



COMUNE DI DECIMOMANNU

SETTORE : Settore Amministrativo

Responsabile: Garau Donatella

DETERMINAZIONE N. 465

in data 08/06/2011

OGGETTO:

INDIZIONE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA - APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

COPIA

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO

Vista la delibera di C.C. n. 14 del 19.04.2011 con la quale si è provveduto ad approvare il Bilancio di Previsione ed i suoi allegati per l'esercizio 2011;

Visto il Regolamento sull'ordinamento degli Uffici e dei servizi;

Visto il Decreto Sindacale n. 31 del 31.12.2009 di conferimento dell'incarico di posizione organizzativa relativa al settore Amministrativo;

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 1 del 05.1.2011 di assegnazione provvisoria delle risorse per l'anno 2011;

Vista la L. R. n. 23 del 23.12.2005 in materia di "Sistema integrato dei servizi alla persona";

CONSIDERATO che l'appalto del servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia scade con la fine dell'anno scolastico 2010/2011 e che pertanto si rende necessario provvedere all'avvio della procedura per l'affidamento del nuovo appalto;

Ritenuto opportuno procedere all'indizione della gara d'appalto per l'affidamento del servizio di mensa presso la scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016 mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 dello stesso decreto 163/06;

VISTI il bando e il capitolato speciale d'appalto, allegati al presente atto per farne parte integrante e sostanziale, rispettivamente sotto le lettere " A " e "B", contenenti le indicazioni necessarie per la partecipazione alla gara e per la realizzazione dell'appalto;

VISTA la circolare della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento per le politiche europee in data 01.03.2007 con la quale si dettano i principi da applicare da parte delle stazioni appaltanti nella scelta dei criteri di selezione e di aggiudicazione di un appalto pubblico di servizi;

VISTO il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni e modificazioni ;

VISTO in particolare l'art.20 del predetto decreto legislativo che recita: "l'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi elencati nell'allegato IIB è disciplinata esclusivamente dall'art. 68(specifiche tecniche), dall'art 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento), dall'art.225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati" ;

CONSIDERATO che il servizio di cui trattasi in quanto servizio di ristorazione rientra tra quelli elencati nell'allegato IIB di cui sopra;

Ritenuto pertanto provvedere alla pubblicizzazione della gara mediante affissione all'albo pretorio comunale, pubblicazione on line sul sito del Comune di Decimomannu, sul sito della Regione Sardegna;

ATTESO che per l'ultimo anno scolastico di vigenza del precedente appalto lo stanziamento è risultato sovradimensionato a seguito di un inferiore fabbisogno di pasti dovuto alle assenze degli utenti non prevedibili al momento della gara e che pertanto risultano da disimpegnare €. 6.276,88 dal cap.4531/113/2011 Imp.SA657/2011;

Acquisito il parere favorevole di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, comma 4 del D. Lgs n.267 del 18/08/2000;

DETERMINA

Di prendere atto della premessa;

Di indire una procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa presso la scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016 mediante procedura aperta

ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 dello stesso decreto 163/06;

Di approvare il bando e il capitolato speciale d'appalto, allegati al presente atto per farne parte integrante e sostanziale, rispettivamente sotto le lettere "A" e "B" contenenti le indicazioni necessarie per la partecipazione alla gara e per la realizzazione dell'appalto;

di approvare i seguenti atti di gara allegati alla presente per farne parte integrante e sostanziale sotto il nome di allegato C);

- Tabelle dietetiche
- Tipologie delle pietanze consigliate con grammature
- Tabelle merceologiche;

Di provvedere alla pubblicizzazione della gara mediante affissione all'albo pretorio comunale, pubblicazione on line sul sito web del Comune di Decimomannu e della Regione Autonoma della Sardegna e sulla Gazzetta Ufficiale Europea;

Di stabilire l'importo a base di gara in €4,50, (IVA esclusa) a singolo pasto fornito per un totale di circa 25.650 pasti con un importo annuo di € 118.887,75 di €115.425,00 a base di gara oltre i costi per la sicurezza valutati in €3.462,75 annui oltre IVA e un importo complessivo dell'appalto pari a € 594.538,75;

Di dare atto che la spesa complessiva annua è pari a € 123.643,26 IVA compresa e la spesa complessiva dell'appalto è pari a €618.216,30 IVA compresa riferiti alla durata complessiva dell'appalto pari ai cinque anni scolastici;

Di disimpegnare la somma di €6.276,88 dal cap. 4531/113/2011 Imp.SA657/2011;

Di impegnare la somma complessiva di € 618.216,30 IVA compresa per gli anni scolastici 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, comprensiva dell'IVA al 4%, pari a di €618.216,30 come segue:

per €39.768,30 sul cap. 4531/113/2011 IMP. P102/2011;

per €123.643,26 sul cap. 4531/113/2012

per €123.643,26 sul cap. 4531/113/2013

per €123.643,26 sul cap. 4531/113/2014;

per €123.643,26 sul cap. 4531/113/2015;

per €83.874,96 sul cap. 4531/113/2016 ;

Il Responsabile del Settore Amministrativo
Dott.ssa Donatella Garau

ATTESTATO DI COPERTURA

Oggetto: INDIZIONE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA - APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

Anno	Capitolo	N.impegno	Sub	Descrizione	Beneficiario	Importo

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA
(art. 151 comma 4 D.Lgs. 267 del 18 Agosto 2000)

Decimomannu, 08/06/2011

II RESPONSABILE SETTORE FINANZIARIO

F.to MARIA ANGELA CASULA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Certifico che la presente determinazione è in corso di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi dal 08/06/2011

Il Segretario Comunale

F.to MARIA RITA PISCHEDDA

Copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Decimomannu, _____

Il Segretario Comunale

PASTI MENSE SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI AUTUNNO-INVERNO

	1 [^] SETTIMANA	2 [^] SETTIMANA	3 [^] SETTIMANA	4 [^] SETTIMANA	5 [^] SETTIMANA
LUNEDI	Farfalle al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote a julienne Pane Mela	Pipette con la ricotta Polpette al sugo Finocchi Arancia	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino panata al forno Patate e carote al vapore Pane Mela	Risotto alla milanese Scaloppina di pollo al limone Insalata verde Pane Clementine	Minestrone di verdura con legumi Sogliola o platessa panata al forno Finocchi Pane Banana
MARTEDI	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini Bocconcini di pollo in umido Patate lesse e pomodori Pane Pera	Farfalle al pomodoro con olio extravergine e parmigiano Pollo arrosto Insalata mista Pane Mela Golden	Riso con spinaci o con verdure di stagione Omelette col formaggio dolce Carote a julienne Pane Pera	Minestra di legumi misti Prosciutto cotto Crocchette di patate Pane Banana	Pipette al burro e parmigiano Fettina di vitello ai ferri Insalata mista Pane Clementine
MERCOLEDI	Mallorcuddus al ragù di carne Formaggio dolce Insalata verde Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdure Bocconcini vitello in umido Patate al forno Pane Pera	Gnocchi di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Mandarancio	Lumachine burro e parmigiano Uova al pomodoro finocchi Pane Kiwi	Riso al pomodoro Arista di maiale al forno Carote a Julienne Pane Mela
GIOVEDI	Risotto con la zucca Vitello in umido Finocchi Pane KaKi Mela	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Clementine	Fusilli al pomodoro Petto di pollo ai ferri Finocchi Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura di vitello, con patate Pane Mela Fuji	Pastina in brodo di carne Polpette Patate arrosto Pane Arancia
VENERDI	Minestra di legumi Platessa dorata Patate lesse Pane Banana	Pasta e fagioli (anche frullata) Nasello lesso Carote a Julienne Pane Kiwi	Minestra di legumi misti Formaggio dolce Patate lesse Pane Nashi o mela	Pennette al pomodoro Merluzzo al verde o con olio e limone Insalata mista Pane Arancia	Ravioli di ricotta al pomodoro Soufflé d'uovo Insalata verde Pane Pera
SABATO	Pennette con cimette di cavolfiore Bocconcini di tacchino con carote Pane Mela	Risotto alla milanese Caciotta Spinaci Pane Banana	Polenta al sugo Polpettine (di vitello e maiale) Spinaci Insalata mista Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro straccetti di vitello in umido carote al vapore Pane Pera	Tortiglioni al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Macedonia di frutta fresca

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO

PASTI MENSA SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI PRIMAVERA-ESTATE

	1 [^] SETTIMANA	2 [^] SETTIMANA	3 [^] SETTIMANA	4 [^] SETTIMANA	5 [^] SETTIMANA
LUNEDI	Minestrone estivo Petto di pollo al limone Carote a Julienne Pane Pera	Pennette al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Anguria o Kiwi	Pennette con le zucchine Polpette al forno Carote a julienne Pane Susine o Mela	Minestrone estivo Pollo arrosto Patate arrosto Pane Mela	Riso con carote Fettine di vitello ai ferri Insalata verde Pane Melone o Pesca
MARTEDI	Fusilli al pomodoro fresco Filetti di platessa panata al forno Insalata mista Pane Kiwi o Fichi	Minestrone estivo Roast beef Verdure grigliate o al vapore Pane Frutta di stagione (o Gelato)	Mallorceddus al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Pera o Albicocche	Riso alle verdure Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Fragole o pera	Vellutata di zucchine Bocconcini di tacchino con patate Pane Banana
MERCOLEDI	Riso con le zucchine Vitello alla pizzaiola Insalata verde Pane Pesca o Mela	Riso con olio extravergine d' oliva Frittata di verdure al forno Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Nasello olio e limone Fagiolini al vapore Pane Melone	Fusilli al ragu vegetale Fesa di tacchino ai ferri Insalata verde Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro fresco Platessa al forno Insalata mista Pane Mela
GIOVEDI	Conchigliette al tonno al naturale e olio extravergine d' oliva Mozzarella Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Cotoletta alla milanese al forno Crocchette di patate Pane Pera	Riso al pomodoro Hamburger Insalata mista Pane Pesca o Uva	Pennette al pesto Prosciutto cotto Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Pizza Margherita Frittata di verdura al forno Carote Julienne Pane Anguria o Pera
VENERDI	Vellutata di carote o zucchine Fesa di tacchino ai ferri Insalata mista Pane Melone o Albicocche	Farfalle al pesto Merluzzo al pomodoro Insalata mista Pane Pesca o mela	Minestrone estivo Straccetti di vitello in umido Patate al prezzemolo Pane Banana	Farfalle al pomodoro Omelette Insalata verde Pane Pera	Pipette con olio extravergine e parmigiano Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca
SABATO	Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane Mela	Riso con le carote Mozzarella Pomodoro Pane Fragole	Conchigliette con verdure(broccoli) Formaggio Dolce Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura con crostini Hamburger Carote julienne Pane Pesca o uva	Riso con spinaci Polpette al forno Insalata mista Pane Pera

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI PER I PASTI DELLE MENSE SCOLASTICHE				
Le quantità sono orientative per persona e per pasto. Il peso è a crudo e al netto degli scarti. L'unità di misura è il grammo, se non diversamente specificato.				
TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' IN GRAMMI PER FASCIA D'ETA'			
	3-5 aa	6-8 aa	8-10	>10 e doc.
Pasta per minestre asciutte	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Riso per minestre asciutte o risotti	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Farina di Mais (per polenta)	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Pastina per brodo vegetale o minestrone	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Pasta lievitata per pizza	50- 60	60 -70	70-80	80- 90
lasagne	50-60	60-70	70-80	80-90
Semolino/Fregola per brodo vegetale o di carne	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Patate - Razione per primi piatti	100- 150	150- 200	200- 250	250- 300
Patate- Razione per contorni	60- 80	100- 120	140- 160	180- 200
Patate- come ingrediente di minestrone	70	80	100	100
Patate- come ingrediente del brodo vegetale	20	30	40	50
Gnocchi di patate	100- 120	120- 140	140- 160	160- 180
Ravioli di ricotta	110-130	130-150	150-170	170- 200
Legumi : fagioli, ceci , etc. per minestre	20- 25	25- 30	35- 40	45- 50
Carni : pollo, tacchino, vitello, maiale Per bollito, arrosto, brasato, braciola, spezzatino	80	100	120	180
Prosciutto cotto / crudo	40	50	60	70
Macinato per polpette, hamburger	80	100	120	180
Macinato per ragù	20	30	40	50
Formaggi - Razioni per secondi piatti				
Parmigiano	45	50	60	70
Formaggi dolci di latte vaccino	50	60	70	80
Mozzarella di latte vaccino	60	70	80	100
Ricotta di latte vaccino	70	80	100	120
Grattugiato per condimento	7	10	15	20
Pesci				
Bastoncini di merluzzo al forno : unità	2	3	4	5
Sogliola o platessa	95-100	100	110	120-130
merluzzo	95	100	110	120-130
Uova	1	1	1+ 1/2	2

Come ingrediente delle polpette :	uova n° 4 per kg di carne
Oppure :	½ uovo ogni g. 150 di macinato

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' IN GRAMMI PER FASCIA D'ETA' IN ANNI			
	3 - 5 aa	6 - 8 aa	8 - 10 aa	10 - 14 aa
				e docenti
Condimenti				
Olio extraverg. d'oliva : tutti i primi piatti	7	8	10	12
Tutti i piatti di carne	5	6	7	8
Insalate e verdure cotte	5	6	8	10
Burro : tutti i piatti	10	12	15	20
Ortaggi e Frutta				
Verdure per brodo, passati, minestre	Tot. 150	Tot. 185	Tot. 235	Tot. 270
Cipolla	25	30	35	40
Carota	20	25	30	35
Finocchi / zucchine	20	25	30	35
Cavoli / Fagiolini	15	20	25	30
Bietole	30	35	40	45
Sedani	10	10	15	15
Pelati	10	10	20	20
Patate	20	30	40	50
Verdure crude, miste di stagione	70	100	150	200
Frutta fresca, mista di stagione, edibile	120	150	180	250
Pane comune	50	60	70	80

TIPOLOGIA DELLE PIETANZE CONSIGLIATE PER LE MENSE SCOLASTICHE**PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

Pasta / Riso / Gnocchi di patate all' olio
Pasta, olio d' oliva extravergine, parmigiano

Pasta / Riso / Ravioli di ricotta/ Gnocchi di patate al sugo di pomodoro
Pasta, olio d'oliva extravergine, pomodori pelati, cipolla, parmigiano.

Pasta/ Riso con verdure
Pasta (o Riso) con zucca, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli, carote, olio d' oliva extravergine

Pasta al sugo vegetale
Pasta, olio d'oliva extravergine, verdure miste (cipolla, zuccina, carota etc.) pomodori pelati, parmigiano.

Pasta al pomodoro fresco e basilico
Pasta, olio d'oliva extravergine, pomodoro crudo a pezzetti o frullato, basilico

Pasta al pesto
Per il pesto: frullare basilico, olio extravergine d'oliva, parmigiano – pecorino in parti uguali (evitare l'uso di aglio e pinoli al fine di ottenere un pesto leggero e gradito ai bambini)

Pasta al forno
Pasta, ragù di carne (maiale e vitellone), trito di carote, cipolla, sedano, aglio, olio extravergine d' oliva, pomodoro, mozzarella , besciamella preparata artigianalmente, parmigiano.

Risotto allo zafferano
Riso, brodo vegetale, burro, parmigiano, zafferano.

Pizza Margherita
Pasta per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio extravergine d'oliva.

PRIMI PIATTI IN BRODO

Minestra in brodo vegetale con pastina / riso
Pastina es.: stelline, brodo vegetale senza dado, parmigiano.

Minestra in brodo di carne con pastina / riso.
Pastina, brodo di carne, parmigiano.

Minestrone di verdure e pasta / riso, senza legumi.
Pasta corta, olio extravergine d'oliva, ortaggi misti (patate, carote, biette, cavolfiore, pomodori, finocchi, sedano, cipolle, prezzemolo,) nel minestrone estivo sostituire finocchi e cavolfiore con zucchine e fagiolini.

Minestrone con legumi.

Come il precedente con aggiunta di legumi(ceci,fagioli,lenticchie)nel menu estivo possono essere utilizzati fagioli borlotti

Vellutata di verdura

Vellutata di carote: patate,carote ,olio extravergine d'oliva, acqua .A cottura ultimata frullare fino a ottenere una crema.

Vellutata di zucchine: patate, zucchine,olio extravergine d' oliva, acqua. A cottura ultimata frullare fino a ottenere una crema.

N.B. utilizzare a rotazione tutte le tipologie di pasta corta, scegliendo anche in base al gradimento da parte dei bambini.

SECONDI PIATTI

CARNI

Pollo (petto, coscia), tacchino, vitellone (fettina, hamburger, polpettine) cucinati al forno, in umido (pizzaiola, con ortaggi, spezzatino con patate o carote). Eventualmente coniglio.

Petto o fesa di Tacchino / Petto o coscia di pollo al forno
Carne, olio d'oliva extravergine, erbe aromatiche (Rosmarino,timo)

Cotoletta di vitello impanata al forno
Carne, pane grattugiato, uovo

Fettina ai ferri
Carne (vitello, vitellone, Tacchino ,pollo) olio extravergine d' oliva

Hamburger alla griglia
Carne macinata, carote trite, aromi (prezzemolo, se graditi aglio e cipolla q.b.)

Polpette al sugo di pomodoro
Carne macinata, uovo, pane grattugiato ,prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro.

Scaloppine alla pizzaiola o al limone
Carne, olio extravergine d' oliva, pelati, capperi, origano, etc.

PESCI

Bastoncini di merluzzo al forno
Pesce, olio extravergine d'oliva, limone

Filetto di platessa al pomodoro o al limone
Pesce, olio d' oliva extravergine, pelati, aromi, limone

Sogliola impanata al forno

UOVA

Soufflè d'uovo :uovo,latte,parmigiano.

Frittata con verdure al forno

Uova,verdure fresche (zucchini, carote grattugiate, piselli, spinaci,bietole), parmigiano, eventualmente aromi se graditi (basilico, cipolle, origano,timo, maggiorana, prezzemolo) olio extravergine d' oliva

ALTRI SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO CRUDO

Per classi elementari, medie e docenti (non materne)

PROSCIUTTO COTTO

Per le scuole materne

FORMAGGI (parmigiano,mozzarella ,dolce sardo,crescenza,ricotta,caciotta)

CONTORNI

Verdure crude ad insalata

Carote / finocchi / pomodori / lattuga / Romanella

Olio extravergine d' oliva, sale.

Verdure cotte lesse o al vapore (spinaci o biette,carote,fagiolini,zucchini)

Condite con olio extravergine d'oliva.

Patate al forno

Patate, olio extravergine d' oliva, rosmarino

Patate al verde

Patate, olio extravergine d' oliva, prezzemolo

Patate lesse o al vapore condite con olio extravergine d' oliva.

Purè di patate

Patate, latte, burro, parmigiano, sale

Crocchette di patate al forno

Patate lesse,parmigiano, uovo, pane grattugiato,prezzemolo, olio extravergine d' oliva .

NB il sale va aggiunto con moderazione

**FRUTTA: Pere, Mele, Banane, Arance, Clementine, Mandaranci, Kiwi, Nashi, Kaki -Mela,
Melone, Anguria, Fragole, Uva, Pesca, Fichi, Susine, Albicocche**

Macedonia di frutta fresca costituita da almeno quattro varietà di frutta in proporzioni equivalenti: mela, pera, banane (il quarto frutto potrà variare in base alla stagione, es melone, kiwi, clementine, pesca, fragole etc). Limone e zucchero q.b.

PANE comune (rosotte, banane, tartarughe)

DESSERT : * BUDINO, * CREME CARAMEL, GELATO AL LATTE (MENU' ESTIVO)

*preparazioni artigianali

TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

SI INTENDE LA CATEGORIA COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA CONFEZIONE DELLE VIVANDE, AL FINE DI IDENTIFICARE GLI STANDARD DI QUALITÀ IN COERENZA CON LA LEGGE VIGENTE IN MATERIA. TALI STANDARD SONO INTESI COME REQUISITI FONDAMENTALI A CUI IL GESTORE DEVE ATTENERSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO, OVE RICHIESTI SPECIFICAMENTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO.

CEREALI E DERIVATIRISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate:

SUPERFINO ARBORIO per risotti e insalate di riso.

SEMIFINO per minestre.

FINO RIBE parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. E' sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

Per i pani tipici regionali tipo "carasau" o "pistoccu" il rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con patate (minimo 70%), farina 00 o tipo 0, uova, sale e aromi naturali. Freschi o in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità. Alla consegna devono avere un intervallo di scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e sapori anomali, senza alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

La confezione deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzi del prodotto sfuso.

PASTA SECCA ALL' UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola. Conforme al DPR 09/02/2001 n. 187.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.

PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l' umidità e l' acidità. Il limite per l' umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L' acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

RAVIOLI

Ravioli di magro freschi in confezioni originali sotto vuoto o atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97) l' etichettatura dovrà essere conforme al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e /o additivo. La percentuale del ripieno non deve essere inferiore al 25%.

Gli ingredienti impiegati nel ripieno devono essere ricotta, spinaci, formaggio. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. La conservazione deve essere costante fino all' atto dell' utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a + 3° C. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

TORTELLINI

Devono essere freschi o conservati sotto vuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapore.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 80/20.

Il ripieno deve essere composto da uova, prosciutto crudo, carne di vitellone, parmigiano reggiano.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondare, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomodoro devono essere ben maturi.
- Le carote non biforcute, né legnose.
- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione: mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bisettimanale.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi
- Kiwi tra i 70 e i 90 grammi
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 grammi
- Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%
- Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde.

Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.

Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI

LATTE

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall' articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89 : latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione " da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.

Latte UHT : latte intero UHT a lunga conservazione- latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione- latte scremato UHT a lunga conservazione. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185).

YOGURT

Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 g. Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso(40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

CARNI

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono

essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

CARNI SUINE

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall' isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

CARNI AVICOLE E DI CONIGLIO

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole.

Tagli richiesti

si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A".

Cosce di pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa"

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CONIGLI:

devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Età tra 10-13 mesi, pezzatura tra 1,5 -2 Kg. Devono essere freschi, privi di odori e sapori anomali, senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda, quantità scarsa.

Essenti da residui di peli, grumi di sangue, ecchimosi o macchie, fratture e tagli. La macellazione non dovrà essere antecedente i 5 gg alla data di consegna, la temperatura di refrigerazione è compresa tra 1° e 4° C.

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia.

CARNI AVICOLE:

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

.Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere

recente(non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere e di colorito bianco,rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", ", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.

La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie.

Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.?

Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale(D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia

UOVA

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte.

N.B. la conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opererà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

PRODOTTI ITTICI FRESCHI E SURGELATI

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo rigido e arcuato, odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda, occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora, pelle compatta, con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, nasello, pagello, rombo, sogliola. I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110/92 (da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;

- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone
- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie *Gadus morhua*, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del 1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C) e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C . Il prodotto scongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede d'appalto.

Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

GRASSI DI CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l'utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all'80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

POMODORI PELATI

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliera senza avanzi sfusi.

TONNO IN CONSERVA

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

SALE

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

ZUCCHERO

Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

NB: a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.

Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.



COMUNE DI DECIMOMANNU
Provincia di Cagliari

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA
DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA”
Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.**

CODICE CIG 26844920E1



CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO



ART. 1
OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato contiene le norme e le condizioni per l'affidamento dell'appalto del servizio di mensa presso la scuola dell'Infanzia statale di Decimomannu di via Petrarca.

ART. 2
CANONE D'APPALTO

L'importo a base d'asta viene stabilito in €4,50 per ogni singolo pasto effettivamente consumato, oltre I.V.A., per un totale di circa 25.650 pasti. L'importo complessivo dell'appalto è pari a € 594.438,75, al netto di I.V.A., di cui € 17.313,75 non soggetti a ribasso in quanto oneri per la sicurezza. La liquidazione delle competenze avverrà secondo le modalità indicate all'art. 10 del presente capitolato.

ART. 3
INIZIO DEL SERVIZIO

L'inizio del servizio è fissato per il 3 ottobre 2011 o altra data stabilita dal Responsabile del Settore Amministrativo.

La pena pecuniaria in caso di ritardo di inizio del servizio per cause dipendenti dalla ditta appaltatrice è stabilita in ragione € 300,00 per ogni giorno di ritardo alla data fissata.

ART. 4
LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà espletato nei locali esistenti della mensa scolastica presso la scuola materna di via Petrarca, già in possesso di autorizzazione sanitaria che però dovrà essere volturata a nome della ditta appaltatrice con oneri a suo carico.

Tutta l'attrezzatura e le dotazioni di cucina saranno messe a disposizione della Ditta appaltatrice, che le prenderà in carico, ne sarà responsabile e le dovrà restituire all'ente appaltante alla fine della gestione nelle stesse condizioni.

Eventuali necessità di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già in dotazione, saranno a carico della ditta appaltatrice, che ne conserverà la proprietà.

Prima dell'inizio del servizio verrà redatto un verbale di consegna del materiale di cui trattasi che verrà firmato dall'appaltatore e dal Responsabile del Servizio o altro dipendente delegato da quest'ultimo.

Alla scadenza dell'appalto dovrà invece essere redatto un verbale di riconsegna dello stesso materiale pure firmato dall'appaltatore e dal Responsabile del Servizio o altro dipendente delegato da quest'ultimo.

ART. 5
DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata quinquennale pari agli anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

Il giorno dell'inizio del servizio è stabilito per ogni anno scolastico da comunicazione del Responsabile del Settore Amministrativo e il giorno di termine è stabilito indicativamente al 10 giugno di ogni salvo diversa comunicazione della scuola per una data successiva.

Nel prezzo indicato in sede di offerta sono da intendersi compresi tutti gli oneri a carico della Ditta appaltatrice, nessuno escluso, dettati da calcoli e valutazioni di convenienza a tutto rischio della medesima, anche in caso di aumento del costo dei materiali, della manodopera e di qualsiasi altra sfavorevole circostanza che si dovesse verificare successivamente alla presentazione dell'offerta.

I prezzi saranno considerati fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio senza alcuna possibilità di revisione.

ART. 6
MODALITÀ E CONDIZIONI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio comprende la preparazione e la somministrazione dei pasti, compresa la fornitura delle derrate alimentari occorrenti, che dovranno essere di prima qualità, in base alla tabella dietetica predisposta dall'Amministrazione Comunale di concerto con l'autorità sanitaria, allegata al presente atto (Allegato A) e alla tabella delle grammature vistata dalle autorità sanitarie allegata al presente atto sotto il nome di allegato B), che potranno subire piccole modifiche previa richiesta del nulla osta al Comune vincolato al parere delle suddette autorità sanitarie.

Lo scodellamento dei pasti avverrà in due turni di circa 65-75 alunni con orari da concordare con il Comune e la Scuola che indicativamente saranno i seguenti: dalle ore 11:50 alle ore 12:30 e dalle ore 12:30 alle 13:10.

L'appalto comprende anche la fornitura e la somministrazione, durante i pasti, di acqua in confezione e la fornitura del gas necessario per cucinare i pasti.

In particolare l'acqua dovrà essere servita ogni giorno in bottiglie in PET sigillate da 1/2 litro.

Inoltre, qualora la ditta appaltatrice si rendesse conto che le attrezzature disponibili nella cucina non fossero sufficienti alla preparazione tempestiva dei pasti nel rispetto dei suddetti orari, dovrà integrare quanto necessario alle stesse condizioni del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare in più o in meno le quantità di pasti necessari, a seconda della frequenza degli utenti del servizio, alle stesse condizioni del contratto.

Qualora nel corso dell'anno si verificassero variazioni in diminuzione nel numero dei pasti da preparare, la ditta aggiudicataria si impegna comunque a praticare lo stesso prezzo unitario indicato nell'offerta presentata per la gara in questione.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla distribuzione dei buoni pasto messi a disposizione dal Comune, ritirando l'attestazione dell'avvenuto pagamento tramite conto corrente postale da parte degli utenti nei giorni e nelle ore risultanti dall'offerta presentata in fase di gara.

Il Comune si riserva di operare i controlli sulla regolarità dei pagamenti, in collaborazione con la ditta appaltatrice e con la Scuola.

ART. 7 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà espletare il servizio di preparazione, somministrazione e scodellamento dei pasti presso i locali indicati all'art. 7, dei circa 152 pasti medi al giorno per 5 giorni alla settimana per i bambini della scuola dell'Infanzia, per un totale di circa 25.992 pasti determinati sulla base di circa 171 gg..

Il servizio non potrà essere sospeso o interrotto per nessuna motivazione.

Il menù potrà essere variato solo previo nulla osta del Responsabile del Settore Amministrativo e solo per motivi di emergenza o per particolari esigenze di organizzazione didattica.

L'appaltatore dovrà preparare i pasti esclusivamente presso la cucina della scuola dell'Infanzia di via Petrarca, esclusa la pizza che potrà provenire dall'esterno, e somministrare giornalmente il numero dei pasti che il coordinatore didattico comunicherà, previo accertamento e registrazione delle presenze effettive dei bambini che usufruiscono del servizio mensa, asseverata da rappresentante della Scuola.

Nell'esecuzione del servizio l'appaltatore è tenuto a osservare i seguenti documenti approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari:

- _ la tabella dietetica di cui al Documento Complementare n.1
- _ la tipologia delle pietanze consigliate con grammature di cui al Documento Complementare n.2
- _ le tabelle merceologiche di cui al Documento Complementare n.3

All'appaltatore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, previo nulla osta del Comune. Esso deve invece fornire pasti alternativi dello stesso valore nutritivo per richiesta estemporanea del singolo utente supportata da certificazione medica; tale variazione del menu ha il carattere della temporaneità secondo quanto indicato dalla prescrizione medica. L'appaltatore deve altresì fornire pasti rispondenti a speciali esigenze degli utenti, di salute o religiose/culturali, che saranno espresse al Comune da richiesta motivata e documentata del genitore e autorizzate dal servizio competente della ASL di Cagliari. Non sarà concesso cambiare menù e tantomeno evitare di fornire i pasti nei casi in cui mancasse un notevole numero di scolari per qualsiasi motivo e tanto meno in caso di assenza di uno o più addetti, ovvero senza prima aver avuto nulla osta da parte del Comune. La ditta appaltatrice dovrà assicurare la presenza costante di un cuoco e di due aiuto cuoco. La ditta appaltatrice si impegna ad assicurare il servizio anche in caso di malattia degli addetti o altro impedimento.

La custodia, cura, pulizia e manutenzione dei locali della cucina e del refettorio, di piatti, stoviglie e attrezzature necessarie per il servizio della mensa scolastica, è a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà provvedere a sua cura e spese a tutto il materiale di consumo di qualsiasi genere necessario per la completa e perfetta esecuzione del servizio (piatti, posate, bicchieri e tovaglie usa e getta gas, fiammiferi, pellicola trasparente e di alluminio per conservare alimenti, vestaglie, cuffie, detersivi, eventuali attrezzature suppletive ect.)

Oltre all'osservanza di tutte le norme richiamate dal presente capitolato l'appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare costantemente dal personale addetto tutte le disposizioni di legge comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali che dovessero essere emanate nel corso dell'appalto.

ART. 8 PERSONALE

La ditta appaltatrice per la preparazione e scodellamento dei pasti dovrà mettere a disposizione costantemente un cuoco e due aiuto cuoco.

L'appaltatore è tenuto al rispetto del contratto nazionale di lavoro di categoria e delle disposizioni di legge in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale e all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità fisica del personale, di cui dovrà fornire adeguata documentazione.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali nei confronti del personale impiegato, sono a carico della ditta appaltatrice che ne è la sola responsabile, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa e di ogni indennizzo nei confronti dell'Amministrazione comunale.

In servizio il personale dovrà indossare una divisa adeguata al servizio ed osservare un contegno corretto e rispettoso nei confronti degli utenti, dell'Amministrazione e dei suoi rappresentanti.
L'appaltatore si impegna a sostituire il personale che non osservasse siffatto contegno o fosse trascurato nel servizio o usasse un linguaggio scorretto o riprovevole.

ART. 9

RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare a favore degli operatori idonee assicurazioni, per eventuale responsabilità civile verso terzi, al fine di coprire i rischi da infortuni e/o danni provocati durante l'esercizio delle prestazioni oggetto del presente capitolato con un massimale di almeno €500.000,00, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Copia conforme della polizza sottoscritta dovrà essere depositata dalla ditta aggiudicataria prima dell'attivazione del servizio.

Sarà in ogni caso obbligo della ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. Ogni e qualsiasi responsabilità ricadrà sull'appaltatore, restando salvo da ogni responsabilità e onere l'ente appaltante, nonché il personale preposto al coordinamento ed alla vigilanza.

L'esercizio delle attività di cui al presente e l'impiego dei mezzi e del personale deve essere in regola con le norme di legge che disciplinano l'attività di trasporto e assistenza degli alunni della scuola dell'obbligo e dell'infanzia.

Eventuali risarcimenti saranno a completo ed esclusivo carico dell'assuntore del servizio.

La ditta aggiudicataria è altresì obbligata a stipulare polizza assicurativa di copertura dei rischi di infortunio e di responsabilità civile per i minori trasportati coinvolti nel presente servizio.

Si impegna altresì ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni degli operatori impiegati nel servizio e libera sin d'ora l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e/o da ogni altro danno che possa derivare dall'espletamento del servizio.

Ha l'obbligo di osservare oltreché le norme del presente capitolato, le norme in vigore emanate in corso d'opera e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro, le norme sanitarie e le norme sulla sicurezza del lavoro.

Trattandosi di un servizio di pubblico interesse la ditta aggiudicataria garantisce l'erogazione delle prestazioni di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, ecc. nella misura prevista dagli eventuali accordi in applicazione della normativa sui servizi definiti come essenziali.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare entro 10 giorni dall'inizio del servizio il nominativo del Responsabile ai sensi del Decreto L.vo n° 196/2003 e del personale che materialmente ha accesso ai dati sensibili dando atto che l'attività di trattamento dei dati avverrà sotto la diretta sorveglianza e le indicazioni stabilite dall'Amministrazione comunale.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati agli utenti ed eventualmente all'Amministrazione comunale, in dipendenza di manchevolezze e /o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale ed è sempre responsabile sia verso il comune sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

La ditta aggiudicataria ha inoltre l'obbligo di depositare prima dell'avvio del servizio tutta la documentazione relativa ai pullman impiegati nello svolgimento del servizio, pena la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 10

LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

La liquidazione del compenso avverrà mensilmente previa presentazione della fattura e della documentazione del numero dei pasti preparati e somministrati nel mese a cui la stessa si riferisce, entro 45 giorni dalla presentazione previo visto per la regolare esecuzione del Responsabile del Settore.

La documentazione attestante il numero dei bambini e dei docenti che quotidianamente usufruiscono del servizio mensa, rilasciata dal Dirigente Scolastico, dovrà essere depositata presso l'ufficio P.I. del Comune di Decimomannu a cura dell'appaltatore, contestualmente alla presentazione delle fatture.

ART. 11

CONTROLLI

L'Amministrazione avrà la facoltà di effettuare periodiche ispezioni per constatare le modalità di esecuzione del servizio rispetto a quanto disposto dal contratto d'appalto e dalle normative di legge del settore.

L'appaltatore si impegna ad accettare un periodico controllo funzionale, qualitativo e quantitativo del servizio da parte di funzionari comunali a ciò incaricati e ad aderire ad eventuali richieste di differenziazione sul menù su parere conforme dell'autorità sanitaria e per utenti aventi particolari esigenze dietetiche derivanti da patologie certificate.

Qualsiasi inadempienza o violazione degli obblighi contrattuali, rilevata a seguito del controllo, o del quale l'Amministrazione comunale dovesse venire a conoscenza, e accertata dal personale comunale sarà

contestata all'appaltatore, il quale entro tre giorni dalla data della notifica della contestazione, dovrà presentare le proprie deduzioni scritte, sulle quali deciderà l'amministrazione. In mancanza di presentazione delle deduzioni, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti previsti all'art. 15 e procederà all'applicazione delle penali.

ART. 12

INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTRATTUALI - PENALITA'

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e del presente capitolato.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di Euro 154,94 ad un massimo di Euro 516,46 .

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applica sanzioni nei casi in cui non via rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato, e specificatamente:

penale di Euro 516,46	Per ogni mancata giornata di servizio.
penale di Euro 516,46	Per ogni mancata sostituzione dell'operatore per ogni giorno di servizio.
penale di Euro 258,23	In caso di prestazione di servizio con personale privo dei requisiti richiesti (importo giornaliero).
penale di Euro 258,23	Per ogni giorno di mancato avvio del servizio.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Dopo l'applicazione di n.3 penali, l'amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto, senza ulteriori diffide, incamerando la cauzione prestata dalla ditta appaltatrice.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione della inadempienza la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, trascorsi i quali il Comune darà luogo alle penali.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati nel mese successivo all'inadempienza.

ART. 13

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Salvo i casi di risoluzione automatica previsti dal presente capitolato, il contratto di appalto può essere risolto dall'Amministrazione comunale quando, per reiterata inadempienza ad uno o più obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria non sia in grado di assicurare l'osservanza delle linee progettuali presentate in sede di gara, in ordine alla qualità del servizio, alla corretta e puntuale esecuzione di tutti gli interventi appaltati. In tali casi L'Amministrazione comunale ha facoltà di diffidare l'aggiudicataria all'adempimento entro un congruo termine, dichiarando che, decorso inutilmente detto termine, il contratto si intenderà risolto, procedendo nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni. In questo caso, alla Ditta aggiudicataria potrà essere corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni conseguenti, per i quali il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'aggiudicataria, ove il deposito cauzionale non fosse sufficiente. Tutte le clausole del presente capitolato sono comunque essenziali e pertanto ogni eventuale inadempienza può produrre una immediata risoluzione del contratto stesso, di diritto o di fatto.

La risoluzione del contratto è dichiarata con semplice preavviso di 15 (quindici giorni), da trasmettere con lettera raccomandata A/R.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto in qualsiasi momento, con preavviso di 60 (sessanta) giorni con raccomandata A/R, qualora fosse modificato il tipo di gestione del Servizio, venissero meno le esigenze, totalmente o parzialmente, del presente appalto, nonché di recedere dallo stesso contratto per motivi di pubblico interesse.

A fronte di risoluzione per causa imputabile all'aggiudicataria, quest'ultima sarà esclusa dal partecipare a gare per analoghi servizi per anni 2 (due) dalla data di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale avrà diritto di affidare ad altra ditta specializzata, seguendo la graduatoria di aggiudicazione, la continuazione del Servizio fino alla scadenza del contratto.

ART. 14

CAUZIONE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto della ditta aggiudicataria a causa di inadempimento o interruzione del servizio, la ditta aggiudicataria deve costituire cauzione definitiva di importo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto complessivo del contratto ai sensi dell'art.113 del D.lgs. 163/2006.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere integrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e sarà restituita al termine del contratto, sempre che non risultino a carico della ditta aggiudicataria inadempienze comminatorie di penalità o cause impeditive alla restituzione. Detta cauzione, se prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 15 SUBAPPALTO

È fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART. 16 CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta appaltatrice in merito all'applicazione del contratto d'appalto saranno deferite alla competenza dell'Autorità Giudiziaria del foro competente di Cagliari. E' escluso il ricorso al collegio arbitrale.

ART. 17 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti il contratto dell'appalto in argomento o consequenziali a questo, comprese le spese di bollo, di registro, i diritti di segreteria, eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione, le tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio, salvo diversa disposizione di legge, sono a carico della ditta aggiudicataria, con rinuncia di rivalsa nei confronti del Comune. L'I.V.A. si intende a carico dell'Amministrazione, se ed in quanto dovuta.

ART. 18 DOMICILIO LEGALE

Ai fini del presente appalto, l'appaltatore elegge domicilio legale presso il Comune di Decimomannu, piazza Municipio n. 1.

ART. 19 NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle norme vigenti in materia nonché a qualsiasi altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

DOCUMENTI COMPLEMENTARI AL PRESENTE CAPITOLATO:

Allegato 1 contenente : tabelle dietetiche; tipologia delle pietanze consigliate con grammature; tabelle merceologiche.

Decimomannu li, 8 giugno 2011.

IL Responsabile del Settore Amministrativo
(Dott.ssa Donatella Garau)

PASTI MENSE SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI AUTUNNO-INVERNO

	1 [^] SETTIMANA	2 [^] SETTIMANA	3 [^] SETTIMANA	4 [^] SETTIMANA	5 [^] SETTIMANA
LUNEDI	Farfalle al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote a julienne Pane Mela	Pipette con la ricotta Polpette al sugo Finocchi Arancia	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino panata al forno Patate e carote al vapore Pane Mela	Risotto alla milanese Scaloppina di pollo al limone Insalata verde Pane Clementine	Minestrone di verdura con legumi Sogliola o platessa panata al forno Finocchi Pane Banana
MARTEDI	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini Bocconcini di pollo in umido Patate lesse e pomodori Pane Pera	Farfalle al pomodoro con olio extravergine e parmigiano Pollo arrosto Insalata mista Pane Mela Golden	Riso con spinaci o con verdure di stagione Omelette col formaggio dolce Carote a julienne Pane Pera	Minestra di legumi misti Prosciutto cotto Crocchette di patate Pane Banana	Pipette al burro e parmigiano Fettina di vitello ai ferri Insalata mista Pane Clementine
MERCOLEDI	Mallorceddus al ragù di carne Formaggio dolce Insalata verde Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdure Bocconcini vitello in umido Patate al forno Pane Pera	Gnocchi di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Mandarancio	Lumachine burro e parmigiano Uova al pomodoro finocchi Pane Kiwi	Riso al pomodoro Arista di maiale al forno Carote a Julienne Pane Mela
GIOVEDI	Risotto con la zucca Vitello in umido Finocchi Pane KaKi Mela	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Clementine	Fusilli al pomodoro Petto di pollo ai ferri Finocchi Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura di vitello, con patate Spezzatino Pane Mela Fuji	Pastina in brodo di carne Polpette Patate arrosto Pane Arancia
VENERDI	Minestra di legumi Platessa dorata Patate lesse Pane Banana	Pasta e fagioli (anche frullata) Nasello lesso Carote a Julienne Pane Kiwi	Minestra di legumi misti Formaggio dolce Patate lesse Pane Nashi o mela	Pennette al pomodoro Merluzzo al verde o con olio e limone Insalata mista Pane Arancia	Ravioli di ricotta al pomodoro Soufflé d'uovo Insalata verde Pane Pera
SABATO	Pennette con cimette di cavolfiore Bocconcini di tacchino con carote Pane Mela	Risotto alla milanese Caciotta Spinaci Pane Banana	Polenta al sugo Polpettine (di vitello e maiale) Insalata mista Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro straccetti di vitello in umido carote al vapore Pane Pera	Tortiglioni al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Macedonia di frutta fresca

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO

PASTI MENSA SCOLASTICHE : MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER LE STAGIONI PRIMAVERA-ESTATE

	1 [^] SETTIMANA	2 [^] SETTIMANA	3 [^] SETTIMANA	4 [^] SETTIMANA	5 [^] SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestrone estivo Petto di pollo al limone Carote a Julienne Pane Pera	Pennette al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Anguria o Kiwi	Pennette con le zucchine Polpette al forno Carote a julienne Pane Susine o Mela	Minestrone estivo Pollo arrosto Patate arrosto Pane Mela	Riso con carote Fettine di vitello ai ferri Insalata verde Pane Melone o Pesca
MARTEDÌ	Fusilli al pomodoro fresco Filetti di platessa panata al forno Insalata mista Pane Kiwi o Fichi	Minestrone estivo Roast beef Verdure grigliate o al vapore Pane Frutta di stagione (o Gelato)	Mallorceddus al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Pera o Albicocche	Riso alle verdure Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Fragole o pera	Vellutata di zucchine Bocconcini di tacchino con patate Pane Banana
MERCOLEDÌ	Riso con le zucchine Vitello alla pizzaiola Insalata verde Pane Pesca o Mela	Riso con olio extravergine d' oliva Frittata di verdure al forno Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Nasello olio e limone Fagiolini al vapore Pane Melone	Fusilli al ragu vegetale Fesa di tacchino ai ferri Insalata verde Pane Kiwi	Rigatoni al pomodoro fresco Platessa al forno Insalata mista Pane Mela
GIOVEDÌ	Conchigliette al tonno al naturale e olio extravergine d' oliva Mozzarella Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Cotoletta alla milanese al forno Crocchette di patate Pane Pera	Riso al pomodoro Hamburger Insalata mista Pane Pesca o Uva	Pennette al pesto Prosciutto cotto Fagiolini lessi Pane Macedonia di frutta fresca	Pizza Margherita Frittata di verdura al forno Carote Julienne Pane Anguria o Pera
VENERDÌ	Vellutata di carote o zucchine Fesa di tacchino ai ferri Insalata mista Pane Melone o Albicocche	Farfalle al pesto Merluzzo al pomodoro Insalata mista Pane Pesca o mela	Minestrone estivo Straccetti di vitello in umido Patate al prezzemolo Pane Banana	Farfalle al pomodoro Omelette Insalata verde Pane Pera	Pipette con olio extravergine e parmigiano Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca
SABATO	Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane Mela	Riso con le carote Mozzarella Pomodoro Pane Fragole	Conchigliette con verdure(broccoli) Formaggio Dolce Pomodori Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura con crostini Hamburger Carote julienne Pane Pesca o uva	Riso con spinaci Polpette al forno Insalata mista Pane Pera

OGNI GIORNO : ACQUA, EVENTUALMENTE DESSERT SE PREVISTO DAL CAPITOLATO D' APPALTO

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI PER I PASTI DELLE MENSE SCOLASTICHE				
Le quantità sono orientative per persona e per pasto. Il peso è a crudo e al netto degli scarti. L'unità di misura è il grammo, se non diversamente specificato.				
TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' IN GRAMMI PER FASCIA D'ETA'			
	3-5 aa	6-8 aa	8-10	>10 e doc.
Pasta per minestre asciutte	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Riso per minestre asciutte o risotti	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Farina di Mais (per polenta)	50 - 60	60- 70	70- 80	80- 90
Pastina per brodo vegetale o minestrone	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Pasta lievitata per pizza	50- 60	60 -70	70-80	80- 90
lasagne	50-60	60-70	70-80	80-90
Semolino/Fregola per brodo vegetale o di carne	20- 25	25- 30	30- 35	35- 40
Patate - Razione per primi piatti	100- 150	150- 200	200- 250	250- 300
Patate- Razione per contorni	60- 80	100- 120	140- 160	180- 200
Patate- come ingrediente di minestrone	70	80	100	100
Patate- come ingrediente del brodo vegetale	20	30	40	50
Gnocchi di patate	100- 120	120- 140	140- 160	160- 180
Ravioli di ricotta	110-130	130-150	150-170	170- 200
Legumi : fagioli, ceci , etc. per minestre	20- 25	25- 30	35- 40	45- 50
Carni : pollo, tacchino, vitello, maiale Per bollito, arrosto, brasato, braciola, spezzatino	80	100	120	180
Prosciutto cotto / crudo	40	50	60	70
Macinato per polpette, hamburger	80	100	120	180
Macinato per ragù	20	30	40	50
Formaggi - Razioni per secondi piatti				
Parmigiano	45	50	60	70
Formaggi dolci di latte vaccino	50	60	70	80
Mozzarella di latte vaccino	60	70	80	100
Ricotta di latte vaccino	70	80	100	120
Grattugiato per condimento	7	10	15	20
Pesci				
Bastoncini di merluzzo al forno : unità	2	3	4	5
Sogliola o platessa	95-100	100	110	120-130
merluzzo	95	100	110	120-130
Uova	1	1	1+ 1/2	2



COMUNE DI DECIMOMANNU

Provincia di Cagliari

Settore Amministrativo

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL " SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA PETRARCA "

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CIG 26844920E1

STAZIONE APPALTANTE:

Comune di Decimomannu www.comune.decimomannu.ca.it Comune di Decimomannu, Settore Amministrativo, tel. 0709667031 - 0709667022, Fax 070962078, e.mail responsabileamministrativo@comune.decimomannu.ca.it.

OGGETTO DELL'APPALTO:

Preparazione e fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale scolastico della scuola dell'Infanzia di via Petrarca per gli anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CPV 55523100-3

DURATA:

anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016, a decorrere dalla data di inizio dell'anno scolastico 2011/2012.

IMPORTO A BASE DI GARA:

€ 4,50 IVA esclusa, soggetto solo a ribasso, per ogni pasto fornito.

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO:

€ 594.438,75 al netto di I.V.A., di cui € 17.313,75 non soggetti a ribasso in quanto oneri per la sicurezza. Tale importo complessivo è calcolato sulla base dell'importo a base di gara per singolo pasto moltiplicato per il numero approssimativo di pasti da erogare negli anni scolastici oggetto del presente appalto.

ONERI PER LA SICUREZZA :

2% dell'importo a base di gara, pari a € 17.313,75 non soggetti a ribasso.

CODICE CIG 26844920E1

I concorrenti sono tenuti a versare il contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con le modalità di cui alla Deliberazione del 24.01.2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture attuativa dell'art. 1, commi 65 e 67 della L. n. 266/2005 e pari a € 70,00.

Il versamento dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative impartite:

1. mediante versamento on line collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avip.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione;

2. mediante versamento in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

E' disponibile un servizio unificato di help desk per l'assistenza agli utenti dei sistemi SIMOG e "Servizio di riscossione". Il servizio di assistenza è disponibile dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00 al numero verde 800.89.69.36 ed al seguente indirizzo e-mail: assistenza.riscossione@avc.it.

SISTEMA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta ai sensi D.Lgs. 163/2006. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 D.Lgs 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche se perverrà una sola offerta purché la stessa risulti conforme all'avviso d'asta e all'allegato capitolato.

La commissione di gara, nel caso di offerta anomala, procederà ai sensi dell'art.86, 87 e 88 del D.Lgs.n.163/2006.

GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA:

2% dell'importo a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione ai sensi dell'art.75 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006. L'importo della garanzia provvisoria è ridotta del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità sui servizi affini a quello oggetto del presente bando di gara, conforme alle norme europee, come previsto dall'art. 75, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006.

La cauzione provvisoria, prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa, dovrà avere validità per almeno 180 giorni, decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, ed essere corredata dell'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risulti aggiudicatario. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà, altresì, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'ente appaltante. Le associazioni temporanee non ancora costituite dovranno produrre la cauzione provvisoria intestata espressamente a tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

La mancanza o l'irregolarità della cauzione provvisoria comporterà l'esclusione dalla gara.

GARANZIA FIDEIUSSORIA:

10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art.113 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006.

SUBAPPALTO:

E' ammesso il subappalto nei limiti e alle condizioni previste dalla normativa vigente. E' vietata la cessione del contratto.

LUOGO DI ESECUZIONE:

locali mensa scuola dell'infanzia di via Petrarca - Decimomannu.

DATA INIZIO SERVIZIO:

Improrogabilmente il 3 ottobre 2011

DATA DELLA GARA : 14 LUGLIO 2011

FINANZIAMENTO:

Fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO:

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nell'apposito capitolato speciale d'appalto allegato al presente atto.

SOGGETTI AMMESSI:

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs 163/2006 e ss. mm., costituiti da imprese singole, imprese riunite o consorziate, ovvero che intendono riunirsi o consorziarsi ex artt. 35, 36 e 37 dello stesso decreto. Saranno ammesse anche imprese stabilite in altri stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui agli artt. 38, comma 4 e 5, 39, 44 e 47 del D. Lgs 163/2006 e ss. mm. Sono, altresì, ammesse alla gara le imprese che si avvalgono dell'istituto dell'AVVALIMENTO, di cui all'art. 49 del sopra citato decreto.

Per poter partecipare alla gara i soggetti di cui sopra devono possedere i seguenti requisiti:

1. assenza di tutte le cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del D. Lgs 163/2006 e ss. mm e al D. Lgs 08.08.1994 n. 490;
2. insussistenza delle cause ostative di cui alla Legge 575/1965 e ss. mm. ;
3. iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti l'oggetto della gara;
4. esperienza almeno biennale nella gestione di servizi espletati per conto di Pubbliche Amministrazioni identici a quelli oggetto del presente appalto, negli ultimi 3 (tre) anni (2008,2009,2010) in Comuni con più di 5.000 abitanti senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate in provvedimenti definitivi, anche amministrativi aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori;
5. avere un fatturato globale d'impresa relativo a ciascuno degli ultimi tre anni (2008,2009,2010) non inferiore ad € 300.000,00.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.37 comma 7 del codice dei contratti, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 34,comma 1, lettera b), sono tenuti ad indicare,

in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In caso di R.T.I. i requisiti di cui sopra devono essere posseduti da tutte le imprese facenti parte del Raggruppamento. È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. L'inosservanza dei divieti di cui al precedente comma comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento. Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, detto mandatario. Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante.

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione degli operatori economici riuniti, ognuno dei quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali. In caso di fallimento del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dall'appalto. In caso di fallimento di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto all'esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

Tutti i suddetti requisiti dovranno essere dichiarati usando esclusivamente l'apposita dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n.445/2000 contenuta all'interno del modello di ammissione alla gara, alla quale dovrà essere allegata la fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore rappresentante legale della ditta.

In caso di avvalimento dovrà essere allegata la documentazione prevista dall'art. 49 del D.Lgs n. 163/2006.

La mancanza di uno qualsiasi dei requisiti di ammissione comporterà l'esclusione dalla gara.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno far pervenire a questo Comune-Ufficio Protocollo, tramite raccomandata RAR o a mezzo agenzia di recapito, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, **entro le ore 11.00 del giorno 13 luglio 2011** con l'indicazione del mittente e recante la seguente scritta "OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA PETRARCA". La presentazione del plico potrà avvenire mediante consegna a mani all'ufficio protocollo esclusivamente entro le ore 11.00 del giorno non festivo precedente la data della presente gara, pena l'esclusione dalla gara. La mancanza di sigillo e/o di firma sui lembi di chiusura e/o di indicazione del mittente saranno motivo di esclusione dalla gara.

Nel plico dovranno essere contenute, a pena di esclusione dalla gara, **tre buste A) , B) e C)** chiuse in maniera da garantire l'integrità e la segretezza di quanto contenuto e controfirmate sui lembi di chiusura.

All'interno della busta A) dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, la documentazione di seguito indicata :

1) Domanda di partecipazione alla gara, resa in carta semplice e sottoscritta dal legale rappresentante, utilizzando l'allegato 1), contenente la dichiarazione rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/2000, nella quale, con riferimento espresso all'oggetto del presente appalto, si attesti, pena l'esclusione dalla gara:

I. FORMA DI PARTECIPAZIONE.

- che l'operatore economico partecipa come:

- OPERATORE ECONOMICO SINGOLO
 CAPOGRUPPO DI COSTITUITA / COSTITUENDA ASSOCIAZIONE TEMPORANEA / R.T.I. /
CONSORZIO ORDINARIO / GEIE, DI CUI ALL'ART. 37 DEL CODICE DEI CONTRATTI, TRA I
SEGUENTI OPERATORI ECONOMICI:

- MANDANTE DI COSTITUITA / COSTITUENDA ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI CUI
ALL'ART. 37 DEL CODICE DEI CONTRATTI, TRA I SEGUENTI OPERATORI ECONOMICI:

- CONSORZIO DI COOPERATIVE DI CUI ALL'ART. 34, COMMA 1, LETT. B), DEL CODICE
DEI CONTRATTI
 CONSORZIO TRA IMPRESE ARTIGIANE DI CUI ALL'ART. 34, COMMA 1, LETT. B), DEL
CODICE DEI CONTRATTI
 CONSORZIO STABILE DI CUI ALL'ART. 34, COMMA 1, LETT. C), DEL CODICE DEI
CONTRATTI

II. ISCRIZIONE REGISTRI.

- che l'operatore economico è iscritto nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. di _____
(per gli operatori economici con sede in altro Stato indicare il competente albo o lista ufficiale dello Stato di
appartenenza per la seguente) per l'attività:

_____, numero di iscrizione

_____ data di iscrizione

_____ durata della società:

data termine _____ forma giuridica

- che nel registro imprese c/o la camera di commercio risultano iscritti ed attualmente in carica: (indicare:
titolare di impresa individuale ovvero di tutti i soci di società in nome collettivo ovvero di tutti i soci
accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di
poteri di rappresentanza, di tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali e di tutti i direttori tecnici)

<u>Nominativo</u>	<u>luogo e data di nascita</u>	<u>qualifica</u>
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	

-che la cooperativa (se tale) _____ risulta regolarmente
iscritta nel Registro Prefettizio di _____, numero di iscrizione

_____ sezione

_____ data di iscrizione

_____ ed è autorizzata a partecipare a
pubbliche gare;

-che il consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), del Codice dei Contratti (se tale) _____

risulta regolarmente iscritto nello Schedario Generale della Cooperazione di _____,

numero di iscrizione _____

data di iscrizione _____

III. INSUSSISTENZA IN CAPO ALL'OPERATORE ECONOMICO DELLE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI AL COMMA 1, LETTERE A), D), E), F), G), H), I), L), M) , M-BIS) MTER) MQUATER) DELL'ART. 38 DEL D. LGS. N. 163/2006 E SS.MM.II.

- 1) che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (lett.a, art 38,D.Lgs 163/06);
- 2) che nei confronti della ditta non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società (art. 38 lett. b D.Lgs 163/2006);
- 3) che nei confronti della ditta non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima (lett. c,art. 38, D.Lgs 163/06);
- 4) che la ditta non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa (lett. d, art.38, D.Lgs. 163/06);
- 5) che la ditta non ha commesso violazione gravi definitivamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro. (lett. e, art.38, D.Lgs 163/06);
- 6) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, la ditta non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante (lett. f, art. 38, D.Lgs 163/06);
- 7) che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti (lett.g, art 38, D.Lgs. 163/06)
- 8) che nei confronti della ditta, ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti (lett. h, art. 38, D.Lgs 163/06);

9) che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (lett.i, art 38, D.Lgs. 163/06);

10) che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, (lett.l art 38, D.Lgs. 163/06);

11) che nei confronti della ditta non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248 (lett.m, art 38, D.Lgs. 163/06);

12) che nei confronti della ditta, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater del D.Lgs. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA, (lett.mbis, art 38, D.Lgs. 163/06);

13) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risulta che la ditta ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio (lett.mter art 38, D.Lgs. 163/06);

14) che la ditta non si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (lett.mquater, art 38, D.Lgs. 163/06).

Dichiara altresì:

- assenza a proprio carico di procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575 (art. 38, comma 1, lett. b), Codice dei Contratti);
- inesistenza di un provvedimento con il quale sia stata disposta nei propri confronti la misura di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423;
- che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
- inesistenza di sentenze di condanna passate in giudicato o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; inesistenza di sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti);
- inesistenza di sentenze di condanna passate in giudicato relative a reati che comportano quale pena accessoria il divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione, ex art. 32 quater c.p;
- gli amministratori muniti di potere di rappresentanza (*indica i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza*), producendo per ciascuno di essi le dichiarazioni sostitutive ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 – da redigersi, a pena di esclusione, in conformità al modulo allegato (Allegato 2) - con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 lettere b) e c) del D.Lgs. n.163/2006;
- se presenti, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza che sono cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (*indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la data di cessazione dalla carica*) ed attesta l'inesistenza di una delle cause di esclusione contemplate all'art. 38, comma 1, lettera c), del D.Lgs. n.163/2006;
- solo nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. n.163/2006, che la partecipazione alla gara viene effettuata congiuntamente ad altre imprese di cui indica denominazione e sede legale, le quali manifestano la volontà, in caso di aggiudicazione, di costituirsi in raggruppamento, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa che verrà qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio delle mandanti e si uniformerà alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti. Dichiara inoltre come saranno suddivise fra le imprese del raggruppamento le prestazioni oggetto dell'appalto e di soggiacere a quanto previsto dall'art.37 co. 5 del D.Lgs.163/2006;

IV CESSAZIONI DALLE CARICHE.

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (**barrare a pena di esclusione il riquadro del caso ricorrente**):

- non è stato sostituito né è cessato dalla carica uno o più dei seguenti soggetti: titolare di impresa individuale/socio di società in nome collettivo/socio accomandatario, nel caso di società in accomandita semplice/amministratore munito di poteri di rappresentanza/procuratore generale e/o speciale/direttore tecnico;
- è intervenuta la sostituzione o la cessazione dei seguenti soggetti :

Nominativo	luogo e data di nascita	qualifica
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	

ma nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti);

- è intervenuta la sostituzione o la cessazione dei seguenti soggetti:

Nominativo	luogo e data di nascita	qualifica
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	

e nei loro confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti); sono stati però adottati atti e misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, di seguito dettagliati (si allegano i relativi atti a pena di esclusione):

V. OSSERVANZA CONTRATTI DI LAVORO (ART. 52, COMMA 1, L. R. N. 5/2007).

1. che l'operatore economico è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti, ai sensi della Legge n. 266/2002 e secondo la legislazione vigente, e di possedere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:

- INPS: sede di _____, Via _____

matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte); -INAIL:

sede di _____, Via _____ matricola n. _____
_____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte);

_____ : sede di _____,
Via _____ matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso
più sedi indicarle tutte);

_____. Provincia di _____, matricola n. _____;

_____ Regione Sardegna, matricola n. _____; -

_____, n. matricola _____. In caso di non iscrizioni ad uno
degli Enti suindicati, indicarne i motivi:

2. che l'operatore economico è ottemperante agli obblighi derivanti dalle norme e prescrizioni dei contratti collettivi, dalle leggi e dai regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

VI. SITUAZIONI DI CONTROLLO E/O COLLEGAMENTO.

1. L'inesistenza di situazioni di controllo ex art. 2359 cod. civ. con altri operatori economici partecipanti alla gara, nonché l'inesistenza di situazioni di collegamento e/o collegamento sostanziale con altri concorrenti, quali, ad esempio, la non comunanza con altri operatori economici offerenti, del legale rappresentante/titolare/amministratori/soci/direttori tecnici/procuratori con poteri di rappresentanza, nonché ipotesi in cui le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale ovvero che gli operatori economici controllanti e/o controllati sono i seguenti (allegare eventualmente relativo elenco):

VII. REQUISITI ECONOMICO - FINANZIARI.

1. che la Ditta ha svolto con esito positivo, per almeno due anni, servizi identici a quelli del presente appalto per conto di Enti pubblici come al seguente prospetto:

Ente presso il quale si è svolto il Servizio	Periodo di svolgimento (indicare giorno, mese ed anno di inizio e fine)	Importo escluso di IVA

2. che il fatturato globale d'impresa degli ultimi tre esercizi è stato pari a:

2010 € _____
2009 € _____
2008 € _____

3. che ha formulato l'offerta tenendo conto delle disposizioni vigenti in materia di costi del lavoro e di sicurezza e protezione dei lavoratori;
4. che la ditta non ha in essere piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 e s.m.i.;

5. di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta e di considerare incluso nell'importo di aggiudicazione ogni e qualsiasi onere e spesa che sia comunque necessario per l'esecuzione dell'appalto a perfetta regola d'arte, secondo le condizioni stabilite dal capitolato d'appalto;
6. che si impegna, in caso di aggiudicazione e a pena di decadenza della stessa, ad attivare il Servizio improrogabilmente nel giorno la cui data verrà comunicata dal Responsabile del Settore Amministrativo;
7. che la Ditta accetta incondizionatamente tutte le prescrizioni previste nel bando di gara e nel relativo Capitolato d'Appalto;
8. che si impegna, in caso di aggiudicazione, a produrre le certificazioni in originale necessarie alla stipula del contratto non appena l'Amministrazione ne farà richiesta;
9. di obbligarsi ad effettuare il servizio al prezzo offerto in sede di gara, che riconosce remunerativo e compensativo e che rimane fisso ed invariabile, a prescindere da eventuali aumenti che dovessero sopravvenire successivamente alla formulazione dell'offerta medesima;

VIII. TRATTAMENTO DATI.

1. Di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

La dichiarazione deve essere sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante pena l'esclusione dalla gara.

Alla dichiarazione suddetta deve essere allegata, ai sensi dell'art. 38, comma 1, del d.P.R. 445/2000, copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, pena l'esclusione dalla gara.

La mancanza, l'incompletezza o l'irregolarità della suddetta dichiarazione comporterà l'esclusione dalla gara.

La mancanza nella dichiarazione di uno qualsiasi dei punti suindicati comporterà l'esclusione dalla gara.

2. Eventuali dichiarazioni sostitutive rilasciata dai soggetti aventi rappresentanza legale diversi dal dichiarante come da schema allegato 3.

3. Cauzione provvisoria, in originale, a garanzia della sottoscrizione del contratto di € 590,96 pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto.

4. dichiarazioni in caso di avalimento (come da schemi allegati 4, 5);

All'interno della busta B) debitamente chiusa e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, sulla quale dovrà essere apposta la seguente dicitura: "offerta tecnica per l'affidamento del " SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA PETRARCA" dovrà essere inserita, a pena di esclusione:

- offerta tecnica. Il progetto dovrà essere redatto utilizzando il carattere minuscolo "arial", formato 12, con interlinea singola. I titoli dei paragrafi dovranno avere lo stesso carattere, in maiuscolo. Il progetto non dovrà superare le 10 pagine, comprese le immagini, pena l'esclusione dalla gara. Il progetto dovrà essere sottoscritto in ogni pagina dal rappresentante legale della Ditta, pena l'esclusione dalla gara.

All'interno della busta C) debitamente chiusa e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, sulla quale dovrà essere apposta la seguente dicitura: "CONTIENE OFFERTA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL " SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA PETRARCA"

" dovranno essere inserite, a pena di esclusione :

1- Dichiarazione contenente l'offerta, redatta in carta resa legale, espressa in percentuale, in cifre ed in lettere, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal rappresentante legale della Ditta.

L'offerta dovrà contenere l'indicazione del ribasso applicato sull'importo a base di gara nonché il prezzo offerto. Qualora l'importo dell'offerta indicato in cifre differisca da quello indicato in lettere, e in ogni altro caso di divergenza fra gli importi indicati, si prenderà in considerazione quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

La mancanza dell'identificazione della ditta, del legale rappresentante, della firma del legale rappresentante, della data di sottoscrizione, dell'oggetto del servizio comporterà la nullità dell'offerta. In caso di ATI l'offerta dovrà essere sottoscritta da ciascuna delle ditte aderenti.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione dell'ATI rispetto a quella risultante dall'impegno a costituirlo presentato in sede di offerta.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

La gara avrà luogo presso gli uffici comunali in Piazza Municipio, 1, e si articolerà nel seguente modo:

1) seduta pubblica da tenersi in data 14 luglio 2011 alle ore 9,00 e seguenti, nella quale si darà corso all'apertura dei plichi contenenti la documentazione ed all'ammissione alla gara delle offerte pervenute, a verificare la regolarità, in punto di termini e di integrità, dei plichi pervenuti per poi procedere all'apertura degli stessi ed al riscontro della presenza delle tre buste "A documentazione" - "B Offerta tecnica" - "C Offerta economica". Procederà, quindi all'apertura delle buste A), contenenti la documentazione amministrativa, alla verifica della regolarità di quanto presentato ed alla conseguente ammissione alle successive fasi di gara, ivi compreso l'espletamento del successivo subprocedimento di cui all'art.48 del D. L.vo 163/06.

A conclusione della suddetta fase di verifica le operazioni di gara riprenderanno con l'apertura delle buste contenenti i progetti tecnici che avverrà in seduta riservata nella quale, la commissione giudicatrice, provvederà alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Conclusa la valutazione sopra indicata, proseguirà in seduta pubblica, di cui verrà data comunicazione alle imprese ammesse a questa fase, e, previa lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche procedendo quindi all'attribuzione dei relativi punteggi e successivo accoppiamento con i punteggi ottenuti nell'offerta tecnica stilando così la graduatoria dei concorrenti.

La commissione di gara, nel caso di offerta anomala, procederà ai sensi dell'art.86, 87 e 88 del D.Lgs.n.163/2006.

Ad avvenuto positivo esito delle valutazioni di cui sopra, la commissione di gara proporrà quale aggiudicatari provvisorio dell'appalto il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:

All'affidamento in appalto del predetto servizio si provvederà tramite procedura aperta ai sensi dell'art.3, comma 37, del D. Lgs. n. 163/2006, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del medesimo Decreto Legislativo, in relazione agli elementi di valutazione sotto elencati nell'ordine di importanza loro attribuito.

Dovrà essere indicata un'unica percentuale di ribasso con esclusione delle offerte in aumento.

La valutazione delle offerte ammesse alla gara sarà demandata, a norma dell'art. 84 del D. Lgs. n. 163/2006, ad una commissione giudicatrice nominata dal Responsabile del Settore Amministrativo con funzioni di Presidente. La gara si svolgerà in seduta pubblica, fatta eccezione per la procedura di valutazione delle offerte ammesse, che la competente commissione giudicatrice terrà a porte chiuse.

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà secondo il seguente schema.

Punteggio massimo attribuibile: 100 punti complessivi, ripartiti come segue:

A) Prezzo: **max 40 punti**

Il punteggio attribuibile all'elemento prezzo sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$P_i = \frac{R_i}{R_{max}} \times 40$$

dove:

P_i è il punteggio attribuito al concorrente in relazione all'elemento prezzo;

R_i è il ribasso percentuale formulato dal concorrente rispetto al prezzo posto a base di gara;

R_{max} è il ribasso percentuale maggiore.

B) Impegno a estendere la disponibilità per la consegna dei buoni pasti agli utenti: **max 15 punti**

1 volta alla settimana (non meno di un'ora per volta) in un locale attiguo alla mensa: **5 punti**

2 volte alla settimana (non meno di un'ora per volta) in un locale attiguo alla mensa: **9 punti**

tutti i giorni dal lunedì al venerdì, per un'ora la mattina e un'ora al pomeriggio, in un locale attiguo alla mensa: **15 punti**

C) Impegno a compiere in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e/o dei loro genitori attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione e relativo progetto biennale dell'attività informativa/formativa: **max 10 punti**

D) Fornitura di pietanze o dolci tipici in prossimità delle festività del Natale, Carnevale, Pasqua, elaborati in modo artigianale e nel rispetto delle indicazioni del servizio competente della ASL Cagliari: **max 10 punti**

E) Piano della formazione permanente del personale operante, esteso per tutta la durata dell'appalto: **max 10 punti**

F) Sistema di monitoraggio della qualità e della soddisfazione dell'utenza: **max 10 punti**

G) Piano della riduzione dei rifiuti prodotti: **max 5 punti**

La somma dei punteggi specifici attribuiti agli elementi di cui alle lettere A)-B)-C)-D)-E)-F)-G) rappresenterà il punteggio complessivo assegnato all'offerta in esame. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà a favore del concorrente che otterrà il punteggio più elevato sulla somma degli anzidetti elementi di valutazione. A parità di punteggio complessivo prevarrà l'offerta che ha ottenuto il punteggio più elevato nel criterio di valutazione di

cui al punto A). Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

Non saranno ammesse alla fase di apertura delle offerte economiche le Ditte che avranno riportato meno di 30 punti come somma dei punteggi acquisiti per gli elementi B),C),D),E),F),G).

Le proposte di cui al presente punto si intendono vincolanti per il concorrente, per cui saranno indicate nel contratto e, in caso di inadempienza, si procederà ad applicare le penalità previste dal capitolato.

RESTA INTESO QUANTO SEGUE:

La mancanza o l'irregolarità dell'offerta comporterà l'esclusione dalla gara.

Si informa inoltre che:

- trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcun'altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
- le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.
- per quanto non specificatamente previsto si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari che disciplinano la materia.
- i chiarimenti in ordine alla presente gara potranno essere richiesti per iscritto (anche mezzo fax o email) ed entro il giorno 8 luglio 2011 agli stessi verrà fornita risposta attraverso il sito internet www.comune.decimomannu.ca.it ovvero a mezzo fax o email;
- i dati raccolti saranno oggetto di trattamento ai soli fini dell'espletamento della presente procedura di gara nel rispetto delle prescrizioni previste dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196;
- Saranno ammesse esclusivamente le offerte in ribasso.
- Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 267/2000 può soddisfare la richiesta relativa ai requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, ovvero di attestazione della certificazione SOA facendo ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006;
- Non saranno ammesse offerte condizionate, ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.
- Mentre la ditta resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.
- L'offerta della Ditta aggiudicataria si intende valida per 180 giorni.
- In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 86 comma 2 e degli artt. 87, 88 e 89 del D.lgs 163/2006.
- L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la possibilità di non aggiudicare il servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico.
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché accettabile ai sensi dell'art.86 comma 3 del D.lgs 163/2006.
- All'appaltatore è vietato cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio.
- Tutte le spese inerenti la stipula del contratto, nessuna eccettuata o esclusa, i diritti di segreteria, imposte e tasse, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.
- Il recapito del plico 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 nessuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
- In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.
- Non sono ammesse offerte che rechino correzioni o abrasioni nell'indicazione del prezzo offerto.
- Si rammenta che la falsa dichiarazione:
 - comporta sanzioni penali
 - costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.
- In caso di dichiarazioni mendaci l'Amministrazione provvederà ad inoltrare la denuncia ex art. 496 del codice penale;
- L'incompletezza, l'irregolarità o la mancanza della documentazione prescritta dalle presenti modalità di gara, comporteranno l'esclusione dalla gara;
- Non saranno ammesse offerte relative a parte del servizio;
- Non saranno ammesse offerte in aumento, condizionate ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. Non saranno ammesse a partecipare alla medesima gara le Imprese fra le quali vi siano forme di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. o che abbiano in comune il titolare per le Imprese individuali, uno dei soci per le Società di persone o uno degli amministratori con poteri di rappresentanza per le Società di capitali;
- L'Ente non risponderà di eventuali ritardi addebitabili ai servizi di recapito per la spedizione del plico;
- L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo del servizio appaltato;

- La ditta aggiudicataria sarà tenuta, nel termine indicato dall'Amministrazione comunale, a produrre a questo Ente la seguente documentazione:
 - i documenti sostituiti in sede di gara da autocertificazioni e autodichiarazioni, per le verifiche ex DPR 445/2000;
 - cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto contrattuale di cui all'art. 113 del D.lgs. 163/2006.
 - versamento alla Tesoreria comunale della somma che gli sarà comunicata nella lettera di aggiudicazione, quale deposito per spese contrattuali che verranno calcolate successivamente.
 - Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art. 11 "Fasi delle procedure di affidamento" del D.Lgs. 163/2006. Le spese contrattuali sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

Per informazioni rivolgersi al Settore Amministrativo – Dott.ssa Donatella Garau tel. 070/9667031, o al Sig. Fabio Melis tel. 070/9667022.

Il bando di gara sarà pubblicato mediante affissione in forma integrale all'albo pretorio comunale, sul sito web del Comune www.comune.decimomannu.ca.it e sul sito web della Regione autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it;

La Stazione appaltante si riserva la facoltà:

- a) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D.Lgs n.163/2006;
- b) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente;
- c) di sospendere o non aggiudicare la gara per motivi di superiore interesse della stazione appaltante;
- d) di aggiudicare al concorrente che segue in graduatoria in caso di risoluzione del contratto o revoca dell'aggiudicazione, se ciò sia ritenuto vantaggioso per la stessa Società appaltante.

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Donatella Garau

Procedure di ricorso:

La stazione appaltante dichiara che non intende avvalersi della clausola compromissoria ai sensi dell'art.241, comma 1bis, del D.L.gs 163/06.

Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Giudice amministrativo: TAR Sardegna, Via Sassari 17, cap.09100 (Italia)

Decimomannu, 8.06.2011

*Il Responsabile del Settore Amministrativo
Dott.ssa Donatella Garau*

ALLEGATI:

MODELLO DI ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E ANNESSE DICHIARAZIONI (Allegato 1)

MODELLO DI PRESENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA(Allegato 2)

MODELLO DICHIARAZIONI PERSONALI(Allegato 3)

MODELLO AVVALIMENTO – DICHIARAZIONE OPERATORE ECONOMICO AUSILIATO(Allegato 4)

MODELLO AVVALIMENTO – DICHIARAZIONE OPERATORE ECONOMICO AUSILIARIO(Allegato 5)

MODELLO DICHIARAZIONE SOLO PER I CONSORZI(Allegato 6)

Allegato 1)

COMUNE DI DECIMOMANNU

Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
E CONNESSA DICHIARAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Il sottoscritto _____

nato il _____ a _____

in qualità di (indicare titolare o rappresentante legale) _____

della ditta _____

con sede a _____ in via _____

C.F. _____

CHIEDE

di partecipare alla procedura sopra indicata e a tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall’articolo 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA:

I. FORMA DI PARTECIPAZIONE.

- che l’operatore economico partecipa come:

- OPERATORE ECONOMICO SINGOLO
 CAPOGRUPPO DI COSTITUITA / COSTITUENDA ASSOCIAZIONE TEMPORANEA / R.T.I. /
CONSORZIO ORDINARIO / GEIE, DI CUI ALL’ART. 37 DEL CODICE DEI CONTRATTI, TRA I
SEGUENTI OPERATORI ECONOMICI:

- MANDANTE DI COSTITUITA / COSTITUENDA ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI CUI
ALL’ART. 37 DEL CODICE DEI CONTRATTI, TRA I SEGUENTI OPERATORI ECONOMICI:

- CONSORZIO DI COOPERATIVE DI CUI ALL’ART. 34, COMMA 1, LETT. B), DEL CODICE
DEI CONTRATTI

- CONSORZIO TRA IMPRESE ARTIGIANE DI CUI ALL'ART. 34, COMMA 1, LETT. B), DEL CODICE DEI CONTRATTI
- CONSORZIO STABILE DI CUI ALL'ART. 34, COMMA 1, LETT. C), DEL CODICE DEI CONTRATTI

II. ISCRIZIONE REGISTRI.

- che l'operatore economico è iscritto nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. di _____
(per gli operatori economici con sede in altro Stato indicare il competente albo o lista ufficiale dello Stato di appartenenza per la seguente) per l'attività:

_____, numero di iscrizione
 _____ data di iscrizione
 _____ durata della società:
 data termine _____ forma giuridica

- che nel registro imprese c/o la camera di commercio risultano iscritti ed attualmente in carica: (indicare: titolare di impresa individuale ovvero di tutti i soci di società in nome collettivo ovvero di tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali e di tutti i direttori tecnici)

<u>Nominativo</u>	<u>luogo e data di nascita</u>	<u>qualifica</u>
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	
	<u>Nato a</u> _____ <u>il</u> _____	

- che la cooperativa (se tale) _____ risulta regolarmente iscritta nel Registro Prefettizio di _____, numero di iscrizione _____
 _____ sezione _____
 _____ data di iscrizione _____
 _____ ed è autorizzata a partecipare a pubbliche gare;

- che il consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), del Codice dei Contratti (se tale) _____ risulta regolarmente iscritto nello Schedario Generale della Cooperazione di _____,
 numero di iscrizione _____
 data di iscrizione _____

IV. INSUSSISTENZA IN CAPO ALL'OPERATORE ECONOMICO DELLE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI AL COMMA 1, LETTERE A), D), E), F), G), H), I), L), M) , M-BIS) MTER) MQUATER) DELL'ART. 38 DEL D. LGS. N. 163/2006 E SS.MM.II..

- 1) che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (lett.a, art 38,D.Lgs 163/06);
- 2) che nei confronti della ditta non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società (art. 38 lett. b D.Lgs 163/2006);
- 3) che nei confronti della ditta non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima (lett. c,art. 38, D.Lgs 163/06);
- 4) che la ditta non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa (lett. d, art.38, D.Lgs. 163/06);
- 5) che la ditta non ha commesso violazioni gravi definitivamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro. (lett. e, art.38, D.Lgs 163/06);
- 6) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, la ditta non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante (lett. f, art. 38, D.Lgs 163/06);
- 7) che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti (lett.g, art 38, D.Lgs. 163/06)
- 8) che nei confronti della ditta, ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti (lett. h, art. 38, D.Lgs 163/06);
- 9) che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (lett.i, art 38, D.Lgs. 163/06);
- 10) che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, (lett.l art 38, D.Lgs. 163/06);
- 11) che nei confronti della ditta non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248 (lett.m, art 38, D.Lgs. 163/06);
- 12) che nei confronti della ditta, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater del D.Lgs. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA, (lett.mbis, art 38, D.Lgs. 163/06);
- 13) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risulta che la ditta ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio (lett.mter art 38, D.Lgs. 163/06);

paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti);

è intervenuta la sostituzione o la cessazione dei seguenti soggetti:

Nominativo	luogo e data di nascita	qualifica
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	
	Nato a _____ il _____	

e nei loro confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; oppure sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti); sono stati però adottati atti e misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, di seguito dettagliati (si allegano i relativi atti a pena di esclusione):

V. OSSERVANZA CONTRATTI DI LAVORO (ART. 52, COMMA 1, L. R. N. 5/2007).

1. che l'operatore economico è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti, ai sensi della Legge n. 266/2002 e secondo la legislazione vigente, e di possedere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:

- INPS: sede di _____, Via _____
matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte); -INAIL:
sede di _____, Via _____ matricola n. _____
_____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte);
_____ : sede di _____,
Via _____ matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso
più sedi indicarle tutte);
_____. Provincia di _____, matricola n. _____;
_____ Regione Sardegna, matricola n. _____; -
_____, n. matricola _____. In caso di non iscrizioni ad uno
degli Enti suindicati, indicarne i motivi:

2. che l'operatore economico è ottemperante agli obblighi derivanti dalle norme e prescrizioni dei contratti

collettivi, dalle leggi e dai regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

VI. SITUAZIONI DI CONTROLLO E/O COLLEGAMENTO.

1. L'inesistenza di situazioni di controllo ex art. 2359 cod. civ. con altri operatori economici partecipanti alla gara, nonché l'inesistenza di situazioni di collegamento e/o collegamento sostanziale con altri concorrenti, quali, ad esempio, la non comunanza con altri operatori economici offerenti, del legale rappresentante/titolare/amministratori/soci/direttori tecnici/procuratori con poteri di rappresentanza, nonché ipotesi in cui le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale ovvero che gli operatori economici controllanti e/o controllati sono i seguenti (allegare eventualmente relativo elenco):

VII. REQUISITI ECONOMICO - FINANZIARI.

1. che la Ditta ha svolto con esito positivo, per almeno due anni, servizi identici a quelli del presente appalto per conto di Enti pubblici come al seguente prospetto:

Ente presso il quale si è svolto il Servizio	Periodo di svolgimento (indicare giorno, mese ed anno di inizio e fine)	Importo escluso di IVA

10. che il fatturato globale d'impresa degli ultimi tre esercizi è stato pari a:

2010 € _____

2009 € _____

2008 € _____

11. che ha formulato l'offerta tenendo conto delle disposizioni vigenti in materia di costi del lavoro e di sicurezza e protezione dei lavoratori;

12. che la ditta non ha in essere piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 e s.m.i.;

13. di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta e di considerare incluso nell'importo di aggiudicazione ogni e qualsiasi onere e spesa che sia comunque necessario per l'esecuzione dell'appalto a perfetta regola d'arte, secondo le condizioni stabilite dal capitolato d'appalto;

14. che si impegna, in caso di aggiudicazione e a pena di decadenza della stessa, ad attivare il Servizio improrogabilmente nel giorno la cui data verrà comunicata dal Responsabile del Settore Amministrativo;

15. che la Ditta accetta incondizionatamente tutte le prescrizioni previste nel bando di gara e nel relativo Capitolato d'Appalto;

16. che si impegna, in caso di aggiudicazione, a produrre le certificazioni in originale necessarie alla stipula del contratto non appena l'Amministrazione ne farà richiesta;

17. di obbligarsi ad effettuare il servizio al prezzo offerto in sede di gara, che riconosce remunerativo e compensativo e che rimane fisso ed invariabile, a prescindere da eventuali aumenti che dovessero sopravvenire successivamente alla formulazione dell'offerta medesima;

VIII. TRATTAMENTO DATI.

1. Di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

La dichiarazione deve essere sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante pena l'esclusione dalla gara.

Alla dichiarazione suddetta deve essere allegata, ai sensi dell'art. 38, comma 1, del d.P.R. 445/2000, copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, pena l'esclusione dalla gara.

La mancanza, l'incompletezza o l'irregolarità della suddetta dichiarazione comporterà l'esclusione dalla gara.

La mancanza nella dichiarazione di uno qualsiasi dei punti suindicati comporterà l'esclusione dalla gara.

Data, _____

Firma _____

NB. Allegare documento di identità prodotto in copia fotostatica non autenticata, pena l'esclusione dalla gara.

Allegato 2)

Marca da Bolli €. 14,62

COMUNE DI DECIMOMANNU

Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA ”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

OFFERTA

Importo a base di gara: € 4,50 (al netto di IVA) per singolo pasto fornito

Il Sottoscritto nato a il C.

F. n. in qualità di

..... dell’operatore economico

....., capogruppo degli operatori

economici (se tale): Memore delle pene stabilite dall’art. 76

del D.P.R. n. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

**Di offrire per la realizzazione del ““ SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA
DI VIA PETRARCA””**

il prezzo di:

- € _____ (diconsi euro _____
_____) esclusa di I.V.A;

pari ad un ribasso percentuale del _____ %

(diconsi _____) sull’importo a base di gara.

Data, _____

Timbro e firma del Rappresentante Legale della ditta

Allegare copia fotostatica di un documento di identità dei dichiaranti in corso di validità pena l’esclusione.

Allegato 3)

COMUNE DI DECIMOMANNU

Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA ”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

DICHIARAZIONI PERSONALI

(art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

Il Sottoscritto C. F. n.

nato a il e residente a

in Via/P.zza n. tel.

fax

in qualità di

dell'operatore economico

con sede in, Via n.....

C. F. n., tel., fax

Memore delle pene stabilite dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e ss.mm.ii. in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA ED ATTESTA

1. assenza a proprio carico di procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575 (art. 38, comma 1, lett. b), Codice dei Contratti);
2. inesistenza di un provvedimento con il quale sia stata disposta nei propri confronti la misura di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423;
3. che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
4. che nei propri confronti non sussiste, nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando, richiesta di rinvio a giudizio per omessa denuncia all'autorità giudiziaria del fatto di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D. L. 13.05.1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12.07.1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, comma 1, della Legge 24.11.1981, n. 689 (art. 38, comma 1, lett. m-ter), Codice dei Contratti);
5. inesistenza di sentenze di condanna passate in giudicato o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; inesistenza di sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode,

riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18 (art. 38, comma 1, lett. c), Codice dei Contratti);

6. inesistenza di sentenze di condanna passate in giudicato relative a reati che comportano quale pena accessoria il divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione, ex art. 32 quater c.p..

Dichiara inoltre (se del caso): la sussistenza di sentenze di condanna passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p., con indicazione – **a pena di esclusione** -degli estremi di ciascun provvedimento, anche nel caso in cui sia intervenuto il "beneficio della non menzione":

Data _____

IL DICHIARANTE

Allegare copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità

(1) LA DICHIARAZIONE DEVE ESSERE RESA -**A PENA DI ESCLUSIONE** -DAI SEGUENTI SOGGETTI:

- nel caso di impresa individuale, dal titolare, da tutti i direttori tecnici e da tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali;
- nel caso di società in nome collettivo, da tutti i soci, da tutti i direttori tecnici e da tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali;
- nel caso di società in accomandita semplice, da tutti i soci accomandatari, da tutti i direttori tecnici e da tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali;
- nel caso di ogni altro tipo di società o consorzio, da tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, da tutti i direttori tecnici e da tutti gli eventuali procuratori generali e/o speciali.

A pena di esclusione dalla gara, le dichiarazioni di cui sopra, devono essere rese, nel caso di concorrenti costituiti da operatori economici riuniti o associati o da riunirsi o associarsi/consorzio ordinario/GEIE, da parte dei medesimi soggetti che figurano nella compagine di ciascun offerente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio.

A pena di esclusione dalla gara, per i consorzi di cooperative, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del Codice dei Contratti, tale dichiarazione dovrà essere resa, da parte dei medesimi soggetti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici dell'appalto.

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

AVVALIMENTO – DICHIARAZIONE OPERATORE ECONOMICO AUSILIATO

(artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000)

Il Sottoscritto C. F. n.
nato a il e residente a in
Via/P.zza n. tel.
fax in qualità di
dell’operatore economico
con sede in, Via n.....
C. F. n., tel., fax;
capogruppo degli operatori economici (se tale)
riunite ai sensi degli articoli _____, valendosi della facoltà concessagli dal D.P.R.

28.12.2000, n. 445, per la documentazione relativa all’appalto dei lavori di:

.....

Memore delle pene stabilite dall’art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

1. di avvalersi dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, posseduti dall’operatore economico ausiliario _____, e di seguito specificamente indicati:

- requisiti di carattere economico: _____
- requisiti di carattere finanziario: _____
- requisiti di carattere tecnico: _____
- requisiti di carattere organizzativo: _____

2. di allegare alla presente il contratto, in originale o copia autentica ai sensi dell’art. 18 del D.P.R. n. 445/2000, in virtù del quale l’operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti dell’offerente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, dettagliatamente indicate, per tutta la durata dell’appalto e del valore economico di ciascuna di esse.

(Nel caso di avvalimento nei confronti di un operatore economico che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto può essere presentata dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo).

Data _____

Il Dichiarante

Allegare copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità

COMUNE DI DECIMOMANNU
Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

AVVALIMENTO – DICHIARAZIONE OPERATORE ECONOMICO AUSILIARIO

(artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000)

(

Il Sottoscritto C. F. n.

nato a il e residente a in

Via/P.zza n. tel.

fax

in qualità di

dell'operatore economico,

con sede in, Via n.....

C. F. n., tel., fax

valendosi della facoltà concessagli dal D.P.R. 28.12.2000, n. 445, memore delle pene stabilite dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art. 49, comma 2, lett. d) ed e), del Codice dei Contratti,

DICHIARA

1. di mettere a disposizione del concorrente (operatore economico ausiliato) per tutta la durata dell'appalto le risorse e gli strumenti necessari per l'esecuzione dei lavori;
2. di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice dei Contratti, né di trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 34, comma 2, del Codice dei Contratti, con uno degli altri operatori economici che partecipano alla gara (art. 49, comma 2, lett. e), Codice dei Contratti).

Data _____

IL DICHIARANTE

Allegare copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità

COMUNE DI DECIMOMANNU

Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA ”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

SOLO PER I CONSORZI

DI CUI ALL’ART. 34, COMMA 1, LETTERE B) E C), DEL CODICE DEI CONTRATTI

Il Sottoscritto C. F. n. nato a
..... il

in qualità di del
consorzio

capogruppo degli operatori economici (se tale):

DICHIARA

- CHE INTENDE ESEGUIRE DIRETTAMENTE I LAVORI;
- CHE INTENDE AFFIDARE L'ESECUZIONE DEI LAVORI AI SEGUENTI CONSORZIATI (i consorziati esecutori dovranno rendere, **a pena di esclusione**, le dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti di ordine generale, morale e professionale di cui agli articoli 8.1 e 8.2 del disciplinare di gara; qualora la consorziata indicata sia a sua volta un consorzio, quest'ultimo dovrà indicare, pena l'esclusione, l'impresa che eseguirà i lavori e per la quale concorre):

-
- SOLO in caso di consorzio stabile di cui all'art. 34, comma 1, lett. c, del Codice dei Contratti:
- CHE LE IMPRESE CONSORZiate SONO (Allegare eventuale elenco):

Data _____

I DICHIARANTI

Allegare copia fotostatica di un documento di identità dei dichiaranti in corso di validità

Ai sensi degli articoli 36, comma5, e 37, comma7, del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., come modificati dalla Legge

n. 69/2009, è fatto divieto a tutti i consorziati del consorzio stabile e alle imprese indicate quali esecutrici, aderenti a consorzi tra cooperative di produzione e lavoro e a consorzi tra imprese artigiane, di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

COMUNE DI DECIMOMANNU

Piazza Municipio n. 1 - 09033 DECIMOMANNU (CA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “ SERVIZIO MENSA
PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA PETRARCA”**

Anni scolastici dal 2011/2012 al 2015/2016.

CODICE CIG 26844920E1

CONTRATTO DI AVVALIMENTO

TRA

L’operatore economico A

E

L’operatore economico B

Premesso che:

-l’operatore economico B intende concorrere alla gara per l’affidamento dei lavori bandita dalla stazione appaltante.....; -la gara in questione prevede l’affidamento in appalto di lavori relativi alla categoria scorporabile; -l’operatore economico B non è in possesso della qualificazione relativa ai lavori sopra detti ed intende utilizzare lo strumento dell’avvalimento, come previsto dal relativo bando di gara, tutto ciò premesso, tra i predetti operatori economici si conviene e stipula quanto segue:

1. In relazione all’appalto bandito da l’operatore economico A, nella sua qualità di operatore economico ausiliario, si impegna a mettere a disposizione dell’operatore economico B, ai fini della partecipazione alla gara per l’affidamento di detto appalto, nonché per l’esecuzione dei relativi lavori, la sua qualificazione nella categoria classifica nonché tutte le risorse, nessuna esclusa per consentire l’esecuzione della porzione di opera oggetto della predetta categoria

L’impegno, di cui al punto precedente, decorre dalla data del presente contratto ed è assunto per l’intera durata dell’appalto.

L’operatore economico ausiliario A assume con il presente contratto la responsabilità solidale con l’operatore economico B nei confronti della stazione appaltante ..., relativamente alla parte di opera oggetto della categoria... La predetta responsabilità si estende fino al collaudo e, dopo quest’ultimo, in relazione alle eventuali responsabilità, di cui agli articoli 1667 e 1669 cod. civ..

L’operatore economico ausiliario A, con il presente contratto, dà all’operatore economico B piena assicurazione circa il proprio possesso di tutti i requisiti necessari, ed in particolare:

- a. qualificazione SOA nella categoria ..., classifica ...
- b. possesso dei requisiti generali di cui all’art. 75 del D.P.R. n. 554/1999, nonché di ogni altro requisito previsto dalla legislazione vigente;
- c. insussistenza delle preclusioni previste dalla normativa antimafia.