

COPIA



COMUNE DI BALZOLA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

DETERMINAZIONE RESPONSABILE SERVIZIO ECONOMICO
FINANZIARIO N° 106/2011

**OGGETTO : APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA DI BALZOLA - DETERMINAZIONI**

L'anno **DUEMILAUNDICI** addì **VENTISETTE** del mese di **LUGLIO** il sottoscritto **BERGOGLIO Gianfranco** nella sua qualità di Responsabile del Servizio Economico Finanziario del Comune di Balzola come nominato con deliberazione Giunta Comunale n. 43 del 28/05/2011 ;

PREMESSO CHE il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola viene affidato, da diversi anni, in appalto a Ditte esterne, con utilizzo della struttura esistente, di proprietà comunale, e confezionamento in loco dei pasti;

CHE tale forma di gestione del servizio è prevista anche per l'A.S. 2011/2012, così come riportato nella Relazione Previsionale e Programmatica, approvata unitamente al Bilancio di Previsione per l'anno 2011 e al Bilancio Pluriennale 2011-2013, con Deliberazione di C.C. n. 6 del 31.03.2011;

VISTA la Deliberazione della G.C. n. 60 del 23.07.2011, esecutiva, con la quale si approvava il capitolato d'oneri, la durata per anni uno dell'affidamento del servizio in questione e il prezzo a base di gara di € 5,00 per pasto oltre IVA;

VISTO il Regolamento Comunale per le forniture di servizi da eseguirsi in economia, approvato con Deliberazione di C.C. n. 18 del 30.06.2008, ed in particolare gli articoli 9 e 13, laddove è previsto l'affidamento del servizio mensa mediante procedura del cottimo fiduciario, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei, individuati sulla base di indagini di mercato;

DATO ATTO CHE è stato pubblicato Avviso pubblico relativo ad indagine di mercato per l'individuazione delle Ditte da invitare alla procedura negoziata del servizio di gestione mensa scolastica da affidarsi mediante cottimo fiduciario per l'anno scolastico 2011/2012, pubblicato all'Albo Pretorio Comunale e sul sito istituzionale del Comune di Balzola dal giorno 08.07.2011 al giorno 18.07.2011;

DATO ATTO che nei termini previsti non sono pervenute richieste di partecipazione alla gara di appalto per l'affidamento del servizio in oggetto;

DATO ATTO CHE l'importo stimato a base di gara per l'anno scolastico 2011/2012 è pari ad € 50.000,00 oltre IVA al 10% di € 5.000,00, per complessivi € 55.000,00, (n. 10.000 pasti previsti per € 5,00 cad. oltre IVA);

VISTO il Capitolato d'oneri per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DATO ATTO CHE l'elenco delle Ditte da invitare verrà reso noto in sede di aggiudicazione dell'appalto;

VISTO il D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i;

D E T E R M I N A

- 1) Di provvedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica in premessa descritto, da svolgersi presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola, mediante cottimo fiduciario, previa consultazione di cinque operatori economici specializzati nel settore, individuati sulla base di indagine di mercato;
- 2) Di approvare il Capitolato d'Oneri, che regolerà i rapporti con la ditta aggiudicataria e la Lettera d'Invito da recapitare alle ditte, che riporta le norme che regolano le modalità di aggiudicazione dell'appalto, che vengono allegati al presente provvedimento sì da formarne parte integrante e sostanziale;
- 3) Di approvare l'Elenco delle Ditte da invitare alla gara di cui trattasi, dando atto che lo stesso elenco non può essere comunicato a terzi e comunque potrà essere reso noto solo dopo la comunicazione ufficiale dei risultati del verbale di aggiudicazione del servizio;
- 4) Di dare atto che, ad avvenuta aggiudicazione della gara e, comunque prima della stipula del contratto, si provvederà alla pubblicazione dell'elenco delle ditte invitate, nonché di quelle partecipanti alla gara e di quella aggiudicataria, indicando il sistema di aggiudicazione adottato;
- 5) Di stabilire, a norma dell'art. 192 del D.LGS. 267/2000, che il contratto relativo all'appalto del servizio oggetto del presente provvedimento, verrà stipulato in forma pubblica-amministrativa, mediante rogito del Segretario Comunale e le spese inerenti saranno a carico della ditta aggiudicataria;
- 6) Di dare atto che l'oggetto del contratto e le sue condizioni essenziali sono stabilite nel Capitolato d'Oneri;
- 7) Di dare atto che la spesa massima complessiva dell'appalto ammonterà a € 50.000,00 oltre IVA al 10% di € 5.000,00, per complessivi € 55.000,00 e trova copertura all'intervento n. 1.04.01.03 (ex capp. 2830 e 2840) e n. 1.04.02.03 (ex cap. 2950) del Bilancio di Previsione – esercizio 2011 – e del Bilancio Pluriennale 2011/2013, per l'anno 2012.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to BERGOGLIO Gianfranco

Ai sensi art. 151 comma 4 D. Lgs. n. 267/2000 si conferma la regolarità del presente provvedimento attestando la copertura finanziaria degli impegni assunti agli interventi 1 04 01 03 (ex capitoli 2830 e 2840) e 1 04 02 03 (ex cap. 2950) gestione competenza esercizio 2011 e Bilancio Pluriennale 2011/20113 esercizio 2012 e relativa registrazione contabile.

Lì 27/07/2011

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
FINANZIARIO**
F.to BERGOGLIO Gianfranco

Pubblicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (*art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69*).

Lì 28/07/2011

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
DELLE PUBBLICAZIONI**
F.to GILARDINO Camilla

**COMUNE DI BALZOLA**

VIA ROMA, 67 - C.A.P. 15031

P.I. - C.F. 00450010061 - TEL. 0142 804131 - FAX 0142 804106 - e-mail info@comune.balzola.al.it

Prot. n°

Lì,

Spett.le ditta

OGGETTO: Gara informale per l'affidamento, mediante cottimo fiduciario, del servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola.

**Anno Scolastico 2011/2012
(N. CIG 3079016461)**

Codesta ditta è invitata a partecipare alla Gara Informale per l'affidamento, mediante cottimo fiduciario, del servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola per l'anno scolastico 2011/2012 che si terrà entro il 30/09/2011 presso gli uffici di Segreteria del Comune di Balzola ;

Importo di spesa annuo massimo ammesso: € 50.000,00 oltre I.V.A. per un numero presunto di pasti pari a 10.000 per l'A.S. 2011-2012;
Prezzo massimo ammesso del servizio: € 5,00 + I.V.A. al 10% per ogni pasto fornito pari a € 5,50 I.V.A. compresa.

Il prezzo offerto per l'effettuazione del servizio dovrà restare fisso per la durata dell'appalto.

Non sono ammessi prezzi in aumento.

Il servizio sarà regolato dal capitolato d'oneri approvato con determinazione n.106 del 27.07.2011 del Responsabile del Servizio Finanziario;

Per partecipare alla gara codesta ditta dovrà far pervenire a mano o a mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento entro le ore 12,00 del giorno 11/08/2011, a pena di esclusione, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, indirizzato a:

"COMUNE DI BALZOLA - Via Roma 67 - 15031 BALZOLA (AL)"
con la seguente dicitura:

"OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2011/2012"

Nel plico dovrà essere inclusa la documentazione di seguito indicata:

1. Offerta di gara, resa sotto forma di una dichiarazione, redatta in lingua italiana, contenente la misura della percentuale offerta così in cifre come in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, datata e sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo.

La percentuale dell'offerta deve essere espressamente riferita a prezzi massimi unitari indicati nella presente lettera: € 5,00 + IVA al 10% per ogni pasto fornito.

La suddetta offerta di gara deve contenere inoltre:

- ❑ L'oggetto della gara: Trattativa privata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'Infanzia e Primaria – Anno Scolastico 2011/2012;
- ❑ Cognome, nome, luogo e data di nascita, indirizzo dell'offerente, la ragione sociale, l'indirizzo della sede legale e di quella amministrativa della ditta, il numero di codice fiscale o partita IVA;
- ❑ L'espressa dichiarazione di piena accettazione di tutte le condizioni esposte nella lettera d'invito e nel capitolato d'oneri e di piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulle condizioni contrattuali e che potranno influire sull'esecuzione dell'appalto, tali comunque da consentire alla ditta di poter praticare concretamente i prezzi proposti;
- ❑ Dichiarazione da cui risulti con quale mezzo la ditta intenda prestare la cauzione definitiva che sarà calcolata in ragione del 10% del valore del contratto.

L'offerta dovrà essere chiusa in apposita, busta controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.

2. Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., o copia conforme autenticata con l'indicazione specifica della ditta e dei rappresentanti legali della stessa. Il certificato dovrà altresì attestare:

- ❑ Che la società non si trovi in stato di liquidazione o di fallimento e non ha presentato domanda di concordato;
- ❑ I nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società stessa;

dalla certificazione deve anche risultare se procedure di fallimento o di concordato si siano verificate nel quinquennio anteriore alla data di cui sopra.

In sostituzione della suddetta certificazione può essere presentata autodichiarazione del legale rappresentante, debitamente firmata dallo stesso, con allegato documento di riconoscimento del sottoscrittore.

In tale caso la certificazione dovrà essere presentata alla stipula del contratto d'appalto.

3. Dichiarazione in carta libera da cui risulti quale contratto collettivo di lavoro di categoria la ditta applicherà ai propri dipendenti e con l'indicazione del livello nel quale verranno inquadrati.
4. Restituzione del capitolato d'oneri controfirmato su ogni pagina. Il capitolato viene allegato al presente invito come parte integrante e sostanziale.
5. L'affidamento avviene a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ai parametri indicati nelle schede di valutazione delle offerte, allegate alla presente;

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Non sono ammesse le offerte condizionate o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto, in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.

Non si dà luogo all'apertura del plico sul quale non sia riportato il nome del mittente, la scrittura relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia siglato con ceralacca e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto alcuno dei documenti richiesti.

Non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto a meno che non siano chiaramente con postilla approvate e sottoscritte.

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida, purché ritenuta vantaggiosa per l'Ente.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti all'appalto concorso in questione e ad esso necessari o da esso dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Con osservanza

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
FINANZIARIO**

BERGOGLIO Gianfranco

ALLEGATI:

1. CAPITOLATO D'ONERI
2. SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

COMUNE DI BALZOLA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA.**

Con il presente capitolato d'oneri si intende disciplinare il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di BALZOLA . Tale servizio, da gestire in forma appaltata come da espressa volontà della Amministrazione Comunale, ha per oggetto specifico l'espletamento del servizio mensa da parte della ditta appaltatrice con relativa fornitura dei pasti nei modi e nei termini di seguito esposti.

A) TIPO DI PRESTAZIONI

La Concessionaria si obbliga e si impegna a fornire le seguenti prestazioni:

- ❖ Acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio Scolastico della scuola dell'infanzia con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ❖ Distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali, appositamente indicati dall' Amministrazione ;
- ❖ Predisposizione del refettorio;
- ❖ Preparazione dei tavoli per i pasti;
- ❖ Trasporto dei pasti per la sola scuola primaria dalla cucina della scuola dell'infanzia al refettorio della scuola primaria con mezzo del comune, dotato delle necessarie autorizzazioni ;
- ❖ Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ❖ Il servizio di distribuzione pasti avrà il seguente orario:
dalle ore 11,30 alle ore 13,30 per la Scuola dell'Infanzia su due turni ,
per la Scuola Primaria dalle ore 12,30 alle ore 14,00 nei giorni di lunedì , martedì e giovedì e dalle ore 13,00 alle ore 14,00 nei giorni di mercoledì e venerdì .

Qualora la mensa avesse termine prima delle ore 14,00 la Concessionaria dovrà provvedere al servizio assistenza alunni fino alle ore 14,00;

- ❖ Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio, non inferiore ad un operatore ogni 30 utenti o frazioni di 30 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero. In ogni caso è richiesta la presenza di: almeno due addetti alla distribuzione dalle ore 12,30 alle ore 14,00 per il servizio mensa degli alunni della Scuola Primaria. In tale orario gli stessi dovranno effettuare altresì il servizio di assistenza agli alunni;
- ❖ Prestazione di assistenza mensa attraverso l'opera di idonei operatori .
- ❖ Pulizia ed igiene degli ambienti, mobili, suppellettili, stoviglie di tutti i locali cucina della scuola e della sala mensa utilizzata, con relativa fornitura di materiale di pulizia tovaglioli di carta e lavaggio tovaglie.
- ❖ Il servizio comprende altresì la somministrazione della merenda per gli allievi della Scuola dell'infanzia;
- ❖ Realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.LGS. 155/97 e s.m.i. e secondo i principi di HACCP;

Il Comune, in caso di mutamento dell'esigenza, potrà ridurre le prestazioni richieste, comunicando il nuovo fabbisogno con preavviso di n. 3 (tre) giorni.

In via di massima si presume una fornitura complessiva per l'intero arco contrattuale di n. 15.000 pasti.

Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti, dovranno essere preventivamente concordate ed approvate con apposita Determinazione del Responsabile del Servizio.

Tale Determinazione, notificata alla Concessionaria, avrà valore di contratto integrativo.

B) CRITERI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA

Per l'approvvigionamento di tutti i prodotti alimentari forniti o utilizzati nello svolgimento del presente appalto si dovranno preferire i prodotti riconducibili alla cosiddetta "filiera corta" garantendo un approvvigionamento pari ad almeno il 30% del totale. Nello specifico ci si riferisce a:

- provenienza dei prodotti da agricoltura biologica o integrata
- prodotti stagionali
- prodotti freschi
- prodotti tipici con riferimento a precisi schemi di certificazione quali IGP o DOP.

Ai fini del contenimento dei consumi di risorse e della limitazione della produzione di rifiuti e di emissioni inquinanti si richiede:

- l'utilizzo di prodotti per la detergenza e la sanificazione a basso impatto ambientale;
- di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e il compostaggio della frazione organica;
- di sostituire i prodotti monouso in plastica con stoviglie lavabili e riutilizzabili;
- di utilizzare prodotti monouso in carta con requisiti ecologici

Di quanto sopra riportato dovrà essere fornita, entro 30 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, apposita relazione corredata da eventuali schede tecniche circa le modalità di approvvigionamento, i prodotti selezionati e ogni altro fattore utile ad una corretta individuazione degli elementi di cui al presente paragrafo.

C) GESTIONE MENSA SCOLASTICA – MENU'

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ acqua nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti. L'acqua utilizzata sarà quella dell'acquedotto, adeguatamente monitorata;

I pasti devono essere conformi al menù ed alle grammature predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L. competente (Allegato A) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegato B)

Il Responsabile del Servizio incaricato dall'Amministrazione può concordare con l'appaltatore ed autorizzare modifiche, variazioni ed integrazioni al menù base in relazione ad esigenze particolari ed imprevedibili.

D) DIETE SPECIALI

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di

tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Con un preavviso di dieci giorni l'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'elaborazione di schemi dietetici, che dovranno essere validati da un medico dietologo nell'ambito delle linee operative indicate dall'Amministrazione Comunale, salva la definizione del corrispettivo per tale prestazione straordinaria.

E) GESTIONE MENSA – CONTROLLI

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla Concessionaria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della Concessionaria.

La responsabilità e la competenza tecnica inerente la conduzione delle cucine delle Scuole appartiene esclusivamente alla Concessionaria.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Concessionaria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

F) PERSONALE INCARICATO DEL SERVIZIO

Il personale utilizzato dalla Concessionaria dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo di lettera raccomandata.

G) ASSICURAZIONE DEL PERSONALE

La Concessionaria si obbliga e si impegna all'osservanza della vigente normativa in materia di assicurazioni assistenziali e previdenziali nei confronti degli operatori impiegati nel servizio di cui alla presente convenzione.

Il Comune resterà sollevato e mallevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

È facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

H) ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI R.C.

La Concessionaria si impegna a stipulare apposita polizza di assicurazione contro i rischi R.C. per gli operatori impiegati e per tutti i danni che potranno derivare dall'esercizio della attività di cui trattasi.

I) GARANZIE E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Concessionaria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;

- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esecuzione degli interventi di manutenzione.

Le inadempienze sopra elencate non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle sanzioni varia da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale o totale del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Concessionaria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Concessionaria;
- c) impiego di personale non dipendente della Concessionaria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di grave intossicazione alimentare ove sia accertata la responsabilità della Concessionaria;
- g) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;

- j) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- k) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio di cui trattasi.

È fatto carico all'appaltatore l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

L) CORRISPETTIVI

Il Comune verserà alla Concessionaria quale corrispettivo omnicomprendivo per la prestazione di cui al punto A) del presente capitolato, i seguenti importi: € _____ più IVA per ogni pasto fornito, il tutto per una stima presunta di 10.000 pasti.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle presenze degli alunni senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Concessionaria si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il corrispettivo dovuto alla Concessionaria verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento senza adozione di un ulteriore atto di liquidazione.

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Concessionaria.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Concessionaria da parte della Concessionaria stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto.

M) DURATA

La presente convenzione ha durata pari all'anno scolastico 2011/2012

N) CAUZIONE

La cauzione definitiva a carico dell'aggiudicatario è fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione.

Si dà atto che il valore presunto della prestazione prevista nel presente capitolato d'oneri ammonta a € _____ al netto di IVA.

O) DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D. Lgs. 155/97, e comunque a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia, che si intendono qui richiamate.

Naturalmente, qualora, in corso di validità dell'affidamento, intervengano modifiche normative inerenti l'oggetto dell'appalto, le stesse dovranno essere recepite con possibili variazioni al testo del capitolato speciale e dei relativi allegati.

Letto confermato e sottoscritto.

Al.A)



TABELLA DIETETICA PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA MATERNA/ELEMENTARE COMUNE DI BALZOLA

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA	Risotto allo zafferano Brasola/Prosc.cruo Pomodori in insalata Pane	Pasta pomodoro e basilico Cosce di pollo al forno Carote gratugiate Pane	Risotto all'ortolana Polpette Insalata verde Pane	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Pane	Passato di verd. con crostini Formaggio Patate al forno Pane
SECONDA	Pasta pomodoro e basilico Caprese Fagiolini Pane	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine di manzo Purè di patate Pane	Risotto alla parmigiana Spiedini di tacchino Zucchini Pane	Pasta al forno Uovo sodo/frittata Insalata verde Pane	Risotto allo zafferano Filetti di platessa al forno Carote gratugiate Pane
TERZA	Pasta all'ortolana Prosciutto crudo/brasola Carote gratugiate Pane	Passato di ver. con crostini Polpette di carne Patate al forno Pane	Pasta con zucchine Formaggio Insalata verde Pane	Risotto allo zafferano Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Pane
QUARTA	Pasta pomodoro e basilico Frittata di verdura al forno Carote gratugiate Pane	Minestrone di verd. con riso Petto di pollo al forno Patate in insalata Pane	Pasta al pomodoro e origano Scaloppine di manzo Insalata verde Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di platessa al forno Piselli Pane	Pasta all'olio Caprese Fagiolini Pane
SPUNTINO AL MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA	Yogurt	Pane e cioccolata/marmellata	Latte/succo di frutta con biscotti	Budino o gelato	Banana

N.B. Quando nella settimana è prevista la merenda con pane e cioccolata il budino della merenda successiva nella stessa settimana deve essere alla vaniglia

TABELLA DIETETICA AUTUNNO/INVERNO SCUOLA MATERNA/ELEMENTARE COMUNE DI BALZOLA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERDI'
PRIMA	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Piselli Pane	Risotto allo zafferano Frittata Insalata Pane	Passato di verd. + carciofi Scaloppine di manzo Patè di patate Pane	Pasta al pomodoro e olive Coscce di pollo al forno Carote grattugiate Pane	Ravioli di carne Spinaci Pane
SECONDA	Pasta al tonno Uovo sodo Finocchi in insalata Pane	Polenta Spezzatino di manzo Bietoline Pane	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Carote grattugiate Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di platessa al forno Insalata Pane	Mischiatura di verd. con pasta Prosciutto cotto Patè di patate Pane
TERZA	Pasta al pomodoro Polpetta di carne Insalata Pane	Pasta piselli e prosciutto Frittata Carote grattugiate Pane	Mischiatura di verd. con pasta Fornaggio Patate al forno Pane	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone Fagiolini Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce al forno Piselli Pane
QUARTA	Pasta al sugo di verdure Prosciutto crudo/bassola Carote grattugiate Pane	Polenta Spezzatino di manzo Spinaci Pane	Riso e fagioli Fornaggio Finocchi in insalata Pane	Mischiatura di verd. + crostini Scaloppine di tacchino Patate in insalata Pane	Pasta all'olio Filetti di platessa al forno Insalata Pane
SPUNTINO AL MATTINO	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
MERENDA	Latte o succo di frutta con biscotti	Pane e cioccolata/marmellata	Banana/mela	Budino	Focaccia



24 NOV. 2004

N.B. Quando nella settimana è prevista la merenda con pane e cioccolata il budino della merenda successiva nella stessa settimana deve essere alla vaniglia



REGIONE PIEMONTE

A.S.L. 21 - CASALE MONFERRATO

Viale Giolitti 2 - 15033 Casale Monferrato (AL) - centralino: 0142.434.111

U.O.A. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Via Palestro 41 - 15033 Casale Monferrato (AL)

Direttore ff: Dott.ssa Paola Budel

e-mail: slan@mbx.asl21.piemonte.it

tel: 0142.434.531

fax: 0142.763.74

All.B)

PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER I PASTI IN MENSA

	anni scuola	3-6 mat. grammi	6-11 elem. grammi
<u>CEREALI E DERIVATI</u>			
pasta o riso asciutti		60	70
pasta o riso in brodo		35	40
gnocchi di patate		180	200
gnocchi di semolino		60	70
farina di mais per polenta		60	70
pasta per pizza		100	120
pasta sfoglia per torta di verdura		60	70
pane		40	50
pane integrale per crostini		30	30
fette biscottate (per colazione)		20	30
corn-flakes (per colazione)		20	30
patate:			
-per contorno		180	180
-per purea		150	150
-per sformati		100	120
-per frittate e crocchette		120	150
-per minestrone o passato		40	60
-per creme		60	60
insalata di riso:			
riso		60	70
verdure miste		60	70
emmenthal		20	30
mozzarella		30	30
olio		3	4
aromi		q.b.	q.b.
<u>CARNE, PESCE, UOVA</u>			
carne (pollo, tacchino, manzo, coniglio)		50	70
carne per polpette		40	50
pesce surgelato (sogliola, nasello, orata, palombo, merluzzo) e bastoncini		70	90
pesce per sugo		15	20



	3-6 anni	6-11 anni
	<u>grammi</u>	<u>grammi</u>
uova (sode, per frittata, per omelette)	n.1	n.1
uova per preparazioni	n.1x8porz.	n.1x6porz.

LATTE, FORMAGGIO, SALUMI

formaggi freschi (certosino, quartirolo, mozzarella, scamorza, robiolina, emmenthal)	50	60
mozzarella per pizza	40	40
ricotta di latte vaccino	70	100
ricotta per preparazioni	20	30
formaggio stagionato (taleggio, parmigiano)	40	50
parmigiano grattugiato per primi piatti	3	5
parmigiano a scaglie per insalata	10	15
formaggio per preparazioni	10	15
latte fresco intero (per colazione)	200	200
yogurt alla frutta	125	125
bresaola	35	40
prosciutto crudo	45	50
prosciutto cotto	35	40
prosciutto cotto per preparazioni	15	15

ORTAGGI E LEGUMI

Per contono:		
-insalata	30	50
-carote, finocchi, zucchine, cavolfiore, pomodori..	100	150
-pomodoro per caprese	60	100
-spinaci	80	120
-olive	10	15
Per sfornati, torte salate:		
-biette, carciofi, asparagi....	60	80
Per frittate (e crocchette):		
-zucchine, bietine	60	80
Per minestrone o passato:		
-verdure miste	80	100
-legumi freschi	20	30
aromi	q.b.	q.b.
Per creme:		
-carote	80	100
-piselli	60	80
-legumi secchi	20	30



aromi	q.b.	q.b.
Per pasta e risotti:		
-melanzane,zucchine,cavolfiore...	60	80
-zucca	50	70
-funghi secchi	15	20
-legumi secchi	15	20
-legumi freschi	20	30

CONDIMENTI

olio per primi piatti con sugo	3	4
olio per primi piatti "in bianco"	4	5
olio per secondi piatti	2	2
olio per contorni	3	4
panna da cucina	15	20
pesto	10	15
pomodoro, aromi	q.b.	q.b.

<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	150	150
----------------------------------	-----	-----

<u>ACQUA MINERALE</u>	500ml	500ml
------------------------------	-------	-------

PROPOSTE per MERENDA

pane e marmellata:		
pane	30	40
marmellata	20	20
thè e biscotti		
biscotti	30	40
yogurt alla frutta con corn flakes o biscotti:		
yogurt alla frutta	125	125
corn-flakes	5	15
biscotti e succo di frutta:		
biscotti	15	30
succo di frutta	125	125
latte e biscotti (o fette biscottate)		
latte intero	100	150
biscotti secchi	15	20

N.B.: Il peso degli alimenti è riferito a crudo e al netto degli scarti ed è espresso procapite.



Tabella VALUTAZIONE

Progr.	Paragrafo	Descrizione	Punti Parziali	Peso	Tipo Criteri	Valori	
						Min	Max
I	Parametro economico		50,00	50,00	C1	N	5,00 €
	I.1	Tariffa					
II	Parametri Qualità		50,00				
II.1	Qualità tecnico-operativa-organizzativa		25,00				
	II.1.1	Operatività e specializzazione nel campo socio-educativo ed attività collaterali: da comprovarsi a mezzo di autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 in cui la ditta attesti di avere quale oggetto sociale: attività socio-educativa, attività connesse per scuole, aziende e altro, indicando il periodo di attività in tale campo.		10,00	C3	N	N
	II.1.2	Documentazione attestante il possesso di certificazioni I.S.O. 9001:2000 ed ulteriori certificazioni di qualità: comprovante di erogare il servizio secondo gli standard di qualità che la certificazione prevede. Potranno essere esibiti anche eventuali certificazioni attestanti l'adesione a sistemi di gestione ambientale, esempio Emas.		5,00	C3	N	N
	II.1.3	Programma di riduzione e gestione dei rifiuti: Qualità tecnica ed efficacia delle proposte contenute nel programma di riduzione e gestione dei rifiuti, definito all'interno del Piano della Qualità, in particolare per quanto riguarda la somministrazione dei pasti con soluzioni alternative al mono uso (es. posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili) e/o utilizzo di materiali riciclabili/compostabili; il monitoraggio periodico e la riduzione delle eccedenze.		5,00	C3	N	N
	II.1.4	Piano della Qualità: Il piano qualità deve contenere una descrizione dettagliata degli obiettivi e delle modalità operative del servizio, evidenziandone i criteri di valutazione e gli indicatori per misurare la qualità secondo il piano HACCP di autocontrollo della qualità		5,00	C3	N	N
II.2	Qualità Servizio-Prodotti utilizzati		25,00				
	II.2.1	Approvvigionamenti /forniture:		10,00	C2	30%	N
	II.2.2	Utilizzo di prodotti caseari e di preparazione a base di carne DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta): da comprovarsi a mezzo di autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000.		9,00	C3	N	N
	II.2.3	Proposte migliorative/innovative del servizio di ristorazione scolastica con presentazione della relativa documentazione illustrativa.		6,00	C3	N	N
Punteggio Totale			100,00	100,00			

Valutazione delle offerte

In conformità con quanto previsto dal bando di gara, la Commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle offerte in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a norma dell'art. 177 del Dlgs 163/2006 (già art. 10 comma 4 del Dlgs 190/2002), sulla base dei seguenti parametri:

- I) Parametro economico (Tariffa);
- II) Parametri tecnici (Qualità dell'offerta).

A ciascuno degli ambiti I) II) verrà attribuito un punteggio massimo la cui sommatoria totale darà il valore 100. L'offerta economicamente più vantaggiosa risulterà quella che avrà totalizzato il massimo punteggio nei due ambiti sopra indicati. In particolare la distribuzione dei punteggi totali assegnati a ciascun ambito è riportata nella seguente tabella:

Criteria	Maximum score
Valutazione economica (I)	50
Qualità tecnica (II)	50
Totale	100

In formula matematica:

$$P_{\text{toti}} = P_{\text{(I)i}} + P_{\text{(II)i}}$$

Dove:

P_{toti} è il punteggio totale raggiunto nei due ambiti dall'offerta i-esima;
 $P_{\text{(I)i}}$ è il punteggio raggiunto dall'offerta i-esima nell'ambito I);
 $P_{\text{(II)i}}$ è il punteggio raggiunto dall'offerta i-esima nell'ambito II).

Il dettaglio e la declinazione dei punteggi assegnati a ciascun ambito sono rappresentati nella tabella VALUTAZIONE di seguito rappresentata.

Saranno **esclusi dalla gara** i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate nel Capitolato Tecnico;
- offerte che siano sottoposte a condizione;
- offerte economiche incomplete, e/o parziali;
- offerte difformi rispetto ai requisiti tecnici minimi indicati nel Capitolato Tecnico.

Si precisa inoltre che:

- in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre ed in lettere, sarà ritenuto valido il prezzo più vantaggioso per il Comune;
- Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, nonchè la facoltà di sospendere o non aggiudicare motivatamente la gara;
- ai sensi dell'articolo 87 Dlgs 163/2006, il Comune si riserva di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati.

Parametri economico-tecnico

Tariffa espressa in € / Pasto sarà onnicomprensiva di tutte le prestazioni indicati nel capitolato tecnico che la concessionaria si impegna ad espletare, con i livelli di servizio declinati in fase di offerta e coerenti con i parametri minimi richiesti.

Per la valutazione della tariffa migliore si utilizzerà la seguente formula:

$$P_i = P_a * V_{min}/V_i$$

dove:

- P_i** = risultato del punteggio assegnato all'offerta i-esima
- P_a** = Punteggio Assegnato al criterio (o Item) di valutazione
- V_i** = Tariffa offerta dal Fornitore dell'offerta i-esima
- V_{min}** = Tariffa minima offerta (fra tutte le offerte pervenute)

Il criterio utilizzato nell'ambito della tariffa è di tipo deterministico. Nella tabella detto criterio è identificato come **C1**.

Approvvigionamento: espressa in % tiene conto dell'incidenza dei prodotti alimentari che vengono approvvigionati dalla cosiddetta filiera corta. Nello specifico ci si riferisce a: provenienza dei prodotti da agricoltura biologica o integrata; prodotti stagionali; prodotti freschi; prodotti tipici con riferimento a precisi schemi di certificazione quali IGP o DOP.

Per la valutazione dell'approvvigionamento si utilizzerà la seguente formula:

$$P_i = P_a * V_i / V_{max}$$

dove:

- P_i** = risultato del punteggio assegnato all'offerta i-esima
- P_a** = Punteggio Assegnato al criterio (o Item) di valutazione
- V_i** = Valore % offerto dal Fornitore dell'offerta i-esima
- V_{max}** = % approvvig. massimo offerto (fra tutte le offerte pervenute)

Il criterio utilizzato nell'ambito della tariffa è di tipo deterministico. Nella tabella detto criterio è identificato come **C2**.

Parametri Qualità dell'offerta

Il criterio di valutazione è formulato secondo il giudizio espresso dalla Commissione tecnica preposta alla valutazione delle offerte. La scala di riferimento per la valutazione di ciascun requisito o caratteristica richiesta è la seguente:

VALUTAZIONE del requisito o caratteristica richiesta	%
ASSENTE	0,0
INSUFFICIENTE	20,0
SUFFICIENTE	40,0
DISCRETO	60,0
BUONO	80,0
OTTIMO	100,0

Il punteggio assegnato al singolo requisito o caratteristica si ottiene applicando, sui punti attribuiti al requisito o caratteristica, la percentuale afferente al giudizio espresso dalla Commissione. A titolo di esempio: se alla caratteristica X sono assegnati Y-punti e la Commissione nella valutazione della caratteristica X dell'offerta i-esima attribuisce un giudizio complessivo DISCRETO, il punteggio raggiunto sarà il 60% di Y-punti.

Il criterio utilizzato nell'ambito dei parametri tecnici è di tipo qualitativo. Nella tabella detto criterio è identificato come **C3**.