



COMUNE DI BONORVA

(Provincia di Sassari)

Settore Amministrativo

prot 7154

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA , PRIMARIA , SECONDARIA DI 1°GRADO E INSEGNANTI DEI RELATIVI ISTITUTI . A.S. 2009/2010.

ART. 1

Oggetto e importo dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto: la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo destinati al servizio di mensa scolastica per la scuole dell'Infanzia, Elementari, Secondarie di 1° grado e insegnanti dei relativi Istituti. Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs n. 155/1997 (H. A. C. C. P.), nei termini di cui al successivo art.7.

E fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei Menu che costituiscono parte integrante del presente Capitolato.

Il valore presunto dell'appalto è determinato in €. 124.800,00 (eurocentoventiquattromilaottocento/00) oltre IVA 4% pari a € 3.90 oltre IVA a pasto. L'importo complessivo presunto di cui al precedente comma è riferito alla somministrazione di presunti 32.000 pasti.

L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per ogni singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio .

L'appaltatore effettuerà il servizio di preparazione dei pasti nei locali di sua proprietà e/o locazione.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il presente appalto riguarda l'anno scolastico 2009/2010 e decorrerà dalla data di inizio del servizio mensa fissata per il giorno 1° di ottobre 2009. L'appaltatore s'impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico; le date di cessazione saranno comunicate in tempo utile e secondo le modalità più opportune dal Comune di Bonorva.

La ditta aggiudicataria non potrà ritardare l'inizio della gestione, pena la decadenza Ipso iure, dell'appalto stesso.

ART. 2

Dimensioni dell'utenza e sede di consumo

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso un proprio centro di cottura e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale alla effettiva distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto presso gli Istituti Scolastici di Via Giovanni XXIII.

Il personale dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la mensa. L'utenza è composta da alunni e docenti della scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di I° grado.

ART. 3

Procedure e criteri d'aggiudicazione

La gara sarà esperita con procedura aperta (pubblico incanto) e aggiudicata ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 12 aprile 2006 n° 163 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

A) - Profilo tecnico organizzativo e qualitativo del servizio:

punti 60

B) - Profilo economico:

Ribasso sull'importo a base di gara, nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.2

punti 40

ART. 4

Modalità di attribuzione del punteggio

4.1. - Progetto tecnico - organizzativo e qualitativo

Le informazioni devono essere espresse in maniera chiara, dettagliata ed utile per consentire l'attribuzione dei punteggi.

GARANZIE, CURRICULUM E CERTIFICAZIONI	MAX PUNTI 15
Presentazione del curriculum aziendale e in particolare di referenze ottenute dalle Pubbliche Amministrazioni e relative al servizio in oggetto	
Possesso di certificazione di un sistema di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2000 con indicazione del nominativo del soggetto che ha rilasciato la certificazione, il numero e la data del rilascio	
Fatturato globale d'impresa medio annuo oltre l'IVA nell'ultimo triennio 2006/2007/2008	
Dichiarazione del numero medio di pasti giornalmente prodotti	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN OGGETTO	MAX PUNTI 35
Numero del personale addetto al servizio con specificazione dei livelli di professionalità e dei ruoli di ciascuno	

Modalità di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e modalità di conservazione delle materie prime	
Centro di cottura ubicato ad una distanza non superiore a 20 km dal centro abitato di Bonorva	
Piano dei trasporti con indicazione del percorso, della tempistica di consegna dei pasti al plesso scolastico, del numero di mezzi utilizzati	
Modalità operative e di controllo dei processi di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti, lavaggio e sanificazione di locali e attrezzature	
Tipo e caratteristiche tecniche dei contenitori usati per mantenere il legame fresco/caldo, ferme restando le prescrizioni minime di capitolato	
MIGLIORIE	MAX PUNTI 10
Ferme restando le prescrizioni minime di capitolato, ampliamento all'utilizzo di prodotti tipici e di qualità quali: DOP e IGP della Sardegna, "tradizionali sardi", locali, equo-solidali (a titolo di esempio si veda quanto contenuto nel sito tematico della Regione www.sardegnaagricoltura.it)	
Elaborazione di un programma di educazione alimentare	
Modalità di gestione delle emergenze e delle diete speciali (ad es. per diabetici, celiaci, ecc.)	
	TOTALE MAX PUNTI 60

La valutazione dei parametri verrà eseguita in modo insindacabile da apposita Commissione di gara.

Saranno ammesse alla fase di valutazione economica le sole ditte che avranno raggiunto un punteggio minimo di 30 su un massimo di 60 punti attribuibili.

4.2 - Profilo economico

L'offerta economica deve essere effettuata indicando l'importo di ogni pasto al netto dell'IVA e il relativo ribasso.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

all'offerta più bassa vengono attribuiti 40 punti; all'offerta pari all'importo a base d'asta vengono attribuiti 0 punti; alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale secondo la formula

$$A = [(3,90 - P_o) / (3,90 - P_b)] \times 40$$

dove

A = punteggio per il profilo economico

3,90 = importo a base d'asta

P_o = prezzo offerto

P_b = prezzo più basso

40 = punteggio massimo attribuibile

ART. 5

Requisiti di ammissione per la partecipazione alla gara

1. Per essere ammessi alla gara le Ditte dovranno essere iscritte alla C.C.I.A.A. e dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione indicata nel bando, nonché attestazione di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari attinenti l'appalto.

ART. 6

Gestione del servizio

Ad ulteriore precisazione di quanto già detto, si stabilisce qui che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'appaltatore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'appaltatore si indicano in particolare:

- a) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale dell'appaltatore ed agli adempimenti relativi;
- b) l'approvvigionamento degli alimenti e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti;
- c) il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio compresi i diritti di rogito e segreteria.

Il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nel pieno rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL e allegati al presente Capitolato. Il gestore deve inoltre accogliere le modificazioni del menu introdotte per motivazioni religiose ed ideologiche.

Ogni variazione di Menu, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari inoltrata dalla ASL durante il periodo di validità del presente contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 7

Condizioni integrative

1. Per esercitare l'attività di refettorio, ai sensi del D.Lgs 155/97, dovrà essere predisposto uno specifico manuale di autocontrollo, al fine di garantire la sicurezza igienica e la qualità dei pasti.
- 2.

PREPARAZIONE PASTI:

- L'attenzione all'igienicità delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è

basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D.Lgs 155/97.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

Le modalità di confezionamento dei pasti e la tipologia dei contenitori, dovranno essere definite in modo da garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del pasto.

Il servizio di trasporto e distribuzione dovranno essere organizzati in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.

Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori termici e degli automezzi, sarà necessario disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature.

Durante il trasporto dovrà essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione previste dalle normative vigenti.

Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti, che saranno mantenuti negli opportuni contenitori termici, fino al momento della somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito d'idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs. 155/97).

In fase di somministrazione oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà la consumazione dei pasti.

Un buon arredamento dei locali e l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'ASL, il gestore deve garantire il rispetto delle seguenti condizioni integrative:

- a) Per tutte le sale da pranzo compete al gestore, oltre alla fornitura del pasto, la fornitura di acqua minerale naturale da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti nella quantità dagli stessi richiesta.
- b) Il gestore è tenuto altresì alla fornitura di una tovaglietta di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere. E' tenuto altresì alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta. Il gestore sarà tenuto a fornire il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, e il materiale monouso necessario al servizio.
- c) Per gli insegnanti che si avvarranno del servizio, deve essere rispettata una grammatura superiore rispetto a quella prevista per gli alunni.

ART. 8

Somministrazione del pasto.

Aspetti generali

1. Durante la somministrazione del pasto deve essere assolutamente rispettato il parametro relativo alla temperatura dei cibi. Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli opportuni contenitori.
2. Il servizio si deve svolgere nei centri di distribuzione approntati per tempo attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia. L'allestimento deve essere effettuato in modo da garantire un servizio curato nei dettagli.
3. La somministrazione del pasto deve rispettare i requisiti di qualità e sicurezza igienica.

Funzioni di controllo a carico del personale

1. Durante questa fase deve assolutamente essere garantita una totale responsabilizzazione del personale anche in relazione a precise funzioni di controllo.
2. Le verifiche si devono articolare a più livelli:
 - a) caratteristiche organolettiche del piatto, in base agli standard predefiniti di temperatura, cottura, densità, consistenza, sapore, condimento;
 - b) grado di accettazione del piatto, desumibile oggettivamente dalla rilevazione quantitativa dei residui in mensa;
 - c) conformità delle porzioni, sulla base del numero e dell'età degli utenti e degli standard quantitativi definiti dall'ASL.

Tempi minimi di consumo dei pasti

1. La somministrazione del cibo deve essere effettuata nel rispetto di tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.
2. Detto tempo non potrà essere inferiore a 30 minuti.
3. Il personale incaricato del servizio ai tavoli non può svolgere nel frattempo altra mansione.

Orario di somministrazione

1. Il gestore s'impegna ad erogare il servizio negli orari decisi dalla committenza e di seguito specificati:

SCUOLA	ORARIO
Infanzia	12.30
Primaria	12.30
Secondaria I grado	13.30

2. Tali orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Direzione Didattica. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo.

Modalità d'effettuazione del servizio

1. Le modalità in cui gli alimenti devono essere serviti sono quelle proposte in sede di gara, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale di stabilire modalità diverse, sentiti i docenti, senza che ciò comporti aggravii di spesa per l'Amministrazione comunale stessa

Tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento

1. I tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento devono essere indicati in sede di gara. In caso di mancata definizione da parte del gestore, i tempi sono definiti dall'Amministrazione comunale con obbligo di rispetto da parte del gestore senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale stessa.

ART. 9

Variazione e diete speciali

La Ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze sanitarie di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere in sostituzione del menù del giorno, un menù costituito da: Primo piatto- pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale; - secondo piatto: formaggi (grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

Il menù può essere richiesto per iscritto dai genitori alle scuole in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi. I bambini affetti da allergie o da intolleranze alimentari dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 10

Personale

1. Ogni attività inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica deve essere svolta da personale alle dipendenze del gestore.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
3. A richiesta dell'Amministrazione comunale l'impresa deve presentare libro, matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.
4. L'organico, per tutta la durata del contratto, non può essere inferiore a quello dichiarato in sede di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, qualifica e monte ore.
5. La consistenza di organico per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti deve essere comunicata tramite elenco nominativo da trasmettere al Comune di Bonorva. Le sostituzioni di personale devono essere comunicate al medesimo ufficio entro i 30 giorni successivi al loro verificarsi. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere al gestore la sostituzione del personale di cui abbia rilevato l'inidoneità al servizio per comprovati motivi. In tal caso il gestore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 11

Formazione professionale

1. Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.
2. Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

ART. 12

Vestiario

1. Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio.
2. Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta e il nome e cognome del dipendente.
3. Spetta all'ente gestore vigilare sull'effettivo utilizzo da parte del personale.

ART. 13

Idoneità sanitaria

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
2. Il personale non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

ART. 14

Applicazione dei contratti di lavoro

1. Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti.
2. Il gestore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.
3. Il gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale, nel rispetto delle seguenti scadenze, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante l'importo dei versamenti contributivi

effettuati per ciascun dipendente e la conformità degli stessi alla normativa contrattuale vigente per i propri dipendenti:

Entro il	Dichiarazione relativa al periodo precedente
30 aprile	Settembre - febbraio
30 settembre	Marzo Luglio

4. In caso d'inadempienza nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, l'Amministrazione comunale potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto d'appalto.

ART. 15

Locali Attrezzature e arredi

1. L'Amministrazione comunale mette a disposizione del gestore i locali per la somministrazione e gli arredi.
2. L'appaltatore dovrà effettuare la riconsegna dei locali in buono stato conservativo al termine dell'appalto.
3. Le attrezzature necessarie per la somministrazione saranno reperite dal gestore.
4. Verranno consegnati in uso all'appaltatore tutti i locali e gli arredi a seguito di dettagliato inventario.

ART. 16

Spese a carico del gestore

1. Tutte le spese necessarie per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica sono di pertinenza del gestore, fatto salvo quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione comunale come specificate nell'articolo successivo.

ART. 17

Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. Gli unici oneri relativi alla gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui l'Amministrazione comunale si fa carico, oltre a quanto previsto a titolo di compenso dovuto al gestore, sono:
 - a) spese per l'acquisto di tavoli e sedie per la sala da pranzo, qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti;
 - b) spese di manutenzione straordinaria per le attrezzature e i locali di proprietà del Comune.
2. Tutti i restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono a carico del gestore.

ART. 18

Garanzie

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti, il gestore produce una cauzione pari al 10% dell'importo d'aggiudicazione, mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa. In tal caso la Società di Assicurazione dichiara di costituirsi fideiussore nell'interesse del gestore ed a favore del Comune di Bonorva, sino alla concorrenza del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale determinato dall'eventuale ribasso offerto dal gestore.
2. L'accennata polizza è consegnata al Responsabile del Settore Amministrativo, il quale si obbliga di custodirla o di farla custodire sino al termine del contratto.
3. Nel caso di inadempienze contrattuali il Comune di Bonorva ha diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata e il gestore deve reintegrarla nel termine che gli viene prefisso qualora il Comune medesimo abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

ART. 19

Pagamento dei pasti

Il comune di Bonorva sarà obbligato a pagare solo i pasti erogati determinato sulla base delle presenze effettive degli alunni.

Il numero complessivo presunto dei medesimi è stato determinato sulla base di pasti erogato lo scorso anno scolastico.

Il pagamento della somma a saldo sarà disposto all'ultimo del mese, previa verifica dei pasti complessivamente somministrati.

ART. 20

Assicurazione responsabilità civile verso terzi e prodotti

1. L'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa per un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (un milione /00) che impegni la Compagnia assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio.
2. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere.
3. La garanzia inoltre deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti, compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi di produzione propria.

ART. 21

Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

1. E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con

le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

2. E' facoltà dell'Amministrazione comunale disporre senza limitazione d'orario la presenza presso il centro di cottura o il centro di distribuzione di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.
3. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi d'igiene dell'ASL n° 1 e il Settore Amministrativo del Comune.

ART. 22

Controllo di qualità da parte del gestore

1. Il gestore che in fase d'offerta dichiara di eseguire per proprio conto il servizio di controllo di qualità, deve specificare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e il tipo d'analisi che sono eseguiti.
2. I risultati di detti controlli devono essere trasmessi mensilmente all'Ufficio scuola comunale.
3. I risultati delle analisi effettuate dal gestore devono inoltre essere trasmessi al Servizio d'igiene degli alimenti e della nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'ASL N° 1 stessa.

ART. 23

Penalità

1. In caso di mancata osservanza di quanto disposto dagli articoli riportati nella tabella che segue, l'Amministrazione comunale può comminare la sanzione a fianco degli stessi indicata.
2. L'inadempienza è contestata con lettera scritta. Il gestore ha tempo 15 giorni dal ricevimento della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni.
3. In caso di mancata accettazione delle controdeduzioni l'importo della penale viene decurtato direttamente dal corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Oggetto	Sanzione
Mancato rispetto delle grammature dei Menu	€150,00
Modificazione del Menu non pre autorizzato	€200,00
Ritardo di oltre 10 minuti nella consegna dei pasti	€ 250,00
Mancato rispetto delle caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari	€250,00
Mancato rispetto delle condizioni previste per il personale	€250,00
Mancato rispetto di quanto previsto per il controllo di qualità da parte del gestore	€200,00
Mancato rispetto delle condizioni integrative di cui all'art. 7	€ 200,00

ART. 24
Cause di risoluzione del contratto

1. In caso di
- a) caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari: reiterato mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - b) mancato rispetto degli obblighi relativi al personale;
 - c) mancato rispetto degli obblighi previsti dall'articolo 18 del Capitolato.

Il comune di Bonorva può dichiarare, a suo giudizio insindacabile, la decadenza del gestore con effetto immediato, salvo comunque il diritto al risarcimento danni anche tramite la escussione della garanzia fideiussoria.

E inoltre fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione anticipata del contratto, di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria e di addebitare le maggiori spese da sostenere al gestore con il quale è stato risolto anticipatamente il contratto.

ART. 25
Riepilogo delle modalità di presentazione della documentazione

La documentazione necessaria per la partecipazione all'appalto può essere richiesta presso l'Ufficio di Segreteria dal lunedì al venerdì previo versamento di €. 5,00 mediante bollettino postale sul CCP 12445078 intestato a Comune di Bonorva specificando la causale di versamento.

In alternativa gli interessati potranno utilizzare la modulistica pubblicata sul sito Internet del comune di Bonorva.

Riepilogo:

BUSTA A:

- 1) istanza di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana sul MODULO 1) predisposto da questo Comune, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta con firma leggibile. In tale domanda dovranno esser indicati:
- 2) dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni (contestuale) ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n° 445, , redatta sul MODULO 2) predisposto da questo Comune, sottoscritta dal legale rappresentante, del quale dovrà essere allegata fotocopia di un valido documento di identità, attestante il possesso di tutti i requisiti oppure le relative certificazioni.
- 3) Copia del capitolato d'oneri e Menù debitamente timbrato e firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni in esso contenute.

- 4) Nel caso di raggruppamenti di imprese non ancora costituiti, ai quali si applicano le disposizioni previste dall'art. 37 del D.Lgs n° 163/06 ciascuna impresa dovrà produrre copia del capitolato d'oneri, così come suesposto.
- 5) Cauzione provvisoria, a garanzia della stipula del contratto corrispondente al 2% del valore presunto complessivo dell'appalto costituita alternativamente.
- 6) Dichiarazione di un Istituto bancario autorizzato circa la capacità economica e finanziaria della Ditta come previsto dall'art. 41 del D.Lgs n° 163/2006.
- 7) Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa sul MODULO 4) predisposto da questo Comune, nel quale il concorrente dichiara la propria capacità finanziaria per lo svolgimento dell'appalto e l'importo dei servizi svolti nel settore mensa negli ultimi 3 esercizi.
- 8) Attestato rilasciato dal Comune dell'avvenuto sopralluogo nei locali di distribuzione dei pasti.

BUSTA B :

1. PROGETTO TECNICO - ORGANIZZATIVO, sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta, specificando le varie voci indicate nell'allegato capitolato d'oneri;
2. Certificazione dei committenti sui servizi prestati, analoghi a quelli cui si riferisce l'appalto (servizio di mensa) svolti nell'ultimo triennio (2006-2008);
3. Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa sul MODULO 5) predisposto da questo Comune, nel quale il concorrente dichiara la propria capacità tecnica.

BUSTA C:

- I. **OFFERTA ECONOMICA** redatta sul MODULO 3), predisposto da questo Comune in competente bollo da €. 14,62, sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta riportante il prezzo offerto per n.1 pasto IVA esclusa.

ART. 26 Riferimenti

Per quanto non previsto o disciplinato dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile in materia contrattuale e alla legislazione vigente in materia di appalti di pubblici servizi.

Bonorva 25/08/2009

IL RESPONSABILE DI SETTORE
Dr. Francesco MURA