COMUNE DI ZAMBRONE

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Tel. 0963/392022 - Fax 0963/392023

Località di particolare interesse turistico
D.P.G.R. N° 1658 del 23.07.1980

PROT. N. 3876

BANDO DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

LOTTO CIG: ZE71AD2FD2

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione, indirizzi e punti di contatto: Comune di Zambrone, Via C. Alvaro, Sig. Giuseppe Tripodi, Responsabile Area Amministrativa - 89868 Zambrone – VV - Tel. 0963/392022. Fax: 0963/392023 Sito internet : www.comune.zambrone.vv.it.
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione: sito internet: www.comune.zambrone.vv.it
Le offerte vanno inviate a: Ufficio Protocollo del Comune di Zambrone – Via C. Alvaro – 89868 Zambrone – VV -.
Tipo di Amministrazione aggiudicatrice: Ente Locale.

OGGETTO DELL'APPALTO

Descrizione.

Appalto pubblico - categoria di servizi n. 17
Descrizione/oggetto appalto: servizio di refezione Scuola dell'Infanzia e Primaria per l'anno scolastico 2016/2017. L'appalto comprende i servizi indicati nel capitolato speciale d'appalto.
Luogo di prestazione dei servizi: Scuola dell'Infanzia e Primaria, con plessi siti in più locali. La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso il Centro di Cottura sito in Zambrone Capoluogo, in locali di proprietà Comunale.
CPV (Vocabolario comune per gli appalti): 55523100-3.
Divisione in lotti: no.

Quantitativo o entità dell'appalto

Costo del servizio: **€. 31.500,00** più IVA, per un numero complessivo presumibile di **9.000 pasti**, così suddiviso:

- Importo soggetto a ribasso ***€. 18.532,00***;
- Importo per spese per personale, non soggetto a ribasso, ***€. 12.618,00***;
- Importo per oneri di sicurezza e rischi da interferenze, non soggetto a ribasso ***€. 350,00***.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il numero presunto di pasti che l'Amministrazione contraente ritiene possano essere somministrati nel corso dell'anno scolastico di riferimento è pari a **9.000** (novemila) e può variare, in aumento o in diminuzione, a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica e del personale docente avente diritto. Il predetto quantitativo, puramente indicativo, non è vincolante per l'Amministrazione contraente. Anche per eventuali pasti somministrati in eccedenza al numero previsto nel presente bando sarà riconosciuto lo stesso prezzo di aggiudicazione.
L'importo che l'Amministrazione contraente corrisponderà al fornitore sarà, comunque, calcolato in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Durata dell'appalto:

Circa otto mesi **(ottobre 2016- maggio 2017).**

INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO.

Cauzioni e garanzie richieste: Cauzione provvisoria **€. 630,00** resa mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, con l'espressa previsione a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante. Cauzione definitiva 10% del prezzo di aggiudicazione. Idonea copertura assicurativa per i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.), secondo le modalità e le condizioni stabilite nel capitolato speciale.

Principali modalità di finanziamento e di pagamento: Bilancio comunale con pagamenti entro i termini e nei modi indicati all'art. 14 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Altre condizioni particolari:

Per essere ammessi alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire, **entro le ore 10.00 del 29/08/2016**, pena esclusione, tramite raccomandata A.R. o direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune di Zambrone, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con la seguente scritta: ***"GARA DEL 02/09/2016, PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017".***

Farà fede esclusivamente la data e l'ora di acquisizione dell'offerta al protocollo dell'Ente e non l'eventuale data ed ora di presentazione all'Ufficio Postale accettante. IL plico dovrà contenere, a pena d'esclusione dalla gara:

1. Offerta redatta in lingua italiana, su carta legale, contenente la misura della percentuale del ribasso offerto, sull'importo complessivo soggetto a ribasso di **€. 18.532,00** più IVA, espressa in cifre ed in lettere, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società; tale offerta deve essere poi chiusa in un'apposita busta, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura recante l'indicazione del mittente e l'indicazione "**OFFERTA**", nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti;
2. Idonea documentazione da cui emerga che la ditta è in grado di mettere in atto i sistemi di autocontrollo H.A.C.C.P. di cui al Regolamento Comunitario n. 852/2004 e s.m.i., in proprio o mediante società debitamente autorizzata;
3. Cauzione provvisoria **Euro 630,00** resa secondo le modalità di cui sopra;
4. Autocertificazione iscrizione al registro delle imprese della competente C.C.I.A.A. attestante che l'impresa è in attività per l'esercizio della ristorazione collettiva e/o gestione di mense, nonché recante il nominativo o i nominativi delle persone titolari delle cariche sociali;
5. Dichiarazione sostitutiva di certificazione antimafia;
6. copia certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità;
7. copia certificazione ambiente UNI EN ISO 14001:2004 in corso di validità;
8. Dichiarazione sostitutiva dalla quale emerga ***la disponibilità e l'indicazione di un centro di cottura di emergenza, in possesso delle necessarie autorizzazioni,*** **ubicato nel territorio comunale di Zambrone,** da utilizzare nel caso di eventuali guasti e/o grave impedimento del centro di cottura comunale e/o delle attrezzature, senza nulla pretendere in aggiunta rispetto alle condizioni d'appalto , neanche in termini economici, dall'Amministrazione appaltante;
9. Documento di identità in corso di validità del rappresentante legale;
10. Allegati A, B, C, debitamente compilati e sottoscritti;
11. Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che ***"la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi, impegnandosi ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci".***

I requisiti di cui sopra devono essere posseduti alla data di pubblicazione del bando.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Inesistenza cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 12.04.2006 n°163, successive modifiche ed integrazioni e di cui all'art. 45, comma 1, lett. a), b), c) e d) della Direttiva 2004/18/CE del 31 marzo 2004 nonché di quelle della L. 575/65 e successive modifiche ed integrazioni – Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato (e per le Cooperative, anche all'Albo e Registro regionale delle Cooperative o all'Albo Nazionale delle Cooperative) per le attività inerenti al presente servizio.

Per l'ammissione a presentare le offerte, le imprese dovranno dimostrare il possesso di idonei requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria ai sensi degli artt. 41 e 42 del decreto legislativo n.163/06 relativamente al servizio in appalto, allegando la documentazione che segue:

1) capacità economica e finanziaria:

- dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993 n. 385 relative alla idoneità finanziaria ed economica dell'impresa ai fini dell'assunzione della gestione del servizio, per un importo comunque non inferiore al valore dell'appalto o, in alternativa, autocertificazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 concernente il fatturato dell'impresa per il settore oggetto dell'appalto, negli ultimi tre anni, complessivamente non inferiore al valore dell'appalto;

2) capacità tecnica:

- dichiarazione resa ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000 attestante lo svolgimento, nel corso dell'ultimo triennio (2013/2014/2015), di servizi di ristorazione scolastica, con indicazione del loro importo;
- dichiarazione resa ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti che i mezzi, le attrezzature , i materiali e l'equipaggiamento tecnico che la ditta utilizzerà per l'esecuzione dell'appalto sono conformi alla vigente normativa in materia di ristorazione collettiva e scolastica e tali da fornire la massima garanzia sotto il profilo igienico-sanitario, nonché sotto l'aspetto del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei cibi da somministrare.

Avvalimento:

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni ammesse dalla vigente normativa il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo ricorrendo all'istituto dell'avvalimento in conformità a quanto stabilito dall'art. 49 del D. Lgs 163/2006.

CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI
Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio.
PROCEDURA
Tipo di procedura: Aperta.
Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa. In presenza di offerte sproporzionatamente basse si applicano le disposizioni previste dal D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.-
Informazioni di carattere amministrativo
Condizioni per ottenere il Capitolato Speciale d'Appalto e la documentazione complementare: consultare sito internet del Comune di Zambrone (www.comune.zambrone.vv.it)
Termine perentorio per il ricevimento delle offerte: **Data 29/08/2016 Ore: 10.00**
La lingua utilizzabile nelle offerte è l'italiano.
Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni.
Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: Legali rappresentanti dei soggetti offerenti oppure coloro che abbiano ricevuto dalle stesse apposita delega scritta.
Apertura delle offerte. **Data 02/09/2016 ore 10.00.** Luogo : Zambrone Via C. Alvaro, Ufficio Responsabile Area Amministrativa.

ALTRE INFORMAZIONI
Informazioni complementari.
L'Amministrazione contraente si riserva il diritto:
a) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
b) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
c) di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
d) di non stipulare il contratto, motivatamente anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.
Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate e/o limitate ad una parte della fornitura/servizio.
I concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e successive integrazioni e modificazioni, per le esigenze concorsuali e contrattuali.
La documentazione potrà essere ritirata all'indirizzo internet di cui sopra ed è costituita dal:
1. **Bando**
2. **Capitolato speciale d'appalto**
3. **Allegato al capitolato speciale d'appalto (Allegato A)**
4. **Allegati B e C.**

Presso l'Ufficio Affari Generali o di Polizia Municipale (tel. 0963/392022) potrà concordarsi l'appuntamento per l'effettuazione dei sopralluoghi necessari.

Zambrone, lì 01/08/2016

Il Responsabile Area Amministrativa
Giuseppe TRIPODI

This document was created with Win2PDF available at http://www.win2pdf.com.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.

COMUNE DI ZAMBRONE

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA
Tel. 0963/392022 - Fax 0963/392023

Località di particolare interesse turistico
D.P.G.R. N° 1658 del 23.07.1980

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

ARTICOLO 1

L'Amministrazione Comunale di Zambrone al fine di assicurare la somministrazione di pasti caldi agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e Primaria del territorio comunale, per l'anno scolastico 2016/2017, intende affidare in appalto il relativo servizio in base al seguente capitolato.
Il servizio oggetto d'appalto comprende:

- preparazione, cottura e confezione giornaliera dei pasti, composizione e grammatura in base alle tabelle dietologiche;
- trasporto dei cibi cotti dal centro di cottura ubicato nel Comune di Zambrone nei locali messi a disposizione dall'Ente Appaltante alle scuole ;
- somministrazione dei pasti caldi nelle varie scuole e negli orari indicati dalle Autorità scolastiche ;
- fornitura di generi alimentari adeguati per qualità e quantità secondo le caratteristiche dell'allegato (A) al presente capitolato.
- fornitura delle attrezzature (pentole-stoviglie, etc.) necessari e idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti ed in genere di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

ARTICOLO 2

Il numero complessivo dei pasti per l'anno scolastico 2016/2017 ammonta presumibilmente a circa **9.000** e può variare in aumento o diminuzione a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica, (compresi i pasti somministrati al personale docente e non docente, purchè avente diritto per come specificatamente comunicato a questo Ente dal competente Istituto Comprensivo di Briatico; (***a tal fine viene precisato che non è autorizzata la somministrazione di pasti a soggetti diversi da questi ultimi)***.
Il predetto quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per l'amministrazione contraente. In caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme prescritte nel capitolato speciale. L'importo complessivo del servizio che l'amministrazione contraente corrisponderà al fornitore, sarà calcolato applicando ai pasti effettivamente consumati il prezzo aggiudicato.

ARTICOLO 3

L'appalto ha la durata di un solo anno scolastico, con la precisazione che la refezione dovrà essere garantita, a seconda degli orari scolastici delle singole Scuole, per tutta la settimana, escluso il sabato ed i giorni festivi.
L'inizio del servizio dovrà avvenire in data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 4

I pasti dovranno essere confezionati secondo menù giornalieri, tenendo conto delle tabelle dietologiche fornite dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale.
Le razioni dovranno essere trasportate in contenitori idonei, ermeticamente chiusi a norma di legge, perfettamente inattaccabili da grassi o altre sostanze di natura acida e/o comunque nociva. Il pane e la frutta dovranno essere monoporzionati e idoneamente confezionati.
La ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la genuinità e la gradevolezza dei cibi da parte della popolazione scolastica e a richiesta dovrà esibire la certificazione di origine e di qualità della merce fornita.

I menù potranno subire variazioni di genere su proposta della Commissione di cui all'articolo 8 del presente capitolato, fermo restando che ogni variazione quantificativa non potrà in alcun modo alterare il valore proteico ed il potere calorico e dovrà comunque riportare la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.
Ogni razione dovrà essere dotata di posate, di due tovaglioli di carta e di un bicchiere di materiale per alimenti considerato idoneo alle vigenti norme.

ARTICOLO 5

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso il centro di cottura, di proprietà di questo Ente, munito della prescritta autorizzazione igienico – sanitaria, in regola con le norme HACCP e tale da assicurare la regolare erogazione dei pasti nei plessi interessati.
I pasti saranno somministrati in una sala all'interno delle varie scuole, che dovrà essere attrezzata a refettorio. Detti locali saranno arredati a cura e spese della ditta aggiudicataria con adeguato numero di sedie e tavoli. Gli arredi rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice.
Rimane a carico della ditta appaltatrice l'onere della fornitura di ogni prodotto necessario per la pulizia e manutenzione dei locali e delle attrezzature del centro di cottura comunale e, qualora la Commissione di cui al successivo art. 8 dovesse accertare un'insufficienza nella fornitura di tali prodotti, l'Ente si intenderà autorizzato a procedere autonomamente all'acquisto degli stessi, addebitando il costo alla ditta appaltatrice.
Alla fine dell'anno scolastico i locali e le attrezzature dovranno essere restituiti all'Ente appaltante in perfetto stato di conservazione ed adeguatamente puliti. La liquidazione della fattura relativa all'ultima mensilità di servizio sarà subordinata alla verifica dello stato dei locali interessati al servizio in argomento.

ARTICOLO 6

Il trasporto delle razioni, debitamente confezionate, dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge e muniti di apposita autorizzazione igienico-sanitaria, **in appositi ed idonei contenitori isotermici debitamente dotati di coperchi dello stesso materiale**, sotto la responsabilità della ditta aggiudicataria.
La ditta appaltatrice dovrà esibire certificato rilasciato dall' A.S.P. competente, attestante l' idoneità sotto l'aspetto igienico-sanitario sia degli automezzi adibiti al trasporto delle razioni calde dal centro di cottura alle sedi delle scuole, sia dei contenitori utilizzati.

ARTICOLO 7

L'elenco del personale impiegato presso il centro di cottura comunale, nonché quello adibito dalla ditta appaltatrice del servizio al trasporto dei pasti, dovra' essere comunicato a questo Ente sin dal primo giorno di svolgimento del servizio; detto personale dovrà essere dotato di certificazione di idoneità sanitaria in corso di validità dalla quale emergano l'esenzione da malattie infettive e l'essere stato sottoposto agli accertamenti sanitari previsti dalla legge.
E' obbligo per l'impresa appaltatrice del servizio trasmettere, sin dal primo giorno di assunzione del servizio, copia della documentazione comprovante la regolare assunzione del personale impiegato, nonché copia della predetta relativa certificazione di idoneità sanitaria.
Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura, distribuzione dovrà indossare camice, copricapo bianco, nonché ogni altro indumento previsto dalla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

ARTICOLO 8

La Commissione di Vigilanza del servizio di refezione che sarà nominata dal Commissario Prefettizio con i poteri della Giunta sarà così costituita:

1- Sindaco o suo delegato;
2- Dietista indicato dall' AS.P. di Vibo Valentia;
3- Dirigente Istituto Comprensivo o suo delegato;
4- Tre rappresentanti dei genitori, tenendo conto dei vari ordini di scuole (1 di Zambrone Capoluogo, 1 della frazione San Giovanni e 1 della frazione Daffinà), segnalati dal Dirigente Scolastico o dal Consiglio di Istituto;
5- Le funzioni di Segretario della Commissione saranno espletate da personale del settore Pubblica Istruzione di questo Ente.

ARTICOLO 9

Per essere ammessi alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire, ***entro le ore 10.00 del 29/08/2016, a pena di esclusione,*** tramite raccomandata A.R. o direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune di Zambrone, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con la seguente scritta: **"GARA DEL 02/09/2016 PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2016/2017".**

Farà fede esclusivamente la data e l'ora di acquisizione dell'offerta al protocollo dell'Ente il quale provvederà, qualora l'offerta dovesse giungere in prossimità dell'orario di scadenza, ad *indicare anche l'orario di acquisizione al protocollo informatico dell'Ente e non l'eventuale data ed ora di presentazione all'Ufficio Postale accettante o allo stesso Ufficio Protocollo*. IL plico dovrà contenere, a pena d'esclusione dalla gara:

1. Offerta redatta in lingua italiana, su carta legale, contenente la misura della percentuale del ribasso offerto sull'importo complessivo soggetto a ribasso di **€. 18.532,00** più IVA, espressa in cifre ed in lettere, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società. Tale offerta deve essere poi chiusa in un'apposita busta, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura recante l'indicazione del mittente e l'indicazione "**OFFERTA**", nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti;
2. Idonea documentazione da cui si evinca che la ditta è in grado di mettere in atto i sistemi d'autocontrollo secondo i criteri dell'H.A.C.C.P. di cui al Regolamento Comunitario n. 852/2004 e s.m.i., in proprio o mediante società debitamente autorizzata
3. Cauzione provvisoria **Euro 630,00** (settecento/00), resa nei modi di legge;
4. Autocertificazione iscrizione al registro delle imprese della competente C.C.I.A.A. attestante che l'impresa è in attività per l'esercizio della ristorazione collettiva e/o gestione mense, nonché recante il nominativo o i nominativi delle persone titolari delle cariche sociali;
5. Dichiarazione sostitutiva di certificazione antimafia;
12. Dichiarazione sostitutiva dalla quale emerga ***la disponibilità e l'indicazione di un centro di cottura di emergenza, in possesso delle necessarie autorizzazioni,*** **ubicato nel territorio comunale di Zambrone,** da utilizzare nel caso di eventuali guasti e/o grave impedimento del centro di cottura comunale e/o delle attrezzature, senza nulla pretendere in aggiunta rispetto alle condizioni d'appalto , neanche in termini economici, dall'Amministrazione appaltante;
6. Documento di identità in corso di validità del rappresentante legale;
7. Allegati A, B, C, debitamente compilati e sottoscritti;
8. Attestazione relativa al possesso della capacità economica e finanziaria;
9. Attestazione relativa al possesso della capacità tecnica;
10. Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che ***"la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi e si impegna ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci".***

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e l'Ente viene sollevato da qualsiasi responsabilità per l'eventuale mancato recapito del plico in tempo utile, qualunque ne fosse la motivazione.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcun'altra offerta, neanche se sostitutiva o aggiuntiva di altra precedentemente prodotta.

L'aggiudicazione della gara verrà effettuata con il criterio del prezzo più basso.

L'importo del servizio, soggetto a ribasso, ammonta ad **€. 18.532,00** per complessivi e presunti **n. 9.000** pasti, **Iva esclusa**;

Non sono ammesse offerte in aumento.

ARTICOLO 10

La Stazione Appaltante si riserva di acquisire, sia preventivamente alla aggiudicazione definitiva dell'appalto, sia preventivamente all'autorizzazione di subcontratti, cessioni, noli o cottimi, le informazioni antimafia ai sensi del D.P.R. n° 252/98 e, qualora risultassero, a carico dei soggetti interessati, tentativi o elementi di infiltrazioni mafiose, la Stazione Appaltante stessa procede all'esclusione del concorrente dalla gara ovvero al divieto del subcontratto, cessione, nolo o cottimo.

Nel caso in cui, poi, sia stato concluso un subcontratto con impresa nei confronti della quale venga successivamente accertata l'esistenza di causa interdittiva ex art. 10 del D.P.R. n° 252/98, l'impresa aggiudicataria dei lavori o fornitura si impegna, nei confronti della Stazione Appaltante, a rescindere il subcontratto. Qualora ciò non avvenga la Stazione Appaltante procederà alla risoluzione del contratto principale.

ARTICOLO 11

Il prezzo di aggiudicazione del servizio non potrà subire alcuna variazione in aumento per tutta la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di cui al successivo art. 18. Il presente appalto, pertanto, non è soggetto alla revisione dei prezzi contrattuali.

ARTICOLO 12

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di almeno **€. 1.000.000,00**, con istituto di prima importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata a favore degli utenti del servizio.

ARTICOLO 13

L'Amministrazione Comunale, si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, sia sulle razioni confezionate che sulle materie prime impegnate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti Autorità Sanitarie.
Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione i Consigli d'Istituto, relazionandone alla Commissione prevista dall'articolo 8, che sarà preposta alla sorveglianza circa l'osservanza delle norme del presente capitolato, con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia al centro di cottura che presso i centri di consumo.

ARTICOLO 14

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice, sarà effettuato alla fine di ogni mese, dietro presentazione di regolare fattura da parte della ditta appaltatrice, corredata dei prospetti mensili riportanti l'indicazione dei pasti giornalieri somministrati.

ARTICOLO 15

La ditta aggiudicataria dovrà, giornalmente, acquisire presso le Scuole dell'Infanzia e Primarie di questo Comune, ***a propria cura e spese,*** l'esatto numero dei pasti da distribuire.
La somministrazione della refezione dovrà avvenire **tra le ore 12.00 e le ore 12.30** o, comunque, nell'arco orario che sarà successivamente indicato a questo Ente dagli Uffici di Direzione Scolastica.

ARTICOLO 16

Qualora l'Amministrazione dovesse sospendere o ridurre la fornitura dei pasti per uno o più giorni, dovrà esserne data comunicazione, anche telefonica, alla ditta aggiudicataria, entro le **ore 09.00** del giorno o dei giorni interessati alla sospensione o riduzione.

ARTICOLO 17

In caso di ritardo della fornitura dei pasti o comunque al verificarsi della prima irregolarità di qualsiasi natura, verrà applicata, a titolo di penale, una riduzione al 10% sul costo totale dei pasti somministrati nell'intera giornata. La riduzione sarà raddoppiata dalla seconda alla quarta irregolarità, mentre al verificarsi della quinta irregolarità si procederà automaticamente alla rescissione del contratto.

ARTICOLO 18

Qualora si verificasse la necessità di somministrare pasti a soggetti affetti da malattia celiaca (alunni e/o docenti e/o personale non docente), fino ad un massimo di due al giorno, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantirli, allo stesso prezzo di aggiudicazione, senza nulla pretendere in aggiunta dall'Amministrazione Comunale.
Per eventuali pasti aggiuntivi, oltre i primi due appena detti, occorrerà concordare preventivamente tra le parti l'importo da corrispondere.
A tal fine la ditta che partecipa alla gara d'appalto dovrà allegare alla domanda di partecipazione una specifica dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che ***"la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi e si impegna ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci".***

ARTICOLO 19

Tutte le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria. Viene fissato, a carico della ditta aggiudicatrice del presente appalto, un rimborso forfetario, per la durata dell'intero anno scolastico, a parziale copertura dei costi relativi ad acqua, energia elettrica, metano, pari ad **€. 250,00 mensili**, previo versamento sul c.c.p. n. 12363883 intestato a: "Tesoreria Comunale di Zambrone". La ricevuta di versamento dovrà essere allegata alla fattura mensile, precisando che in assenza di detta ricevuta di versamento non si procederà alla liquidazione della fattura.

Zambrone, lì 01/08/2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Giuseppe TRIPODI

COMUNE DI ZAMBRONE

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Tel. 0963/392022 - Fax 0963/392023

Località di particolare interesse turistico
D.P.G.R. N° 1658 del 23.07.1980

ALLEGATO "A"

Allegato al Capitolato speciale d'appalto del servizio di refezione Scuola dell'Infanzia e Primaria per l'anno scolastico 2016/2017.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Gli alimenti forniti in confezione originale dovranno essere anche in confezione integra con le indicazioni in etichetta conformi alle disposizioni di legge, ben visibile il termine minimo di conservazione.
Imballaggi, cartoni, lattine dovranno essere senza alterazioni manifeste (lacerazioni, bombature, presenze di ruggine, ammaccature ecc.).
Tutti gli alimenti dovranno rispettare i parametri previsti dalle normative nazionali e CEE vigenti in materia ed essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, dal D. Lgs 530/92, dal D. Lgs. 531/92, dal D. Lgs 537/92, dal D. Lgs 286/94, D.P.R. 309/98, D. Lgs 495197 e D. Lgs 54/97.
Non è consentita l'utilizzazione di prodotti di provenienza extracomunitaria, né l'utilizzazione di cibi precotti.
Non è consentita l'utilizzazione di prodotti transgenici o, comunque, derivanti da interventi di ingegneria genetica.
E' consentito l'uso di carni congelate.
Per quanto non previsto si rimanda, in ogni caso, alle disposizioni vigenti in materia.

1) PASTA ALIMENTARE E RISO

La pasta dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi, l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido. Pasta di pura semola di grano duro, perfettamente conservata, umidità compresa tra 12,4% ed 14,5%. Il riso dovrà essere di tipo "PARBOILED" e garantire la massima tenuta di cottura.
Pasta e riso devono essere indenni da infestanti parassiti o larve di alcun tipo o da muffe.

2) PANE

Il pane deve essere bianco e/o integrale ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti, di additivi, di conservanti, antiossidanti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non surgelato. Devono essere assicurate tutele norme di pulizia e di igiene nel taglio e nella somministrazione. Il pangrattato deve essere prodotto da pane essiccato avente le caratteristiche del tipo "0" sopra indicato.

3) POMODORI PELATI

Odore e sapore caratteristici, assenza di acido. I contenitori non devono presentare difetti tipo: ammaccature, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, il nome della Ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza, luogo di produzione.

4) OLIO

L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi di soia. L'olio usato per gli alimenti a crudo deve essere olio extravergine di oliva, di ottima qualità e non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondente alle vigenti norme igienico sanitarie. Non è accettabile, per ovvi motivi di igiene ed educazione alimentare, un benché minimo quantitativo di olio di semi vari. E' vietato riutilizzare l'olio di frittura.

5) FORMAGGI, BURRO, SALUMI

I formaggi: provola, mozzarella dovranno essere freschi, genuini, di ottima qualità e prodotti in conformità all'attuale normativa vigente in materia. Il formaggio grattugiato deve essere di ottima qualità e di prima scelta, nonché prodotti e confezionati in conformità alla vigente normativa in materia. I formaggi dovranno essere esenti da sapori sgradevoli o muffe. Il burro, ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato, senza conservanti (eccetto il sale) né coloranti, deve essere contenuto in involucri non manomissibili, riportanti la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza. I salumi dovranno essere prodotti dalle principali marche reclamizzate e preferibilmente di produzione nazionale. Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti.

6) UOVA

Le uova dovranno essere di gallina di allevamento tipo industriale, produzione nazionale, categoria A, pezzatura 60- 65 gr., guscio sano, senza incrinatura, pulito; alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro consistente e rappreso mentre il tuorlo deve rimanere globoso. La data di confezionamento non dovrà essere superiori a 10 giorni antecedente la data di utilizzo presso le nostre cucine.

7) CARNE E POLLAME

La fornitura deve essere sgrassata e completamente privo di scarto; di secondo taglio. La carne per le polpette si intende utilizzata cruda e tritata il mattino stesso del suo consumo. Si dovranno utilizzare tagli di carni fresca, o congelate di vitellone (bollato bovino adulto). I petti di pollo e la fesa di tacchino da utilizzare per la preparazione dei secondi piatti devono essere freschi o congelati.

8) PRODOTTI ITTICI

Il pesce surgelato deve essere scongelato interamente e nel giorno stesso della preparazione. Il tonno in scatola deve essere di prima qualità con dicitura sulla confezione, e può essere conservato sotto olio di oliva o al naturale. L'olio di conservazione del tonno non deve essere utilizzato nella preparazione di alcun tipo di piatto. La grammatura precisata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato.

9) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli ortaggi devono: essere maturati, indenni da qualsiasi difetto, noi devono presentare tracce di appassimento, fermentazioni o alterazioni. Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale, tuberomania, di germogliazione, cuore cavo. I legumi devono essere secchi, integri, privi d impurità e corpi estranei. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi. Dovranno essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione" e utilizzati interamente nel giorno stesso della loro cottura. FRUTTA allo stato secco. Deve essere esente da difetti visibili, avere calibratura e grammatura indicata nella tabella dietetica, aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo. Non devono esser forniti prodotti che portino tracce di appassimento, alterazioni, guasti che siano attaccati da parassiti.

Zambrone, lì 01/08/2016

COMUNE DI ZAMBRONE – AREA AMMINISTRATIVA – Prov. Vibo Valentia

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Giuseppe TRIPODI