



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo

DIREZIONE DIDATTICA
STATALE

3° CIRCOLO “DI VITTORIO”

Via Ercolano, 7 - Cerignola (FG)
Tel e Fax 0885/422463
Cod. FGEE030002
C.F. 81004440715



Ministero della Pubblica Istruzione
Dipartimento per l'Istruzione
Direzione Generale per gli Affari
Internazionali
Uff. V

Programma Operativo Nazionale: “Competenze per lo Sviluppo” Annualità 2008/2009

Prot. n.865/B37

Cerignola, li 24/02/2009

BANDO PUBBLICO

Oggetto: Bando di gara per servizio di refezione scolastica.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **Vista** la delibera del Collegio dei Docenti n. 68/4 del 03/10/2008 relativa al Piano Integrato PON FSE per l'anno scolastico 2008/2009;
- **Visto** l'Avviso Prot. n. AOODGAI/ 8124 del 15/07/2008;
- **Considerato** che in data 09/10/2008 è stato inoltrato al MIUR il Piano Integrato per l'annualità 2008/2009;
- **Acquisita** l'autorizzazione del MIUR con la nota Prot. AOODGAI n. 15763 del 17/12/2008;
- **Viste** le “Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative co-finanziate dai Fondi strutturali europei” 2007/2013-Ed. 2008;
- **Considerato** che il 3° Circolo “G. Di Vittorio” di Cerignola è stato autorizzato per l'a.s. 2008/2009 ad effettuare il seguente Piano Integrato finanziato con il Fondo Sociale Europeo:

Obiettivo D- Accrescere la diffusione, l'accesso e l'uso della società dell'informazione nella scuola.

Azione D1- Interventi formativi rivolti ai docenti e al personale della scuola sulle
Nuove tecnologie.

Obiettivo F- Promuovere il successo scolastico, le pari opportunità e l'inclusione sociale.

Azione F1- Interventi formativi rivolti agli alunni e ai loro genitori.

- **Considerato** che si rende necessario procedere all'individuazione di esperti esterni cui conferire il contratto di prestazione d'opera per l'attuazione del medesimo Piano Integrato FSE;

E M A N A

Il presente bando di gara per l'espletamento di un servizio di refezione scolastica per alunni di scuola primaria partecipanti al progetto PON FSE “Competenze per lo sviluppo” Obiettivo F1 finanziato con i fondi strutturali europei. Il servizio si intende assicurato alle seguenti condizioni:

1. Fornitura di pasti di cui all'allegata tabella dietetica presso la nostra Sede;
2. Il prezzo deve riferirsi alla singola razione. In linea generale si evidenzia che il numero di pasti da servire è così definito: 45 pasti per 20 giorni non continuativi, secondo modalità da concordare, per un totale di 900 pasti. Il servizio va assicurato mediamente due volte a settimana (ore 13,30).
3. Il servizio dovrà essere espletato nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
4. Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura a finanziamento ottenuto da parte della scuola.
5. Le offerte dovranno pervenire alla scuola (non vale il timbro postale ma la reale ricezione, anche brevi manu) entro le ore 12,00 del 05.03.2009.
Distintamente.

In allegato: capitolato speciale di appalto e tabella dietetica.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Lucia LENOCI)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per la fornitura di pasti agli alunni della D.D. III Circolo
"G. Di Vittorio"
PROGETTO PON FSE obiettivo F1

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- a) la produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti, pronti per il consumo e destinati agli alunni che partecipano al progetto PON FSE Obiettivo F1 della Direzione Didattica III Circolo "G. Di Vittorio".
- b) la qualità del menù deve essere garantita dall'impiego di materie prime quali prodotti D.O.P. e I.G.P. e prodotti OGM free. Il pranzo sarà servito nei nostri locali ;
- c) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- d) la fornitura del coperto per la consumazione del pasto;
Il servizio sarà assicurato in giorni feriali.

ART. 2 - NUMERO DI PASTI

Il numero di pasti da servire è di 45 pasti per 20 giorni non continuativi, secondo modalità da concordare, per un totale di 900 pasti.

Alla scadenza il rapporto tra la scuola e l'appaltatore s'intende automaticamente risolto.

ART. 3 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Ai fini dell'aggiudicazione della gara d'appalto si terrà presente il prezzo economicamente più vantaggioso, comprensivo di IVA nella misura di legge, e che dovrà rientrare nei limiti stabiliti dal piano finanziario del progetto approvato. Si precisa che, ai fini dell'espletamento della gara d'appalto il **prezzo massimo** unitario del servizio (costo del pasto) è stabilito in Euro 8,00. L'importo deve intendersi comprensivo di IVA nella misura di legge.

La gara verrà aggiudicata alla ditta che effettuerà il ribasso maggiore ed avrà luogo quant'anche vi sia una sola offerta purchè valida.

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

La ditta dovrà presentare la seguente documentazione:

- a) iscrizione nel Registro della Camera di Commercio per l'attività concernente l'appalto;
- b) autocertificazione in ordine alle condanne penali (certificato penale) degli amministratori muniti di legale rappresentanza indicata nel certificato della Camera di Commercio;
- c) dichiarazione di non essersi reso colpevole di negligenza o malafede in precedenti forniture in applicazione analogica del R.D. 2440 del 1923 e del R.D. 827 del 1924;
- d) dichiarazione di assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara, inteso in relazione all'art. 2369 C.C. in forma singola o associata;

- e) dichiarazione con la quale il legale rappresentante della ditta attesta di avere la disponibilità di un centro cottura di cui alla lett. a) dell'art. 5 con le caratteristiche di cui al presente capitolato;
- f) copia autenticata ai sensi di legge dell'autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura di cui alla precedente lett. f).

Art. 5 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

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

- a) disporre di apposito centro idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione e cottura dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo art. 15;
- b) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- c) impiegare per la preparazione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;
- d) nelle operazioni di preparazione dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Art. 6 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

In particolare si precisa di:

- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale granulato a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegata tabella dietetica, secondo la suddivisione per ordine di scuola.

ART. 7 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

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

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

Art. 8 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

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

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

ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

ART. 10 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

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

ART. 11 - CORRISPETTIVI

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

La liquidazione dei corrispettivi sarà fatta, a seguito presentazione della regolare fattura, a finanziamenti avvenuti da parte della scuola.

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

ART. 12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

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

ART. 13 - SUBAPPALTO

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

ART. 14 - VIGILANZA E CONTROLLI

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

ART. 15 - PENALITÀ

La Scuola si riserva di far eseguire da altri il mancato o l'incompleto o il trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 8 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

ART. 16 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile, in accordo tra le parti, è quello di Foggia.

ART. 17 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

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

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

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

TABELLA DIETETICA

Primi piatti: g 40+30 di condimento: il peso della pasta va calcolato al crudo

- pasta al pesto, pasta al tonno, pasta al pomodoro tortellini, riso ecc
- Pasta all'uovo
- Pasta fresca (orecchiette, troccoli ecc.)

Condimenti g 30+40 di pasta

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

I condimenti dovranno essere preparati, all'occorrenza, con olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano, uova, il tutto quanto basta

Secondi piatti g 70

- Carni fresche (vitello, pollame)
- salumi (prosciutto cotto, prosciutto crudo magro)
- pesce fresco (palombo, merluzzo, pesce azzurro, sogliola, dentice, miscuglio di pesci piccoli)
- formaggi (mozzarella, emmenthal, caciocavallo, provolone dolce, ricotta pecorino, Parmigiano Reggiano)
- ortaggi ripieni (mezza melanzana, mezzo peperone, mezza zucchina di grandezza media, carciofi ripieni di prosciutto cotto, mozzarella, macinato di carne)

Contorni

- legumi freschi e secchi, ortaggi freschi, verdure fresche, pomodori

Frutta di stagione

- arance, manderini, mele, pere, ciliegie, pesche, albicocche, caki, fichi, fichidindia, fragole, uva, susine, banane

Pane

- una michetta in confezione sigillata

Bevande

- acqua minerale naturale

N B

Il peso della pasta va calcolato al crudo, per altre preparazioni il peso va calcolato al cotto.