



Prot. N. 3153

Trentola Ducenta, 11/10/13

All'Albo della Scuola
Al Sito Web della Scuola
Al Sito Istituzionale
All'Albo Pretorale del Comune di Trentola Ducenta

BANDO PUBBLICO PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA a.s. 2013/14

OGGETTO: richiesta offerta economica per servizio di refezione scolastica a.s.2013/14.

Ci preghiamo richiedere Vostra migliore offerta per l'espletamento di un servizio di refezione scolastica per alunni di scuola secondaria di I grado (Scuola Media) per l'a.s.2013/2014.

Il servizio si intende assicurato alle seguenti condizioni:

1. Fornitura di pasti di cui all'allegata tabella dietetica, consegnati con furgoni adeguatamente predisposti e muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del DPR 327/80;
2. Il servizio riguarda, compreso nel prezzo, la distribuzione del pranzo, lo sgombero dei rifiuti da parte di Vs. personale e la rimozione degli stessi;
3. Il prezzo massimo giornaliero del pranzo stabilito secondo i parametri del progetto è di € 5,00 (euro cinque/00) onnicomprensivo.
4. Il servizio dovrà essere espletato nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
5. Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura;
6. La gara verrà aggiudicata anche in presenza di **una sola offerta** pervenuta entro i termini;
7. L'aggiudicazione avverrà tenendo conto dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in rapporto alla qualità del servizio e dei prodotti alimentari offerti;
8. Le offerte dovranno pervenire alla scuola (non vale il timbro postale ma la reale ricezione, anche brevi manu) **entro le ore 12,00 del 26 Ottobre 2013.**

In allegato: tabella dietetica e capitolato speciale di appalto.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dot. Michele Di Martino

TRINITY
COLLEGE LONDON
CENTRE N.7796



Via Firenze, 24 - 81038 Trentola Ducenta (CE) - Distretto n.15 - Aversa (CE)
tel. 081-8147618 - fax 081-8148566

CEMM10800G Codice Fiscale 81002930618

Sito Web - <http://www.scuolasecondariasgbosco.it>

E-mail: cemm10800g@istruzione.it





CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO per la fornitura di pasti pronti alla Scuola Secondaria Statale I Grado "San Giovanni Bosco" Trentola-Ducenta

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- la produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti, pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica presso la sala mensa della scuola "S.G. Bosco di Trentola-Ducenta per circa 150/200 alunni;
- La qualità del menù deve essere garantita dall'impiego di materie prime quali prodotti D.O.P. e I.G.P., prodotti OGM free e prodotti provenienti da agricoltura biologica e dal commercio equo e solidale, a tal fine la Ditta dovrà indicare le marche dei prodotti alimentari che verranno usati;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- la fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto (comprensivo di tovaglietta monouso, tovagliolo di carta, bicchiere di plastica, ecc.);
- il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio.

Il servizio sarà assicurato in giorni feriali per due giorni a settimana (Martedì e Giovedì) presumibilmente dal mese di dicembre 2013 fino al mese di Maggio 2014.

ART. 2 - DURATA ED INIZIO APPALTO

L'appalto viene conferito dalla data di aggiudicazione definitiva della gara e fino al mese di Maggio 2014 per 2 giorni a settimana, generalmente, il martedì e il giovedì. Alla scadenza il rapporto tra la scuola e l'appaltatore s'intende automaticamente risolto.

ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Ai fini dell'espletamento della gara d'appalto il prezzo max unitario del servizio (costo del pasto) è stabilito in euro 5,00, inclusi confezionamento, trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici e

TRINITY
COLLEGE LONDON
CENTRE N.7796



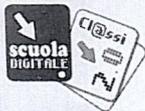
Via Firenze, 24 - 81038 Trentola Ducenta (CE) - Distretto n.15 - Aversa (CE)
tel. 081 8147618 - fax 081-8148566

CEMM10800G Codice Fiscale 81002930618

Sito Web - <http://www.scuolasecondariasgbosco.it>

E-mail: cemm10800g@istruzione.it





quant'altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato. L'importo deve intendersi comprensivo di IVA nella misura di legge.

L'aggiudicazione avverrà tenendo conto dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in rapporto alla qualità del servizio e dei prodotti alimentari offerti;

ART. 4 - DOCUMENTAZIONE DEI PARTECIPANTI ALLA GARA D'APPALTO

La ditta dovrà presentare la seguente documentazione:

- a) iscrizione nel Registro della Camera di Commercio per l'attività concernente l'appalto;
- b) autocertificazione in ordine alle condanne penali (certificato penale) degli amministratori muniti di legale rappresentanza indicata nel certificato della Camera di Commercio;
- c) idonee dichiarazioni bancarie di istituti di credito autorizzati;
- d) dichiarazione di non essersi reso colpevole di negligenza o malafede in precedenti forniture in applicazione analogica del R.D. 2440 del 1923 e del R.D. 827 del 1924;
- e) dichiarazione di assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara, inteso in relazione all'art. 2369 C.C. in forma singola o associata;
- f) dichiarazione con la quale il legale rappresentante della ditta attesta di avere la disponibilità di un centro cottura di cui alla lett. a) dell'art. 5 con le caratteristiche di cui al presente capitolato;
- g) copia autenticata ai sensi di legge dell'autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura di cui alla precedente lett. f);
- h) relazione descrittiva dei locali e attrezzature del centro cottura realizzato o da realizzare, sistemi di preparazione e confezionamento dei pasti, tipo e qualità dei contenitori utilizzati nonché di posate bicchieri e quanto altro afferente all'attuazione del servizio ivi compresi i mezzi di trasporto dei pasti;
- i) dichiarazione con la quale il concorrente dà atto di essersi recato nei plessi scolastici nei quali dovrà essere effettuata la fornitura, di aver visionato gli itinerari relativi al trasporto e di avere cognizione di ogni elemento e circostanza, generale e particolare, che possano influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali ovvero che possano altresì influire sulla conduzione della gestione e, in relazione a tutti gli elementi di cui sopra, di ritenere congrua l'offerta che sta per fare.

Art. 5 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo di:

- a) disporre di apposito centro idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo art. 15;
- b) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;

TRINITY
COLLEGE LONDON
CENTRE N.796



Via Firenze, 24 - S1038 Trentola Ducenta (CE) - Distretto n.15 - Aversa (CE)
tel. 081.8147618 - fax 081.8148566

CEMM10800G Codice Fiscale 81002930618

Sito Web - <http://www.scuolasecondariasbosco.it>

E-mail - cemm10800g@istruzione.it





- c) osservare nella confezione dei pasti le grammature riportate nella tabella dietetica e **garantire la somministrazione di pasti differenziati per alunni affetti da intolleranze alimentari e/o appartenenti ad altre religioni;**
- d) fornire bicchieri posate e salviette (materiale a perdere giornalmente occorrente);
- e) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche;
- f) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (bicchieri ecc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;
- g) nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Art. 6 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura. La preparazione e la cottura devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa di:

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- usare esclusivamente sale marino;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegata tabella dietetica.

ART. 7 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in tegame caldo devono garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e su regolamento di attuazione D.P.R. 327/80. Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 10° C per i pasti caldi e non superiore a 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione.

In ogni caso la consegna dei pasti non dovrà avvenire prima dei trentacinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa.

Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle monoconfezioni ed al ritiro del materiale a perdere impiegato per la confezione dei pasti.



ART. 8 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero presunto dei pasti. Il servizio mensa è sospeso, oltre che nei periodi previsti, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato, ove è possibile, almeno entro il giorno precedente. La soppressione o sospensione del servizio mensa, per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

Art. 9 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicatrice è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi della Scuola e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte della scuola, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte delle assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà, perciò, indenne la Scuola da qualsiasi pretesa o molestia.

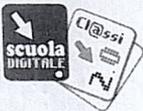
ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio, per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità per l'appaltatore se comunicata tempestivamente alla controparte. Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penali prescritte dall'art. 16.

ART. 11 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamenti riguardanti o aventi comunque attinenza con il servizio oggetto dell'appalto.



ART. 12 - CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti. Il prezzo unitario del servizio resterà invariato per la durata dell'anno.

La liquidazione dei corrispettivi sarà fatta al termine della prestazione dietro presentazione della relativa fattura.

Con i corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dalla scuola tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente il servizio di cui si tratta.

ART. 13 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio. Tale figura avrà autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

ART. 14 - SUBAPPALTO

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto. A parziale deroga di tale divieto la Scuola concede, su espressa richiesta dell'impresa appaltatrice, il subappalto del solo servizio di trasporto del pasto, nel rispetto delle disposizioni di cui alla L. 55 del 19.3.1990 e successive modificazioni, con una o più ditte subappaltatrici, in possesso di requisiti per il trasporto del presente appalto, nonché con la descrizione dei mezzi impiegati per il servizio.

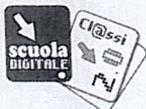
ART. 15 - VIGILANZA E CONTROLLI

La Scuola si riserva ogni più ampia facoltà d'ispezione e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio.

ART. 16 - PENALITÀ

La Scuola si riserva di far eseguire da altri il mancato o l'incompleto o il trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa





appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 8 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

ART. 17 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile, in accordo tra le parti è quello di S.M.C. Vetere.

ART. 18 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto è genericamente previsto all'Art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'Art. 1456 le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- mancata osservanza del divieto di subappalto, fatto salvo per quanto previsto dal precedente Art. 14 e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- il manifestarsi, nello stesso anno, di n. 2 recidive relative alla mancata consegna di pasti o all'utilizzo di derrate non conformi;
- nel caso in cui l'impresa appaltatrice non provveda all'individuazione del responsabile del servizio e successivi adempimenti.

L'amministrazione si riserva di considerare motivo di risoluzione anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta subentrante.



Il Dirigente Scolastico
(dot. Michele Di Martino)



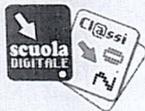


TABELLA DIETETICA

Primi piatti: g 70+30 di condimento: il peso della pasta va calcolato al crudo

- pasta al forno, pasta al pomodoro.

Condimenti g 30+70 di pasta

- Macinato di carne
- salumi (es. prosciutto cotto)
- formaggi (in bustina, da aggiungere al momento, solo per i richiedenti)

Secondi piatti g 70

- Carni fresche (vitello, pollame), cotolette al forno
- salumi (prosciutto cotto, prosciutto crudo magro)
- pesce fresco anche impanato al forno (palombo, merluzzo, sogliola)
- formaggi (mozzarella)

Contorni

- patate al forno.

Frutta di stagione

- banane, arance, mandarini

Dolce

- torta al cioccolato, torta margherita, crostata, pasticcini, ecc.

Pane

- una rosetta in confezione sigillata da 70/80 gr.

Bevande

- acqua minerale naturale non gasata

Posate e tovaglioli

- un set completo (forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo, tovaglietta sottovassoio)

N B

Il peso della pasta va calcolato al crudo.



Il Dirigente Scolastico
(dot. Michele Di Martino)

TRINITY
COLLEGE LONDON
CENTRE N.7796



Via Firenze, 24 - S1038 Trentola Ducenta (CE) - Distretto n.15 - Aversa (CE)
tel. 081-8147618 - fax 081-8148566

CEMM10800G Codice Fiscale 81002930618

Sito Web - <http://www.scuolasecondariasbosco.it>

E-mail: cemm10800g@istruzione.it

