

COMUNE DI MONTECALVO IRPINO
PROVINCIA DI AVELLINO

BANDO DI GARA MEDIANTE ASTA PUBBLICA
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DI SCUOLA MATERNA

Anno Scolastico 2008/2009

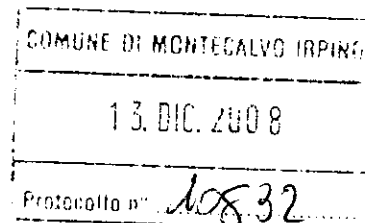
Comune di Montecalvo Irpino

~~~~~

Prot. Entrata del 13/12/2008

nr. 0010832 IL RESPONSABILE DEL SETTORE AA.GG.

Classifica:



*In esecuzione della propria determinazione nr. 26 del 13.12.2008;*

Visto il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e succ. modif. ed integrazioni;

**RENDE NOTO**

Che il Comune di Montecalvo Irpino (AV) P.zza Porta della Terra, 1 – Tel **0825 818083** – Fax 0825 819281, deve affidare per l'anno scolastico 2008/2009 il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola Materna **per circa 90 pasti giornalieri**, con le modalità e le condizioni previste nel Capitolato Speciale di Appalto e nel presente Bando.

A) L'affidamento avverrà mediante pubblico incanto con aggiudicazione ai sensi del D.lgs. n. 163/2006 e succ. mod. ed integrazioni.

L'importo a base di gara per ciascun pasto è il seguente: € 4,50 (Euro Quattro/50) – IVA esclusa.

B) L'importo complessivo presunto d'appalto è di circa € 46.575,00 (Euro quarantaseimilacinquecentosettantacinque/00) - oltre IVA.

**Trattasi di contratto sotto soglia Comunitaria.**

Le ditte interessate alla partecipazione dovranno far pervenire al protocollo del Comune, a mano o per raccomandata A/R o a mezzo servizio postale autorizzato **entro le ore 12,00 del 30.12.2008** un plico debitamente controfirmato e sigillato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente. Tale plico dovrà contenere all'esterno la seguente dicitura: **"OFFERTA PER LA FORNITURA DI PASTI PER MENSA SCOLASTICA"**. Detto plico denominato busta **"A"** dovrà, a pena di esclusione, contenere, oltre ai documenti di gara un'altra busta a sua volta sigillata e siglata sui lembi di chiusura, recante la dicitura Busta B) – Offerta Economica.

**La busta A deve contenere:**

- 1) Documento comprovante l'effettuato deposito cauzionale provvisorio, nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara, costituito da assegno circolare ( bancario e/o postale), fidejussione bancaria o polizza assicurativa.



- 2) Dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 corredata da copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante della ditta, con cui il concorrente attesti:
- **l'iscrizione alla Camera di Commercio** per l'attività Gestione Mense Scolastiche o Ristorazione Collettiva. Solo in caso di società dovrà essere indicato che la medesima non si trova in stato di fallimento, liquidazione e non ha presentato domanda di concordato, con precisione dei legali rappresentanti in carica, per le s.n.c. dovranno essere indicati i nominativi di tutti i soci;
    - solo per le cooperative, l'iscrizione al registro prefettizio;
  - **di non trovarsi** nelle condizioni di esclusione dai pubblici appalti;
  - **la situazione del casellario giudiziale** del legale rappresentante. *Tale documento è richiesto per il titolare dell'impresa, se trattasi di persona fisica individuale. Per le società commerciali e per le COOP la suddetta certificazione dovrà riferirsi: se si tratta di s.n.c. a tutti i componenti la società; - se si tratta di s.a.s. a tutti gli accomandatari; - per ogni altro tipo di società agli amministratori con potere di rappresentanza;*
  - **possesso autorizzazione sanitaria** del centro di cottura posto nel territorio del Comune di Montecalvo Irpino, rilasciata ai sensi dell'art. 2 della legge 30/04/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni, abilitante alla produzione, preparazione e confezionamento di alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
  - **elenco attrezzatura** tecnica posseduta per l'espletamento dell'appalto;
  - **di aver tenuto conto** nella formulazione dell'offerta delle disposizioni in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro e del D.Lgs 26/05/1997 n.155, in attuazione delle direttive CEE 93/43 e 96/3 concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
  - **di accettare** tutte le condizioni di funzionamento del servizio riportate nel Capitolato d'onori e suoi allegati e specificatamente l'inizio del servizio **a decorrere dal 07.01.2009**;
  - **di essere recata** sul posto ove deve espletarsi il servizio;
  - **di aver preso conoscenza** delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze, generali e particolari, che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e di ritenere congruo il prezzo offerto;
  - **di esprimere**, ai sensi del D.Lgs 163/2003 il proprio consenso al trattamento dei dati personali forniti al Comune ai soli fini della partecipazione alla presente procedura di gara.

E' ammessa la partecipazione anche ad associazioni temporanee di impresa. Per queste ultime i documenti richiesti devono riferirsi ad ogni impresa facente parte dell'Associazione.

#### **La busta B deve contenere:**

L'offerta economica con indicazione, in cifre e in lettere del prezzo del pasto per ciascun alunno, al netto dell'IVA di legge. Tale busta dovrà essere sigillata e siglata sui lembi di chiusura secondo le modalità già indicate.

L'apertura delle offerte avverrà presso la Sala Giunta Comunale, il giorno **30.12.2008** alle ore **13.00**.

Quando nell'offerta si riscontri discordanza tra il prezzo espresso in cifra e quello in lettera sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.



Oltre il termine perentorio delle ore **12,00 del 30.12.2008** non resta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente e non si farà luogo ad alcuna gara di migliorata e non sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di ulteriore documentazione e/o offerta.

**Altre informazioni:**

Si forniscono altresì le seguenti ulteriori informazioni e prescrizioni:

- 1) La gara sarà disciplinata da apposito capitolato speciale d'appalto;
- 2) I pasti dovranno essere preparati secondo la tabella dietetica di cui al menu allegato. Gli stessi, sia distribuiti in vaschette monoporzionate che in contenitori termici, dovranno rigorosamente essere cotti presso il centro di cottura della ditta partecipante che dovrà essere installato nel territorio comunale, in struttura sanitariamente idonea. Non sarà ammessa, in nessun caso, la distribuzione dei pasti precotti. Della particolare tipologia di pasto da fornire l'appaltatore dovrà tenere conto nel formulare l'offerta. L'Ente si riserva la facoltà di effettuare severi controlli, avvalendosi di apposite commissioni e/o del servizio igiene dell'A.S.L. n. 1, sul rispetto del menù giornaliero e sulla effettiva qualità originaria dei pasti stessi, con avvertenza che la scoperta dell'uso di pasti precotti costituirà motivo di risoluzione del contratto;
- 3) Il Capitolato Speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi è in visione presso l'Ufficio AA.GG. del comune di Montecalvo Irpino dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni feriali, escluso il sabato;
- 4) La gara sarà esperita alla presenza di chiunque vi abbia interesse;
- 5) La durata dell'appalto è prevista con inizio dal **07.01.2009** al **20.06.2009**.
- 6) Il servizio risulta finanziato da fondi del Bilancio Comunale. Il pagamento sarà effettuato mensilmente, a servizio effettivamente erogato e sulla base di presentazione di regolare fattura;
- 7) L'offerta presentata si considererà vincolante per i concorrenti per il periodo di giorni 120 decorrenti dalla data di espletamento della gara, trascorsi i quali, senza che sia intervenuta la stipula del contratto o comunque una definitiva determinazione da parte della stazione appaltante, gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dal proprio impegno;
- 8) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Ente si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora, a suo insindacabile giudizio dovesse verificare che anche l'offerta apparentemente più vantaggiosa dovesse risultare non adeguata ai costi ed ai prezzi correnti.
  - ◆ Nessun compenso sarà corrisposto per le spese inerenti all'offerta presentata, sostenuta da tutte le ditte partecipanti, compresa l'aggiudicataria.
  - ◆ Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'appalto ed alle norme vigenti in materia.
  - ◆ In caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio;



- 9) Per l'ammissione alla gara è richiesta la prestazione di un deposito cauzionale provvisorio del 2% dell'importo presunto a base di gara.
- 10) Saranno tassativamente escluse le offerte pervenute oltre il termine fissato per qualsiasi causa o mancanti dei documenti richiesti e quelle prive di sigillo;
- 11) L'impresa aggiudicataria dovrà versare, su richiesta di questo Ente e comunque prima della stipula del contratto una cauzione del 10%, dell'importo aggiudicato mediante polizza fidejussoria bancaria od assicurativa;
- 12) Le spese di contratto inerenti e conseguenti al presente appalto faranno carico alla ditta aggiudicataria;
- 13) Si precisa che l'amministrazione aggiudicatrice, ai sensi di legge, si riserva la facoltà di procedere alla verifica a campione sulla veridicità delle autocertificazioni in originale e di tutta la documentazione atta alla verifica;
- 14) Il presente bando sarà pubblicato, a partire dal 13.12.2008 e fino al 29.12.2008 come segue:
  - a. all'Albo Pretorio Comunale;
  - b. sul sito ufficiale del Comune di Montecalvo Irpino :  
[www.comune.montecalvoirpino.av.it](http://www.comune.montecalvoirpino.av.it) ;
- 15) Per tutto quanto non previsto si fa espresso riferimento al Capitolato d'Oneri e alle norme del D.Lgs. n.163/2006 e succ. modifiche ed integrazioni.

Montecalvo Irpino, li **13 DIC. 2008**



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AA.GG.  
(Dr. Igino Tufo)



**COMUNE DI MONTECALVO IRPINO**  
**PROVINCIA DI AVELLINO**

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

***PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI MENSA SCOLASTICA PER GLI  
ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE  
ANNO SCOLASTICO 2008/2009***

## CAPO I - NORME GENERALI

### Art. 1- Oggetto, durata e forma dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura, veicolazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni delle scuole materne nonché preparazione e pulizia dei locali adibiti a mensa.

La forma dell'appalto è quella del pubblico incanto.

La fornitura in oggetto, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, sarà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;

Il valore presunto del contratto è fissato in € **46.575,00 (Euro quarantaseimilacinquecentosettantacinque/00 - I.V.A. esclusa, determinato considerando una fornitura complessiva presunta di 10.350 (diecimilatrecentocinquanta) pasti.**

Tale importo è comprensivo della spesa relativa alla distribuzione dei pasti agli alunni e di qualsivoglia altra spesa.

L'appalto decorrerà dal **07.01.2009** e terminerà il **20.06.2009**.

Qualora, alla sua scadenza, l'Amministrazione Comunale accerti la sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse, il presente contratto potrà essere rinnovato ai sensi della L. 23/12/94 n.724 art. 44, secondo comma, alle stesse condizioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio reso anche dopo il superamento del periodo di prova.

### Art. 2- Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati agli alunni delle Scuole materne che insistono sul territorio del Comune di Montecalvo Irpino.

Esso comprende la distribuzione dei pasti presso il plesso della scuola materna di Rione S. Pietro, oltre le attività in ordine alla veicolazione e pulizia dei locali di cui al precedente articolo 1 del presente Capitolato.

L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso il plesso della surrichiamata scuola di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, il numero delle classi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico **2008/2009**:

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>Scuola materna di Via Dante</b> |                 |
| Sezioni                            | Numeri iscritti |
| n. 4                               | 100             |

Il numero dei pasti oggetto della fornitura sarà determinato in base al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio nonché da altre cause circostanti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive **che verranno comunicate dalle Autorità Scolastiche**, all'impresa aggiudicataria, **dalle ore 9.10 alle ore 9.40** di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva. In particolare per la preparazione di diete speciali, la ditta appaltatrice dovrà garantire i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta somministrazione di menù senza glutine e anche di menù differenziati per intolleranze, allergie, diabete ed altri disordini metabolici. Il tutto in ossequio a quanto previsto dal piano di autocontrollo approvato dalla DGRC n. 2163 del 14.12.2007 ad oggetto: *"Legge 123/2005 art. 4 Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari"*

E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione Comunale aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti rispetto a quelli sopra elencati.

### Art. 3 – Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù proposto dall'Ente. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dalla ditta aggiudicataria.

Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche allegate.

I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati dalle tabelle medesime: *è fatto obbligo di utilizzare prodotti tipici locali e biologici, in particolare il pane di "Montecalvo"*.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità degli stessi.

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile, se richiesto, a predisporre diete speciali, ossia diversificate rispetto a quelle contemplate dalla refezione normale, che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico - religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari alla esecuzione di diete speciali, anche se

non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice. Dovrà, inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale (celiachia, intolleranze alimentari, ecc.) un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe. Per tutte le diete speciali la ditta appaltatrice non potrà richiedere alcun onere aggiuntivo.

La ditta dovrà fornire su richiesta dell'Ufficio Servizi Scolastici o delle direzioni scolastiche pasti assaggio in misura massima di quindici mensili.

#### **Art. 4 – Trasporto.**

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

**La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.10.**

**CAPO II -**  
**NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI**

**Art. 5 – Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.**

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

**E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente ( c.d. transgenici)**

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

***Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:***

**A) Gli ortaggi devono:**

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non devono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nelle tabelle dietetiche. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato dal Sindaco e a far acquisire in atti le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

**B) La frutta deve:**

- essere di stagione;
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o sulla polpa;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;