

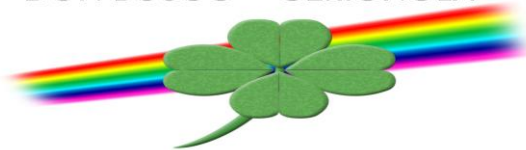


Unione Europea
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" (FSE)
P.O.N. - Ambiente per l'apprendimento (FESR)
D.G. Occupazione, Affari Sociali e pari Opportunità
D.G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

Scuola Secondaria di 1° grado Statale
"DON BOSCO" - CERIGNOLA



con sezione staccata di Borgo Tressanti

Via Tomba dei Galli,5 – 71042 Cerignola (FG) – T.0885/413215 – Fax885/417600

Cod.Fiscale 81004060711 Cod.Mecc. FGMM043003

e-mail fgmm043003@istruzione.it

Sito:www.scuoladonbosco.cerignola.scuolaeservizi.it

Prot. n.4280/27/c

Cerignola, 21.01.2010

All'Ufficio Scolastico Regionale PUGLIA per la ponpuglia@gmail.com
All'Ufficio scolastico Provinciale della provincia di Foggia
Ai Dirigenti delle Istituzioni Scolastiche della Provincia di Foggia
Al Centro Territoriale per l'Impiego di Cerignola
All'albo Pretorio del Comune di Cerignola
All'albo della Scuola
Sul Sito della Scuola
Alle ditte erogatrici servizi mensa

BANDO DI GARA

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
"Competenze per lo Sviluppo"
PON F-1-FSE-2009-449 annualità 2009/2010

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Vista la

- nota, prot. n. AOODGAI-5367 del 21.10. 2009, del M.I.U.R – Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per gli Affari Internazionali- Uff. IV- Programmazione e Gestione dei Fondi strutturali europei e nazionali per lo Sviluppo e la Coesione Sociale, che autorizza il Piano Integrato della Scuola Secondaria di I grado "don Bosco" – Cerignola;
- nota, prot. AOODRPU n. 9586 del 05.11 2009, dell'UFFICIO III - Sistema formativo integrato e gestione dei fondi strutturali - della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia

Visto il Piano integrato presentato da questo Istituto relativo ai seguenti obiettivi/azioni:

F-1-FSE-2009-449: Promuovere il successo scolastico, le pari opportunità, l'inclusione sociale – Interventi per promuovere il successo scolastico per le scuole del primo ciclo

Visti gli artt. 33 e 40 del D.Lgs. N°44 dell'01.02.2001:



2007-2013

Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Unione Europea
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" (FSE)
P.O.N. - Ambiente per l'apprendimento (FESR)
D.G. Occupazione, Affari Sociali e pari Opportunità
D.G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

Vista l'articolazione del percorso formativo

Vista la ripartizione delle categorie di spesa

EMANA

il seguente bando per l'espletamento di un servizio di refezione scolastica per alunni di scuola media partecipanti al progetto PON "Competenze per lo sviluppo" Obiettivo F azione 1 finanziato con i fondi strutturali europei. Il servizio si intende assicurato alle seguenti condizioni:

1. Fornitura di pasti di cui all'allegata tabella dietetica.
2. Il pranzo dovrà essere erogato presso la sede della ditta (l'eventuale trasporto sarà a carico della ditta).
3. Il prezzo deve riferirsi alla singola razione. In linea generale si evidenzia che il numero di pasti da servire sono così definiti: 60 pasti per 20 giorni non continuativi per un totale di 7200 €. Il servizio va assicurato mediamente una/due volte a settimana nel periodo febbraio/giugno 2010. Resta inteso che il numero preciso dei pasti da servire verrà comunicato entro le ore 9,30 della giornata di riferimento.
4. Il servizio dovrà essere espletato nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
5. Le offerte dovranno pervenire alla scuola (non vale il timbro postale ma la reale ricezione, anche brevi manu) entro le ore 12 **del 06.02.2010.**
6. La gara verrà aggiudicata alla ditta che effettuerà il ribasso maggiore.
7. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola offerta.
8. Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura **a finanziamento ottenuto da parte della scuola.**

Allegato A: tabella dietetica e capitolato speciale di appalto.

Il Dirigente Scolastico
(Vito Panebianco)



2007-2013

Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

per la fornitura di pasti agli alunni della Scuola Secondaria I grado "don Bosco"
PROGETTO PON "Competenze per lo sviluppo" Obiettivo F azione 1

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 "Competenze per lo sviluppo" Obiettivo F azione 1 finanziato con i fondi strutturali europei della Scuola Secondaria I grado "don Bosco".
- 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 vostri 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 - DURATA , INIZIO APPALTO E NUMERO DI PASTI

L'appalto viene conferito da febbraio a giugno 2010 per 2 giorni a settimana.
Alla scadenza il rapporto tra la scuola e l'appaltatore s'intende automaticamente risolto.

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

Ai fini dell'espletamento della gara d'appalto l'importo massimo del servizio è stabilito in Euro 7200. L'importo deve intendersi comprensivo di IVA nella misura di legge.
La gara verrà aggiudicata alla ditta che effettuerà il ribasso maggiore.

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

La ditta dovrà presentare la seguente documentazione:

- a) iscrizione nel Registro della Camera di Commercio per l'attività concernente l'appalto;
- b) autocertificazione in ordine alle condanne penali (certificato penale) degli amministratori muniti di legale rappresentanza indicata nel certificato della Camera di Commercio;
- c) idonee dichiarazioni bancarie di istituti di credito autorizzati;
- d) dichiarazione di non essersi reso colpevole di negligenza o malafede in precedenti forniture in applicazione analogica del R.D. 2440 del 1923 e del R.D. 827 del 1924;
- e) dichiarazione di assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara, inteso in relazione all'art. 2369 C.C. in forma singola o associata;
- f) dichiarazione con la quale il legale rappresentante della ditta attesta di avere la disponibilità di un centro cottura di cui alla lett. a) dell'art. 5 con le caratteristiche di cui al presente capitolato;
- g) copia autenticata ai sensi di legge dell'autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura di cui alla precedente lett. f);
- h) relazione descrittiva dei locali e attrezzature del centro cottura realizzato o da realizzare, e quanto altro afferente all'attuazione del servizio.





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 granulare 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 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 zuccina 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, mandarini, 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.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Vito Panebianco)

