell'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Ricevuta in originale attestante il versamento di €40,00 (euro quaranta/00) a favore dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici secondo le istruzioni riportate e nella misura indicata dall'articolo 2 della deliberazione della Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici del 24.01.2008.

Le contribuzioni vanno versate sul conto corrente postale n. 73582561 intestato a Aut. Contr. Pubb. via di Ripetta, 246 - 00186 Roma. Le coordinate del predetto conto corrente postale, per i versamenti tramite Bancoposta o Istituto bancario, sono: ABI 7601, CAB 03200 e CIN Y.

I partecipanti devono indicare nella causale:

la propria denominazione

la denominazione della stazione appaltante, l'oggetto del bando di gara, della lettera di invito o comunque una descrizione che permetta di identificare l'opera.

Il termine per i partecipanti per effettuare il versamento coincide con la data di presentazione dell'offerta. La mancata presentazione della ricevuta di versamento è condizione di esclusione dalla procedura di selezione.

Per quanto non previsto nel presente bando, si fa rinvio al C.S.A. nonché alla normativa vigente.

Per la stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, l'Amministrazione si riserva di chiedere idonea certificazione e documentazione ai sensi dell'art. 7 della legge "antimafia" n. 55/90, la costituzione nei modi di legge del deposito cauzionale definitivo nonché il versamento delle spese contrattuali.

### **13. SPEDIZIONE DEL BANDO**

Il presente bando viene spedito alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea in data **11 Settembre 2009**

**IL CAPO SETTORE alle POLITICHE CULTURALI e SCOLASTICHE**



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

**DISCIPLINARE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEI  
MINORI DI SCUOLA MATERNA STATALE PER GLI ANNI SCOLASTICI  
2009-2010 / 2010 -2011 / 2011-2012 / 2012 – 2013 / 2013 – 2014.**

PERIODO ANNI SCOLASTICI:

2009-2010 / 2010 -2011 / 2011-2012 / 2012 – 2013 / 2013 – 2014.

- IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO € 882.000,00,00 OLTRE € 18.000,00 PER ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO +I.V.A. DI LEGGE.
- PREZZO A BASE D'ASTA € 4,90 PER PASTO, OLTRE € 0,10 PER ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO + I.V.A.

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

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori di scuola materna statale del Comune di Monte S. Angelo negli anni scolastici 2009-2010 / 2010 -2011 / 2011-2012 / 2012 – 2013 / 2013 – 2014.

La ditta appaltatrice si impegna a fornire i pasti occorrenti, con il sistema della multi porzione e distribuzione (scodellamento) effettuato da personale impiegato dalla stessa, secondo la tabella dietetica giornaliera, allegato 2, per il servizio della mensa calda nei seguenti 9 plessi di scuole materne:

SCUOLE	NUMERO SEZIONI	Plessi SCUOLA MATERNA STATALE
CIRCOLO DIDATTICO "G. TANCREDI"	3	C/1
	2	VICO GIGLIO
	4	VIA G.T.GIORDANI
	2	VIA MONTESACRO
	2 1	INGRASSO Macchia ( frazione)
IST.COMPREN. V. AMICARELLI	2	BELVEDERE
IST. COMPREN. GIOV. XXIII	3	VIA MONTESSORI
	2	VIA CULTO EVANGELICO



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

**ART 2**  
**(Condizioni di ammissibilità alla gara)**

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto nel bando, i documenti richiesti per partecipare alla gara.

**ART. 3**  
**(Importo dell'appalto)**

Il prezzo a base d'asta è fissato in €4,90 a pasto oltre €0,10 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso più IVA come per legge.

L'importo complessivo presunto dell'appalto (5 anni) è fissato in €882.000,00 oltre €18.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso più IVA come per legge, salvo quanto previsto dall'art. 1 del presente disciplinare.

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili, che dovranno essere corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite.

Il pagamento avverrà entro trenta giorni successivi alla presentazione di regolare fattura, con esclusione del pagamento degli interessi sia legali che bancari e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari, contenitori, preparazione pasti e loro trasporto, compresa la fornitura delle posate in materiale a perdere, personale impiegato presso il centro di cottura di proprietà della ditta e presso le scuole comunali (dispensatrici) ed ogni altra voce del gestore.

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

La ditta aggiudicataria non avrà alcun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi della manodopera o delle derrate, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto. Si procederà tuttavia ad un adeguamento percentuale del prezzo pasto secondo l'indice ISTAT, con decorrenza dal secondo anno effettivo di servizio da riconoscersi a seguito di esplicita richiesta da parte dell'impresa appaltatrice.

**ART. 4**  
**(Modalità di affidamento del servizio)**

Il servizio sarà aggiudicato ai sensi dell'art.83 del D. Lgs. 12.04.2006, n.163 e ss.mm.ii.

Requisiti minimi per l'ammissione alla gara:

- a)-essere iscritti al CCIAA, Registro delle Imprese, per attività di ristorazione collettiva;
- b)-aver effettuato negli anni 2006/2007/2008, servizi di ristorazione e aver gestito un Centro cottura con capacità produttiva giornaliera pari ad almeno 600 pasti per un totale annuo non inferiore a 100.000 pasti;



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

- c)-aver conseguito nel triennio 2006/2007/2008 nel settore della ristorazione collettiva un volume di affari medio annuo non inferiore a €1.500.000,00;
- d)-essere in possesso di Certificazione del sistema di Qualità Aziendale della serie UNI EN ISO 9001:2000; [UNI EN ISO 14001:2004](#).
- e)-fornire copia del CSA firmato per accettazione dal concorrente in ogni sua pagina;
- f)-dichiarare di aver preso esatta e completa conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- g)-eleggere per l'intera durata del contratto, in caso di aggiudicazione favorevole, il domicilio legale presso il Comune di Monte S. Angelo;
- h)-essere l'impresa in regola con le norme poste a tutela della prevenzione e della sicurezza sul luogo del lavoro ai sensi del D.lgs 626/94 e ss.mm.ii.;
- i)-non trovarsi l'impresa in stato di fallimento, liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del paese in cui è stabilita; non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, non versare in stato di sospensione dell'attività commerciale; che nei confronti del titolare e del direttore tecnico in caso di ditta individuale, del socio e il direttore tecnico nel caso di S.n.C. o S.a.S., degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico negli altri tipi di società, o consorzio, non è stata pronunciata alcuna condanna con sentenza passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari; che nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso un errore grave che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabiliti; che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabiliti; che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni richieste ai sensi del D.lgs 163/06 esecutive modifiche; che l'impresa non si trova nella condizione di incapacità a stipulare contratti con la pubblica amministrazione, ai sensi della Legge n. 646 del 13.9.1982 e s.m.i.; di essere iscritto nel registro delle Imprese CCIAA nel registro Prefettizio per le Società cooperative o del Ministero per i consorzi di cooperative; di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto a lavoro dei disabili (per le ditte che occupano più di 15 dipendenti), ovvero che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della Legge n. 68/99;
- l)-idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno 2 istituti di credito a dimostrazione della capacità economica e di solvibilità della ditta partecipante alla gara, in relazione al valore dell'appalto;
- m)-dichiarazione, resa dal concorrente o legale rappresentante attestante che il fatturato globale d'impresa relativo alla ristorazione collettiva, realizzato nell'ultimo triennio è almeno pari a € 4.500.000,00;
- n)-Certificato in originale o in autocertificazione dei principali analoghi servizi effettuati negli ultimi tre anni (2006/2007/2008), con l'indicazione dell'importo, della data, e del destinatario con l'indicazione del numero dei pasti erogati, se trattasi di servizi prestati a favore di Amministrazioni o Enti pubblici, essi sono provati da certificati in originale o copia rilasciati e vistati dagli Enti in favore dei quali sono stati effettuati i servizi, con l'indicazione di regolare svolgimento dei servizi;
- o)- dichiarazione della Ditta attestante l'effettuazione del sopralluogo presso gli immobili ove deve essere realizzato il servizio.
- p) ricevuta in originale attestante il versamento di €40,00 (euro quaranta/00) a favore dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici.

**ART. 5**  
**(Modalità di esecuzione del servizio)**



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

La preparazione dei pasti caldi dovrà essere effettuata in locali strutturalmente idonei atti a garantire livelli standard di sicurezza igienica in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs.vo 155/97, in rapporto ad una produzione di 450 (quattrocentocinquanta) pasti giornalieri.

La ditta appaltatrice dovrà somministrare giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati.

Sarà a carico della ditta remunerare e coordinare il personale impiegato per cucinare, trasportare e dispensare i pasti presso le scuole comunali.

Sarà a carico della ditta rilevare e verificare il numero giornaliero degli utenti interessati al servizio in oggetto, presso ciascun plesso scolastico. L'esatto numero dei fruitori quotidiani del servizio sarà comunicato, all'incaricato della ditta dall'operatore scolastico responsabile per ciascuna sezione, tra le ore 9,30 e le 10,15 consentendo così alla ditta stessa il tempo necessario per la preparazione dei pasti, nel rigoroso rispetto delle norme sanitarie, con tassativa esclusione di qualsiasi pre-confezionamento e pre-cottura.

I pasti dovranno essere trasportati con automezzi dichiarati idonei dalla AUSL FG/2, a cura e spese della ditta appaltatrice, in contenitori termici strutturalmente integri e funzionali in modo da garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici.

L'appaltatore si assumerà la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio, escluso la pulizia dei locali destinati alla consumazione dei pasti da parte dell'utenza.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere impiegati alimenti di prima qualità come da allegata tabella 3, e nella specie, *olio biologico, pane e mozzarella prodotto tipico locale, frutta e verdura, in ottemperanza all'art.59 della legge 488/99.*

**ART. 6**  
**(Locali ed attrezzature)**

L'appaltatore utilizzerà per l'espletamento del servizio locali ed attrezzature propri come precisato nel precedente art .5 che dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione per evitare rischi di contaminazione degli alimenti. I pasti pronti, confezionati in multiporzione presso la cucina della ditta aggiudicataria con il sistema fresco-caldo, dovranno essere consegnati, e dispensati (scodellati) presso ogni struttura scolastica interessata al servizio.

Il trasporto dei pasti presso ogni singolo plesso scolastico sarà effettuato, a cura della ditta, con mezzi autofurgonati speciali il cui numero dovrà risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire per consentire la tempestiva distribuzione degli stessi agli utenti. I pasti dovranno essere trasportati, sempre a cura dell'appaltatore, in appositi contenitori termici alimentari e sarà curata la protezione dei generi alimentari accessori quali frutta, yogurt, pane ecc....

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

Il presente capitolato ed il relativo contratto avrà durata di 5 anni decorrenti dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il servizio sarà espletato tutti i giorni, esclusi il sabato e la domenica, secondo il calendario comunicato dal servizio comunale competente.

Alla fine di tale periodo scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

L'erogazione settimanale dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì. I pasti caldi saranno consegnati ai nove plessi scolastici di Monte S. Angelo dal personale incaricato direttamente dall'appaltatore in orario compreso tra le ore 11,45 e le ore 12,30. Il ritiro del pasto da parte dei commensali sarà regolato dalla consegna del buono. Tale buono, presentato secondo le modalità indicate dall'Ufficio competente, giustificherà il pagamento, ai fini della liquidazione, del corrispettivo alla ditta appaltatrice.

**ART. 8**  
**(Oneri a carico dell'appaltatore)**

- Locali ed attrezzature occorrenti per il corretto espletamento del servizio rispondenti ai requisiti di legge;
- Contenitori isotermici che assicurino la massima igienicità ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche;
- Spese relative all'acquisto ed alla fornitura delle derrate alimentari e di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate a perdere, ecc... e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti;
- Spese relative al materiale monouso e sacchetti per i rifiuti;
- Spese per il personale adibito alla cottura e trasporto e alla distribuzione (scodella mento) dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare;
- Mezzi di trasporto per le derrate e per i pasti;
- Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi;
- Corresponsione in favore del personale dipendente impiegato del trattamento economico previsto dal contratto di lavoro di categoria nonché i contributi previdenziali ed assicurativi previsti per legge.

**ART. 9**  
**(Consistenza numerica del personale)**

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio. La consistenza numerica del personale opportunamente documentata in sede di gara, nonché ogni relativa variazione, dovrà essere tempestivamente comunicata al servizio comunale competente Comunale.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto e distribuzione dei pasti dovrà essere opportunamente istruita e formata come previsto dalle leggi vigenti.

Sono a carico del gestore, oltre quanto indicato negli artt. 1 e 8 le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale addetto, nonché ogni altro onere derivante dalla scrupolosa applicazione del contratto collettivo di lavoro.

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



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

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

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'appaltatore. Per le cooperative potrà essere richiesta, in sede di attuazione dell'appalto, copia della delibera del Consiglio di Amministrazione od altro organo competente ove risulti l'importo mensile che viene corrisposto a ciascun socio al fine di documentare il rispetto di tale prescrizione.

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

L'appaltatore fornirà al personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i plessi, indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia, da indossare durante le ore di servizio.

**ART. 10**  
**(Controlli igienici e sanitari)**

Il servizio mensa dovrà essere effettuato in conformità della tabella dietetica 2 di cui all'allegata specifica qualitativa e quantitativa, considerata al netto degli scarti, e consisterà nella fornitura di un pasto a ciascun alunno, dispensato da multiporzione e composto da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, frutta, un panino ed acqua minerale naturale (1/4 di litro cad. in contenitori sigillati).

La gestione della refezione sarà sottoposta al controllo del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.U.S.L. FG/2 che dovrà rilasciare l'attestazione igienico-sanitaria prima della liquidazione relativa al mese di erogazione dei pasti.

E' fatto assoluto divieto di somministrare cibi precotti o in scatola.

Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e l'appaltatore sarà tenuto a rispettarle.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente disciplinare, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio.

Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice, se presente; mentre nei casi in cui si paventi la possibile presenza di cibi avariati si chiederà l'intervento del responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della A.U.S.L. FG/2.

Ferma restando la necessità di provvedimenti immediati, nei casi di implicita gravità, qualora da tali controlli siano evidenziate per più di tre volte la non rispondenza alle norme contrattuali, si applicheranno le clausole previste per la risoluzione del contratto, salvo ogni disposizione civile e penale. L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso. Potranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione, cotti e no. L'appaltatore preleverà un campione di ogni tipo di produzione. Ogni tipo di alimento deve essere di almeno 150 gr. edibili per eventuali analisi. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione ed in idonei contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

prelievo e conservazione del pasto. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto. La gestione si assume tutte le responsabilità per avvelenamento ed intossicazione derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati. La pulizia dei locali cucina, impianti, arredamenti e suppellettili nonché il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto compete al personale alle dipendenze della ditta appaltatrice. Gli ambienti dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. Verrà curata particolarmente la detersione di tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature. Si dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei. Il successivo risciacquo con abbondante acqua potabile dovrà garantire l'eliminazione della soluzione detergente impiegata. La successiva fase di disinfezione avverrà con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. La detersione e la sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità per non determinare le condizioni per un aumento della carica batterica. Durante le operazioni di pulizia, deve essere garantito l'allontanamento e la protezione dei cibi da possibili contaminazioni. I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati, NTA, TAED, EDTA, biodegradabili oltre il 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi, i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario. Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in un luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo e comunque isolato dal materiale di origine alimentare. Il Comune potrà intervenire richiedendo interventi ordinari e straordinari qualora al controllo si riscontrassero carenze igieniche. I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti dislocati nelle zone di preparazione del pasto. La loro rimozione dovrà essere fatta prima dell'allestimento finale dei piatti, convogliandoli in un opportuno contenitore collocato all'esterno dei locali cucina.

Prima di dare inizio al servizio, l'appaltatore dovrà ottenere il preventivo nulla osta del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica in merito alla idoneità dei locali, dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei pasti.

A garanzia di quanto sopra detto l'appaltatore dovrà attuare, ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs.vo 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" relativo all'igiene dei prodotti alimentari, un piano di autocontrollo basato su un'analisi globale del sistema che individui nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire adeguate procedure di sicurezza attraverso un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Copia di detto piano dovrà essere inviato rispettivamente all'A.U.S.L. FG/2 e all'Ufficio Pubblica Istruzione prima dell'avvio del servizio.

Eventuali gravi disfunzioni nell'espletamento del servizio potranno comportare l'immediata revoca dell'appalto, senza pregiudizio per l'eventuale azione legale, con particolare riferimento alla igienicità e qualità degli alimenti, nonché del personale, delle attrezzature e dei veicoli utilizzati.

**ART. 11**  
**(Sicurezza)**



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs.vo 626/94 e modifiche seguenti. L'appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

**ART. 12**  
**(Menu – Variazioni – Modalità di cottura – Condimento)**

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati nel menu. E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, black-out, ecc...);

avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni del menu, di volta in volta, dovranno essere concordate con il medico scolastico.

La verdura per l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte. E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi. L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata e opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le richieste scritte di variazione del menu, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

**ART. 13**  
**(Trattamento dati personali)**

La ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento di dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della legge 675/96 nonché ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

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

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

**ART. 14**  
**(Interruzioni del servizio)**



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta. Per interruzione del servizio per cause imputabili alla gestione sarà comminata una penale come da allegata tabella.

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

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di quindici giorni per la stipula del contratto. Se entro detto termine l'aggiudicatario non provvederà alla stipula del contratto questo Ente potrà ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà come per legge.

**ART. 16**  
**(Cauzione provvisoria)**

Cauzione provvisoria pari al 2% del valore presunto dell'appalto. La cauzione potrà essere costituita in contanti a mezzo versamento presso la Tesoreria di questo Ente o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione provinciale o presso le aziende di credito autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, oppure fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria con validità non inferiore a 180 giorni.

**ART. 17**  
**(Penali)**

L'Amministrazione erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni che il personale di controllo, di cui all'art. 10 del presente disciplinare, avrà accertato:

- infrazioni di carattere igienico-sanitario;
- impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti;
- impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi da quelli pattuiti o prescritti dal Servizio di Igiene Pubblica;
- non rispetto della tabella dietetica;
- non rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti all'appaltatore dal presente disciplinare o dal contratto;
- non rispetto di tutti i casi previsti nella tabella penali allegata al presente disciplinare.



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

La sanzione pecuniaria, a secondo della gravità dell'infrazione consisterà o nel semplice addebito o, nei casi più gravi, nella irrogazione della penalità aggravata da sanzioni come da tabella allegata. L'importo della sanzione pecuniaria sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

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

**ART. 18**  
**(Clausola risolutiva espressa)**

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

**ART. 19**  
**(Rinvio)**

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

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

**ART. 20**  
**(Cauzione definitiva)**

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

**ART. 21**  
**(Spese contrattuali e oneri diversi)**

Restano a completo carico della ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, tutte le imposte, tasse, tributi, oneri e quant'altro necessario, comprese le spese contrattuali e di registro, nonché ogni tassa, tributo, contributo sia assicurativo che previdenziale nei confronti del personale e quant'altro inerente e conseguente.



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

La sola IVA resta a carico del Comune di Monte Sant' Angelo.

**ART. 22**  
**(sub-appalto)**

E' fatto assoluto divieto di sub-appaltare o, comunque, cedere in tutto o in parte la fornitura oggetto del presente disciplinare senza chiederne autorizzazione all'ente, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto.

L'amministrazione potrà autorizzare l'affidatario del servizio al subappalto nei limiti consentiti dalla Legge.

**ART. 23**  
**(Foro competente)**

Per tutte le eventuali controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto, sarà competente il Foro di Foggia.

**ART. 24**  
**(Criteri di aggiudicazione)**

L'aggiudicazione avverrà mediante il criterio di cui alla lettera all'art. 83 del D.Lgs. n. 163 del 12/04/2006 e successive modifiche "Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa" desunta dal punteggio ricavato mediante i seguenti criteri e sotto criteri:

<b>CRITERI DI AGGIUDICAZIONE</b>	<b>SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>		<b>Punti Max 30</b>
<b>a) Prezzo offerto</b>	Il punteggio verrà attribuito mediante l'utilizzo della seguente formula: $X = 30 \times \frac{\text{Prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$ X= punteggio attribuito alla concorrente in esame	Max 30 punti
<b>OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA</b>		<b>Punti Max 70</b>
<b>b) Fornitori e qualità delle derrate alimentari</b>	<b>Max 20 punti</b>	
	Utilizzo di prodotti locali	Max 5 punti
	Utilizzo di fornitori certificati	Max 15 punti;
<b>c) Sistema di Controllo HACCP</b>	<b>Max 10 punti</b>	
	Piano di autocontrollo	Max 5 punti



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE
	Piano di analisi della qualità del servizio	Max 5 punti
<b>d) Organizzazione del Servizio</b>	<b>Max 30 punti</b>	
	Ubicazione del centro di cottura da utilizzare	Max 15 punti
	Modalità di confezionamento e consegna dei pasti	Max 10 punti
	Organizzazione del personale	Max 5 punti
<b>e) Proposte di miglioramento del servizio</b>	<b>Max 10 punti</b>	
	Investimenti in attrezzature destinate al servizio	Max 8 punti
	Elementi innovativi atti ad innalzare la qualità del servizio	Max 2 punti

Saranno ammesse alla valutazione delle offerte economiche le sole imprese che avranno ottenuto per la parte relativa all'offerta tecnico-qualitativa un punteggio almeno pari a punti 42/70

**ALLEGATO 1**  
**TABELLA PENALI**

€ 568,10 al giorno	Fornitura pasti consegnati oltre l'orario previsto dall'art.7;
€ 1.136,21 al giorno	Interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore;
€ 568,46 al giorno	Fornitura frutta, generi alimentari, generi extra e derrate varie non rispondenti alle prescrizioni di cui all'art.5 del disciplinare d'appalto;
€ 516,46	Utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti;
€ 170,43	Ritardo superiore a 15 gg. nella comunicazione relativa a variazione della consistenza numerica e qualifica del personale (art.9);
284,05 al giorno	Distribuzione degli alimenti senza ausilio di appositi contenitori isotermitici(art.5);
Inadempienza pulizia locali, impianti, mezzi di trasporto(art.10);	
€ 568,46 al giorno	Per ogni altra infrazione non prevista dal disciplinare d'appalto.

**TABELLA ALIMENTI**

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:**

dovrà presentare requisiti di conformità alla legge 580/67, in confezioni originali. La pasta comprenderà varie gamme di formato per garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni dovranno presentarsi intatte e pulite.

**RISO ORIGINARIO:**



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

POMODORO PELATO DEL TIPO "SAN MARZANO".

VERDURA E FRUTTA FRESCA DI PRIMA SCELTA:

appartenenti alle categorie commerciali prima e extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente e presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti.

**CARNE DI VITELLO DI PRIMO TAGLIO**

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima= profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona= profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (scarso= sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE. Le carni avicunicole fresche (petti e cosce di pollo) devono essere privi di odori e sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

secondo il D.M. 31.10.1987 n.509, attuativo del Regolamento CEE n.1915/87.

UOVA FRESCHE:

per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si useranno prodotti pastorizzati conformi al Decreto Lgs.vo n.65/63 in confezioni originali idonei al consumo giornaliero. Non si potranno usare residui di confezioni già aperte. Per la preparazione di sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra in confezioni originali conformi al Regolamento CEE 1907/90, 1274/91 e 2167/93. E' fatto assoluto divieto consumare uova non completamente cotte.

GRANA DI PRIMA SCELTA:

con tempi di stagionatura minimi richiesti dalle vigenti normative;

LATTICINI FRESCHI:

con requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo;

BURRO:

la composizione e la qualità merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa;

LEGUMI:

di ottima qualità e assolutamente privi di impurità e corpi estranei;

YOGURT:

intero o magro, alla frutta. Dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n.54/97;

PESCE SURGELATO:

dovranno rispondere ai requisiti di cui al Decreto Lgs.vo n.110 del 1992, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Il prodotto, una volta scongelato, non



*Città di Monte Sant'Angelo*  
*Provincia di Foggia*

potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore. Si definiranno i requisiti organolettici base dei prodotti (anche con riferimento alle norme UNI ove esistenti), che dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata

NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI SI DEVONO UTILIZZARE PRODOTTI BIOLOGICI TIPICI E TRADIZIONALI NONCHÉ QUELLI A DENOMINAZIONE PROTETTA E, NELLA SPECIE, OLIO BIOLOGICO, PANE E MOZZARELLA PRODOTTO TIPICO LOCALE, FRUTTA E VERDURA.

TABELLA DIETETICA SETTIMANALE PER REFEZIONE SCUOLE MATERNE

SETTIMANA 1° E 3°

LUNEDI'

PASTA IN BRODO PASTA GR.50-PARMIGIANO GR.5-BRODO VEGETALE GR.10  
MOZZARELLA GR.60  
PURÈ DI PATATE PATATE GR.50-BURRO GR.5-LATTE GR.30-PARM.GR.5-SALE  
O FAGIOLINI FAGIOLINI GR.50-OLIO GR.5-SALE  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

MARTEDI'

PASTA ASCIUTTA PASTA GR.50-POM.PELATI GR.30-PARM.GR.5-OLIO GR.8  
PETTO DI POLLO ARROSTO O TACCH. CARNE GR.75-OLIO GR.5-BRODO GR.10  
CAROTE O PATATE CAROTE O PATATE GR.50-OLIO D'OLIVA GR.5  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

MERCOLEDI'

RISO E LENTICCHIE RISO GR.30-LENTICCHIE GR.50-POM.PELATI GR.10-OLIO GR.8  
PROVOLINE O PROSCIUTTO COTTO GR.60  
SPINACI O FAGIOLINI SPINACI O FAGIOLINI GR.50-OLIO D'OLIVA GR.5  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

GIOVEDI'

PASTA ASCIUTTA PASTA GR.50-POM.PELATI GR.30-PARM.GR.5-OLIO GR.8  
SPEZZATINO DI CARNE E PATATE FRITTE GR.75-PATATE GR.30-PARM.GR.5-OLIO  
GR.8  
O SALSICCIA E PATATE FRITTE SALSICCIA GR.75-PISELLI GR.50-AROMI Q.B.  
PANINO GR.50  
SUCCO DI FRUTTA ML.125

VENERDI'

PASTA E PATATE PASTA GR.30-PATATE GR.50-POM.PELATI GR.10-OLIO GR.8  
FORMAGGIO EMMENTHAL GR.60



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

O BASTONCINI DI MERLUZZO GR.60  
INSALATA POMODORI POMODORI GR.50-OLIO GR.5  
O PURÈ DI PATATE PATATE GR.50-BURRO GR.5-LATTE GR.30-PARM.GR.5-SALE  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100  
SETTIMANA 2° E 4°

LUNEDI'

PASSATO DI VERDURE CON  
PASTA O RISO PASTA O RISO GR.30-VERDURE GR.50-OLIO GR.5  
O PASTA O RISO E PISELLI PASTA O RISO GR.30-PISELLI GR.50-BRODO GR.10-OLIO  
GR.5  
PROVOLINE O MOZZARELLE GR.60  
INSALATA MISTA O CAROTE INSALATA O CAROTE GR.50-OLIO GR.5-SALE Q.B.  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

MARTEDI'

PASTA ASCIUTTA PASTA GR.50-POM.PELATI GR.30-PARM.GR.5-OLIO GR.8  
CARNE ALLA PIZZAIOLA CARNE GR.75-POM.PELATI GR.8-PARM.GR.5-AROMI Q.B.  
O PROSCIUTTO COTTO GR.60  
SPINACI O FAGIOLINI SPINACI O FAGIOLINI GR.50-OLIO GR.5-SALE Q.B.  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

MERCOLEDI'

MINISTRONE VERDURE GR.60-POM.PEL.GR.20-BRODO GR.8-OLIO GR.5  
FRITTATA UOVA N.1-PARM.GR.8-OLIO GR.5-SALE Q.B.  
O TIMBALLO DI PATATE PATATE GR.50-LATTE GR.10-OLIO GR.5-COTTO GR.5-SALE  
Q.B.  
INS.POMODORI O INS.VERDE POMODORI O INSALATA GR.50-OLIO GR.5  
PANINO GR.50  
FRUTTA FRESCA GR.100

GIOVEDI'

PASTA ASCIUTTA PASTA GR.50-POM.PEL.GR.30-PARM.GR.5-OLIO GR.8  
SCALOPPINA AL LIMONE O VITELLO AL FORNO CARNE GR.60-OLIO GR.5-AROMI Q.B.  
CROCCHETTE DI PATATE PATATE O CROCCHETTE GR.50-OLIO GR.5  
PANINO GR.50  
SUCCO DI FRUTTA ML.125

VENERDI'

RISOTTO AL POMODORO RISO GR.50-POM.PEL.GR.30-PARM.GR.5-OLIO GR.8  
O PASTA E CECI PASTA GR.30-CECI GR.50-OLIO GR.8-SALE Q.B.  
FILETTO DI PLATESSA PLATESSA GR.75-OLIO GR.8-LIMONE Q.B.



*Citta' di Monte Sant' Angelo*  
*Provincia di Foggia*

O FONTINA GR.60

SPINACI O INSALATA VERDE SPINACI O INSALATA GR.50-OLIO GR.5

PANINO GR.50

FRUTTA FRESCA GR.100

***P.S.=IL PESO DEVE INTENDERSI AL NETTO DEGLI SCARTI.***