



COMUNE DI BONATE SOTTO
(Provincia di Bergamo)

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Bonate Sotto con sede in Piazza Duca D'Aosta n. 1 – 24040 Bonate Sotto tel. 035.4996011 - fax 035.4996036 – www.comune.bonate-sotto.bg.it.
Codice Identificativo Gara (CIG): 030739565F

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica (preparazione, confezionamento, trasporto, c/o i refettori indicati all'art. 14 del C.S.A, e distribuzione dei pasti, nonché pulizia e riassetto dei locali mensa).

3. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica prenderà avvio dall'inizio dell'anno scolastico 2009/2010 (settembre 2009) e scadrà al termine dell'anno scolastico 2011/2012 (giugno 2012).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare la durata del servizio oltre i termini contrattuali previsti, per un periodo non superiore a mesi sei, e, comunque, per il tempo necessario all'espletamento delle operazioni di scelta del contraente per il nuovo appalto, ferme restando le condizioni stabilite in sede di aggiudicazione.

4. IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo **presunto** e complessivo dell'appalto, riferito all'intera durata del servizio, è di € 166.837,00= IVA esclusa.

L'importo a base d'asta, per ciascun pasto, ammonta ad € 4,00= oltre IVA.

Per gli anni scolastici in appalto (2009/2010-2010/2011-2011/2012) si prevede la fornitura di circa n. 13.903 pasti per ogni anno scolastico.

Il quantitativo dei pasti sopra indicato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base al numero degli iscritti al servizio ed alle presenze effettive.

5. FORMA DELL'APPALTO

L'aggiudicazione del servizio avverrà in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 con applicazione dei seguenti criteri:

a) Prezzo unitario pasto : punti 50

- Il punteggio viene attribuito nel seguente modo, 50 punti all'offerta più vantaggiosa (esclusa IVA) e proporzionalmente per le altre offerte applicando la seguente formula:

$$X = \frac{PV \times PM}{PC}$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

PM è il punteggio massimo attribuibile

PC è il prezzo offerto dal concorrente

PV è il prezzo offerto più vantaggioso

L'offerta economica dovrà indicare il ribasso percentuale sul costo unitario per pasto al netto di IVA e non dovrà superare l'importo massimo di € 4,00 oltre IVA. Non saranno accettate offerte in aumento.

b) Sistema organizzativo: punti 5

- Numero pasti che il centro di cottura può produrre giornalmente (punti 1 per ogni 80 pasti/giorno):

max punti 5

c) Distanza centro di cottura principale: punti 9

- Disponibilità di un centro di cottura, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a 18 Km dalla sede comunale: punti 9
- Disponibilità di un centro di cottura, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza da 18,01 Km a 28 Km dalla sede comunale: punti 3

d) Distanza centro di cottura alternativo: punti 4

- Disponibilità di un centro di cottura alternativo, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a 20 Km dalla sede comunale nel caso di eventuali situazioni straordinarie d'emergenza: punti 4

e) Personale: punti 9

- Numero operatori con qualifica e titolo di studio (punti 0,10 per ogni addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti e punti 0,05 per ogni impiegato amm.vo/contabile): max punti 5
- Programma di formazione del personale (numero di corsi di formazione/qualificazione cui il personale addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti ha partecipato nel triennio 2006/2008: punti 0,10 per ogni corso di almeno 6 ore): max punti 4

f) Curriculum aziendale: punti 9

- Volume globale d'affari triennio 2006-2007-2008: max punti 3
L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$X = \frac{fd}{fa} \times 3$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

fd è il fatturato dichiarato

fa è il fatturato più alto

- Referenze nel settore scolastico triennio 2006-2007-2008: max punti 3
L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$X = \frac{id}{ia} \times 3$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

id è l'importo complessivo dichiarato

ia è l'importo più alto

Verranno prese in considerazione solo le referenze dalle quali risulta espressamente che il servizio è stato effettuato senza aver dato adito a contestazioni

- Certificazione ISO 9001: punti 3

g) Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio: punti 14

- Prodotti biologici esclusivamente provenienti da filiera dedicata Bio e frequenza settimanale di somministrazione (punti 0,10 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,10 per ogni giorno settimanale di somministrazione): max punti 5
- Iniziative di educazione alimentare per le Scuole Primarie e Secondaria di 1° grado e relativo programma (punti 0,50 per ogni iniziativa): max punti 4
- Altre migliorie. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari. Per ogni miglioria ritenuta valida dalla commissione saranno assegnati punti n. 1 fino ad un massimo di: max punti 5

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione almeno pari a punti 18 nei punti b),c), d), e).

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge n.283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti per poter effettuare il servizio di preparazione, di trasporto e di somministrazione degli alimenti;
- 2) possesso della certificazione certificato ISO 9001/2000 del centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente bando;
- 3) possesso della certificazione relativa al Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P.) del centro cottura destinato a produrre i pasti del presente contratto;
- 4) essere iscritte al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto dell'appalto;
- 5) non essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare, salvo che non siano state prosciolte con sentenza passata in giudicato, oppure già prosciolte nella fase istruttoria.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione almeno pari a punti 18 alle voci di cui alle precedenti lettere b), c), d), e).

Gli operatori economici offerenti saranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni.

6. LUOGO D'ESECUZIONE

Refettorio c/o la Scuola Primaria in Largo Farina, 1 – Bonate Sotto;

Refettorio c/o la Scuola Secondaria di 1° grado in via Faidetti, 2 – Bonate Sotto;

7. TERMINE ULTIMO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE:

Il plico contenente l'offerta e la relativa documentazione, **pena l'esclusione dalla gara**, dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 08.06.2009**, presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Bonate Sotto – Piazza D. D'Aosta, 1.

Il plico potrà anche essere spedito a mezzo posta o di terze persone. In tale caso, il plico, per essere valido, dovrà pervenire al suddetto ufficio, in busta chiusa, **non più tardi del predetto giorno e ora**. Trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerte precedenti.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà indicare, all'esterno, sia il nome dell'impresa offerente, in caso di associazione, il nome di tutti i concorrenti associati, sia l'oggetto della gara.

8. DATA ORA E LUOGO DELL'APERTURA:

Si procederà all'apertura dei plichi pervenuti e all'esame della documentazione prodotta ai fini dell'ammissibilità alla gara contenuta nella BUSTA A **il giorno 09 giugno 2009 alle ore 9.00**, in seduta pubblica, presso una sala della sede del Comune di Bonate Sotto.

La Commissione di gara provvederà all'apertura della BUSTA B contenente gli elementi tecnici e valuterà la proposta al fine di attribuirne il punteggio relativo, formalizzando il tutto in apposito verbale.

Successivamente, in seduta pubblica, in data **10 giugno alle ore 9,00**, presso una sala della sede comunale, la Commissione di gara aprirà la BUSTA C dell'offerta economica, procederà all'attribuzione del punteggio per il prezzo, secondo le modalità indicate nel Capitolato speciale d'appalto e redigerà la graduatoria definitiva, con l'individuazione della ditta provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto.

Nel caso di difformità dei documenti rispetto alle indicazioni del presente bando, il Presidente di gara non procederà all'apertura della relativa offerta, con conseguente esclusione dalla gara.

9. CAUZIONI E ALTRE FORME DI GARANZIA RICHIESTE:

Cauzione provvisoria di € 3.336,74= (tremilatrecentotrentasei/74), pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, presentata, **con le modalità previste dall'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006**, in contanti o titoli del debito pubblico o mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

In caso di Associazione Temporanea d'Imprese, non ancora formalmente costituita, la suddetta cauzione, se prestata mediante polizza o fideiussione, dovrà risultare intestata a tutti i componenti dell'A.T.I. stessa con specificato espressamente mandanti e mandatari, pena l'esclusione dalla gara.

Ai sensi dell'art. 40, comma 7, del d.lgs. n. 163/2006, le imprese in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 usufruiscono del beneficio della riduzione al 50% della cauzione e della garanzia fideiussoria previste dall'art. 75 e dall'art. 113, comma 1, del citato decreto.

L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 113 del d.lgs. n. 163/2006, dovrà obbligatoriamente costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la suindicata percentuale della cauzione definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni

punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La predetta cauzione, verrà progressivamente svincolata, con le modalità previste dal suddetto art. 113 comma 3).

10. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTO:

Il servizio è finanziato direttamente dal Comune con mezzi di bilancio. Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 60 gg. dal ricevimento all'ufficio protocollo delle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'appaltatore per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile del Servizio e previa attestazione della regolarità contributiva.

11. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs 163/2006, nonché concorrenti con sede in altri Stati alle condizioni di cui all'art. 47 del medesimo Decreto Legislativo .

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

12. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere, altresì, in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge n. 283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti per poter effettuare il servizio di preparazione, di trasporto e di somministrazione degli alimenti.
- 2) possesso della certificazione certificato ISO 9001/2000 del centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente bando;
- 3) possesso della certificazione relativa al Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P.) del centro cottura destinato a produrre i pasti del presente contratto;
- 4) essere iscritte al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto dell'appalto;
- 5) non essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare, salvo che non siano state prosciolte con sentenza passata in giudicato, oppure già prosciolte nella fase istruttoria.

13. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESA

Sono ammesse a presentare offerte anche ditte appositamente e temporaneamente raggruppate, secondo le modalità di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006. La Ditta che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi. Pertanto il consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Se il consorzio o il raggruppamento non è stato ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le ditte raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguiti dalle singole ditte e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse ditte conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare in sede di offerta e qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le ditte raggruppate.

14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La documentazione per la partecipazione alla gara deve essere contenuta in un plico che deve:

- essere chiuso e sigillato con ceralacca e con apposizione di firma sui lembi di chiusura;
- recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente, nonché dell'oggetto e della data della gara;
- essere indirizzato al Comune di Bonate Sotto, P.zza D. D'Aosta, 1 – 24040 Bonate Sotto.

Il suddetto plico deve contenere tre buste (ognuna delle quali dovrà essere sigillata con apposizione di timbro e controfirmata sui lembi di chiusura): - **BUSTA A** (contenente dichiarazioni e documenti) – **BUSTA B** (elementi tecnici) -. **BUSTA C** (contenente l'offerta)

Sulla **BUSTA A** dovrà essere indicato: **CONTIENE DOCUMENTI.**

Sulla **BUSTA B** dovrà essere indicato **CONTIENE ELEMENTI TECNICI.**

Sulla **BUSTA C** contenente l'offerta dovrà essere indicato: **CONTIENE OFFERTA.**

BUSTA A (dichiarazioni e documenti)

Il plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'indicazione suddetta e il nominativo dell'impresa, deve contenere:

1) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante, resa ai sensi del DPR n. 445/2000, corredata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore, utilizzando obbligatoriamente, a pena di esclusione, (art. 73, comma 3, d.lgs. n. 163/2006) lo schema allegato al presente bando, con la quale il titolare/legale rappresentante dichiara:

a) che l'impresa è iscritta al Registro delle Imprese (specificare numero e sede di iscrizione) per un'attività corrispondente a quella del presente appalto, e che le persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa sono:

nome e cognome

data e luogo di nascita

carica

.....
.....
.....

b) che non è mai stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato a carico dei legali rappresentanti e degli Amministratori muniti di poteri (in caso contrario specificare nominativo ed estremi dettagliati della condanna);

c) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una delle predette situazioni;

d) che nei suoi confronti e nei confronti di alcuno dei soci e degli altri amministratori muniti di poteri di rappresentanza e del direttore tecnico non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della Legge 31.5.1965 n. 575 e che negli ultimi cinque anni, non vi è stata estensione nei suoi confronti e degli altri soggetti sopra contemplati dei divieti derivanti dalla irrogazione della sorveglianza speciale nei riguardi di un proprio convivente;

e) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure emesso decreto Penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, neppure per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sull'affidabilità morale e professionale;

f) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non sono state pronunciate

sentenze di condanna passate in giudicato per alcuno dei reati di cui all'art. 38 comma 1 lettera c)

del D.Lgs. 163/06 e neppure condanne per le quali tali soggetti abbiano beneficiato della non menzione.

Si ricorda che le cause di esclusione prevista al comma 1 lettera c) del predetto art. 38 del d.Lgs. n. 163/2006 operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, qualora l'impresa non dimostri di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale. Nel caso i soggetti di cui sopra abbiano riportato qualsiasi condanna con sentenza passata in giudicato, o patteggiato la pena ai sensi dell'art. 444 del C.P.P., essa dovrà essere chiaramente esplicitata;

g) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non esiste nessuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 comma 1 lettere d), e), f), g) h), i) ed m);

h) di essere in regola con le norme della Legge n. 68/1999 sul diritto al lavoro dei disabili, nonché di aver ottemperato alle norme di cui alla suddetta legge e che l'ente competente per il rilascio della relativa certificazione è con sede in Via..... Tel.e fax..... ;

i) di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla legge n. 283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti per poter effettuare il servizio di preparazione, di trasporto e di somministrazione di alimenti;

l) che la sede del centro di cottura adibito alla preparazione dei pasti di cui al presente appalto è _____ e, pertanto, la distanza del suddetto centro di cottura dalla Sede Comunale non è superiore a 18 Km;

m) di essere in possesso della certificazione relativa al Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P) del centro cottura destinato a produrre i pasti del presente contratto;

n) di non essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare, salvo che non sia stata prosciolta con sentenza passata in giudicato, oppure in fase istruttoria;

o) che i mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti sono idonei ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980;

p) di avere tenuto conto nell'offerta degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza e di previdenza ed assistenza nel luogo di esecuzione del servizio e di avere effettuato verifica della disponibilità della mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio, nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità ed alla tipologia dell'appalto;

q) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

r) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

s) di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;

- t) di essere a perfetta conoscenza di quanto contenuto all'art. 38 comma 3) .d.lgs. 163/2006 con particolare riferimento alla certificazione di regolarità contributiva da presentare in caso di aggiudicazione;
- u) che non esiste alcuna forma di controllo, come controllante o controllato, con le altre imprese partecipanti alla gara con riferimento all'art. 2359 del codice civile;
- v) di non avere in comune con altre imprese partecipanti alla gara titolare e/o amministratori o procuratori con poteri di rappresentanza;
- w) che quanto espresso è vero e documentabile su richiesta delle amministrazioni competenti ovvero è accertabile, per le dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai sensi dell'art. 43 del citato D.P.R. n. 445 del 2000;
- x) di essere a conoscenza che sui dati dichiarati potranno essere effettuati controlli ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445 del 2000;

IN CASO DI RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE LA DICHIARAZIONE DI CUI SOPRA DOVRA' ESSERE PRESENTATA DA OGNI SINGOLA IMPRESA.

- 2) Cauzione provvisoria da rendersi nelle forme indicate dall'art. 9 del presente bando di gara;
- 3) Capitolato Speciale d'Appalto sottoscritto dal legale rappresentante, per accettazione, su ogni pagina.
- 4) Ricevuta in originale del versamento (ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e copia di un documento di identità in corso di validità) dell'importo di € 30,00= a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici via Di Ripetta n. 246 – 00186 Roma.
Il pagamento della contribuzione dovrà essere effettuato mediante una delle seguenti modalità:
 - a) versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, la ditta partecipante deve allegare alla documentazione di gara copia stampata dell'e-mail di conferma dell'avvenuto pagamento, trasmessa dal sistema di riscossione.
 - b) versamento sul c.c.p. n. 73582561 intestato a "AUT.CONTR.PUBB." via Di Ripetta n. 246 – 00186 ROMA (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
 - Il codice fiscale del partecipante;
 - Il CIG che identifica la procedura indicato all'art. 1 del presente bando di gara.
- 5) idonee dichiarazioni bancarie, di data non anteriore a sei mesi, che attestino la solidità economica dell'impresa, rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 01.09.1993 n. 385 (in caso di R.T.I. è sufficiente la presentazione di referenze della Capogruppo).

L'autocertificazione allegata al presente bando non è soggetta ad autenticazione ove la sottoscrizione sia apposta in presenza del funzionario responsabile, ovvero alla dichiarazione venga allegata copia fotostatica, ancorché non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (art.38, comma 3, del D.P.R. 28.12.2000 N.445).

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali (D.P.R. 445/2000, art.76);
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente gara ed alle successive gare per ogni tipo di appalto;
- c) comporta l'incameramento della cauzione provvisoria.

BUSTA B (elementi tecnici)

Il plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'indicazione suddetta e il nominativo dell'impresa, deve contenere i seguenti elaborati:

1. Relazione tecnica sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 relativa al sistema organizzativo (art. 14 lett. b) C.S.A). La suddetta relazione dovrà contenere un progetto di gestione del servizio, che non dovrà superare le 50 pagine, contenente una descrizione dei seguenti punti:
 - Numero di pasti che il centro di cottura può produrre giornalmente;
 - Eventuale disponibilità di un centro di cottura alternativo, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a 20 Km dalla sede comunale, da utilizzare in caso di situazioni di emergenza straordinarie.
2. Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante, relativa al personale utilizzato per l'espletamento del servizio (art. 14 lett. c) C.S.A) nella quale dovranno essere indicati:
 - Elenco nominativo degli operatori e relativa qualifica del personale e titolo di studio, con eventuale indicazione del possesso di attestati di frequenza a corsi di formazione e di aggiornamento;

- Programma di formazione del personale (triennio 2006/2008);
3. **Curriculum aziendale (art. 14 lett. d) C.S.A) sottoscritto dal legale rappresentante** nel quale dovrà essere indicato:
- Il volume globale d'affari relativo al triennio 2006/2007/2008;
 - I servizi di refezione scolastica svolti nel triennio 2006/2007/2008 con indicazione dei relativi importi, date e nomi dei destinatari;
 - L'eventuale possesso della certificazione ISO 9001;
4. **Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio (art. 14 lett. e) C.S.A)** relativamente a:
- Utilizzo di derrate provenienti da agricoltura biologica esclusivamente provenienti da filiera dedicata Bio e frequenza settimanale di somministrazione. La ditta concorrente dovrà produrre un elenco dei prodotti alimentari utilizzati che siano certificati come prodotti biologici tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta;
 - Iniziative di educazione alimentare per le scuole primarie e secondarie di 1° grado e relativo programma dettagliato;
 - Indicazione di eventuali altre migliorie nell'espletamento del servizio. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari.

BUSTA C (offerta)

L'offerta deve:

- essere redatta in lingua italiana, in bollo, senza condizioni e riserve;
- espressa mediante l'indicazione del ribasso percentuale sul costo unitario a base d'asta per pasto al netto di IVA;
- essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta offerente o, nel caso che si tratti di società, da chi ne ha la rappresentanza legale.

Qualora nella Ditta sia presente la figura dell'istitutore (art.2203 e seguenti del C.C.) del Procuratore (art.2209 del C.C.) o del Procuratore Speciale, l'offerta può essere sottoscritta dagli stessi.

- Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta nè condizionate o parziali;
- Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione almeno pari a 18 punti relativamente alle voci b), c) d), e) dell'art. 14 C.S.A.
- In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- In caso di offerta presentata da Associazioni di Imprese, la stessa dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che intendano associarsi e dovrà specificare la ripartizione percentuale dell'appalto tra le imprese associate.

Nella predetta BUSTA C **non dovranno** essere inseriti altri documenti o altre dichiarazioni.

15. ESCLUSIONI - AVVERTENZE

Resta inteso che:

- l'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva;
- 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 alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non si darà corso all'apertura del plico quando:
 - non risulta pervenuto **ENTRO LE ORE 12,00 DEL GIORNO 18.05.2009**;
 - non sia indicata la ragione sociale e la sede del concorrente;
 - non sia indicata la scritta relativa alla specificazione dell'oggetto della gara;
 - non sia sigillata con ceralacca e con apposizione di firma sui lembi di chiusura;
- non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti, parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata (per sigillo deve intendersi "una qualsiasi impronta o segno atti ad assicurare la chiusura delle buste e nello stesso tempo a confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente al fine di evitare manomissioni di sorta del piego della busta" (C.S. N. 946/71)). In questo caso l'offerta resta sigillata e debitamente controfirmata dal Presidente con indicante le irregolarità - che saranno pure riportate nel verbale - rimane acquisita agli atti della gara;

- non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del ribasso.
- in caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827;
- il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30 dicembre 1982, n. 955 mediante trasmissione al competente ufficio del registro;
- mentre la Ditta aggiudicataria rimane vincolata sin dal momento della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non si farà carico di alcun obbligo fino a quando non si procederà all'approvazione degli atti di appalto;
- tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria, l'imposta di registro, di bollo, nessuna eccettuata o esclusa, sono a carico della Ditta appaltatrice.
- all'apertura delle buste A e C è ammessa ad assistere qualsiasi persona, solo i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o propri delegati ai sensi di legge potranno intervenire nell'espletamento della gara.

16. ALTRE INFORMAZIONI

Non possono partecipare alla gara imprese che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile.

Non sono ammesse varianti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica dei requisiti di carattere generale previsti per la partecipazione, richiedendo idonea documentazione.

L'esito della gara verrà pubblicato, ad avvenuta aggiudicazione definitiva o decorsi 30 gg. dalla gara, sul sito www.comune.bonate-sotto.bg.it.

Il presente bando, i moduli allegati ed il relativo Capitolato Speciale d'Appalto potranno essere richiesti in copia all'Ufficio Servizi Sociali, durante i seguenti orari di apertura al pubblico: martedì e giovedì dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 17 alle ore 18 – venerdì dalle ore 10,30 alle 12,30 – ovvero scaricati dal sito internet del Comune di Bonate Sotto.

17. SUBAPPALTO

E' assolutamente vietato all'appaltatore subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

18. ANOMALIA DELL'OFFERTA

Qualora l'Amministrazione Aggiudicatrice ritenga che talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, ai sensi degli art. 86 e 87 D.Lgs 163/2006, prima di escluderle, chiede per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ritenuti pertinenti e li verifica tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute. L'Amministrazione aggiudicatrice tiene conto, in particolare, delle giustificazioni riguardanti l'economia del metodo di prestazione del servizio o le soluzioni tecniche adottate o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone il concorrente per prestare il servizio, oppure l'originalità del servizio stesso, con l'esclusione, peraltro, di giustificazioni concernenti elementi i cui valori minimi sono stabiliti da disposizioni legislative, regolamentari o amministrative, ovvero i cui valori risultano da atti ufficiali.

19. AVVALIMENTO

I concorrenti singoli, consorziati o raggruppati potranno avvalersi dei requisiti tecnici e dei requisiti economici di altro soggetto presentando, a pena di esclusione, unitamente all'offerta, oltre all'elenco dei requisiti tecnici ed economici propri anche quello dell'impresa ausiliaria, corredato dalle dichiarazioni previste per la società offerente nonché:

- originale o copia autentica del contratto con cui l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Nel caso in cui l'impresa ausiliaria appartenga allo stesso gruppo imprenditoriale di cui fa parte l'impresa concorrente, quest'ultima in luogo del contratto di cui sopra, può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

I concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascuna parte del servizio; più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria; il concorrente ausiliato e l'impresa ausiliaria non potranno partecipare entrambi alla gara.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui ai precedenti capoversi, comporta l'esclusione dalla gara.

L'impresa ausiliaria dovrà rendere, a pena di esclusione, le dichiarazioni di cui alle lettere d, e, f dell'articolo 49 del Lgs. 163/06.

20. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Nel giorno e nell'ora fissati per la gara, la Commissione giudicatrice, appositamente costituita, procederà, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi pervenuti e delle buste contrassegnate con la dicitura "BUSTA A – contiene documenti". Procederà, quindi, alla verifica della documentazione ammettendo alla gara soltanto le ditte che risulteranno in regola con quanto richiesto dal bando.

Dopo l'esame della documentazione e l'ammissione delle offerte alla fase successiva, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'apertura delle buste contrassegnate con la dizione "BUSTA B – contiene elementi tecnici" attribuendo i relativi punteggi.

Infine, l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica avverrà in seduta pubblica. Di ciò verrà data comunicazione alle ditte partecipanti presenti.

La Commissione redigerà, quindi, una graduatoria sulla base del punteggio globale conseguito dalle imprese, dato dalla sommatoria del punteggio derivante dalla valutazione dell'offerta tecnica e quello derivante dall'offerta economica.

21. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà presentare entro 10 giorni dalla richiesta la seguente documentazione necessaria per la firma del successivo contratto:

- cauzione definitiva resa ai sensi del precedente art. 9;
- copie autentiche di bilanci, se società di capitali, o dichiarazioni IVA per ogni altro tipo di società - con relative note di deposito presso gli enti competenti relative al triennio 2004/2005/2006. In luogo delle predette copie autentiche possono essere prodotte semplici copie purchè accompagnate da dichiarazione, corredata da fotocopia del documento di identità, in data utile, con cui il legale rappresentante attesti sotto la propria responsabilità che le stesse siano in tutto e per tutto conformi agli originali depositati presso gli Enti competenti;
- Certificati rilasciati da Enti pubblici o dichiarazioni di privati, per servizi eseguiti nell'ultimo triennio (come da dichiarazione resa in sede di gara); in caso di committenza pubblica, apposita certificazione rilasciata dall'Ente destinatario del servizio, contenente esplicita indicazione dell'importo, data e tipologia del servizio effettuato; in caso di committenza privata, dichiarazione rilasciata dal committente, corredata di tutti gli elementi di cui sopra ed integrata da fatture quietanziate relative al servizio medesimo;
- Assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT non inferiore ad € 5.000.000,00=;
- Certificazione relativa la Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P.) del centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti di cui al presente contratto;
- Certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. n. 210/2002 convertito dalla legge 22.11.2002 n. 266 e di cui all'art. 3, comma 8, del D.Lgs. n. 494/1996 e s.m.i.

Qualora la documentazione prescritta non dovesse pervenire entro il termine sopra stabilito ed il contratto non venisse stipulato entro il termine previsto dalla amministrazione appaltante per ritardi imputabili all'aggiudicatario, la amministrazione appaltante potrà dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione, facendo carico all'aggiudicatario decaduto di tutti i danni conseguenti, e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

22. PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO DELL'ESECUTORE.

Si applica integralmente l'art. 140 del d.Lgs n. 163/2006.

23. TRATTAMENTO DATI

Le ditte partecipanti possono esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), presentando apposita istanza al Responsabile del trattamento.

I soggetti partecipanti hanno il diritto, altresì, di poter accedere alle proprie informazioni e di conoscere le finalità e le modalità del trattamento dei propri dati, di poter chiedere la cancellazione, il blocco o la trasformazione in forma anonima dei dati trattati in violazione della legge, di opporsi al trattamento per motivi legittimi, di richiedere l'aggiornamento, la rettificazione o, qualora ne abbia interesse, l'integrazione dei dati trattati. I dati richiesti per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto sono raccolti e trattati esclusivamente per finalità di selezione delle offerte ai fini della scelta dei contraenti. I dati vengono comunicati esclusivamente ai membri della commissione giudicatrice, nominata all'uopo, per lo svolgimento della procedura ad evidenza pubblica. Le informazioni richieste devono essere necessariamente conferite, a pena di esclusione. È riconosciuta al soggetto partecipante la facoltà di poter presentare ogni ulteriore informazione, nei limiti della pertinenza e non eccedenza rispetto agli scopi, salvo che non vi siano particolari limitazioni nel bando di gara. A conclusione dell'espletamento della procedura ad evidenza pubblica, verrà pubblicata la graduatoria finale, nelle forme previste dalle norme vigenti, ed eventualmente diffusa in Internet sul sito dell'ente.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Bonate Sotto, Piazza Duca D'Aosta n. 1, 24040 Bonate Sotto (BG). Per conoscere l'elenco dei singoli responsabili del trattamento dei dati è possibile rivolgersi all'Ufficio Relazioni con il Pubblico presso il Palazzo Comunale, o contattare l'ufficio telefonicamente al numero 035/4996020 o tramite posta elettronica all'indirizzo urp@comune.bonate-sotto.bg.it.

24. RINVIO AD ALTRE NORME

L'appalto è soggetto alla piena ed esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel contratto collettivo nazionale di lavoro in vigore per la categoria di cui trattasi.

Per tutto quanto non previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto, si fa riferimento alle disposizioni in materia contenute nel D.Lgs 163/2006, nel testo unico dell'ordinamento degli enti locali, nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato e nelle altre leggi vigenti in materia.

Responsabile del procedimento è il sig. Salemi Vito – Responsabile dell'Area Socio-Educativa-Culturale (tel. 035.4996031).

Bonate Sotto 16.05.2009

Il Responsabile dell'Area Socio-Educativa-Culturale
Vito Salemi

AL COMUNE DI BONATE SOTTO
PIAZZA D. D'AOSTA, 1
24040 BONATE SOTTO

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (a.s. 2009/2010- 2010/2011- 2011/2012).

Il Sottoscritto.....
nato ail.....
residente ain via
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....via.....
partita IvaCodice Fiscale.....
tel..... fax

con riferimento alla procedura aperta in oggetto, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle responsabilità anche penali in caso di dichiarazioni mendaci

DICHIARA

a) che la suddetta impresa è iscritta al Registro delle Imprese dial n. per un'attività corrispondente a quelle dell'appalto e che le persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa sono:

nome e cognome

data e luogo di nascita

carica

.....
.....

b) che non è mai stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato a carico dei legali rappresentanti e degli Amministratori muniti di poteri (in caso contrario specificare nominativo ed estremi dettagliati della condanna);

c) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una delle predette situazioni;

d) che nei suoi confronti e nei confronti di alcuno dei soci e degli altri amministratori muniti di poteri di rappresentanza e del direttore tecnico non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della Legge 31.5.1965 n. 575 e che negli ultimi cinque anni, non vi è stata estensione nei suoi confronti e degli altri soggetti sopra contemplati dei divieti derivanti dalla irrogazione della sorveglianza speciale nei riguardi di un proprio convivente;

e) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure emesso decreto Penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, neppure per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sull'affidabilità morale e professionale;

f) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato per alcuno dei reati di cui all'art. 38 comma 1 lettera c)

del D.Lgs. 163/06 e neppure condanne per le quali tali soggetti abbiano beneficiato della non menzione.

Si ricorda che le cause di esclusione previste al comma 1 lettera c) del predetto art. 38 del d.Lgs. n. 163/2006 opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, qualora l'impresa non dimostri di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale. Nel caso i soggetti di cui sopra abbiano riportato qualsiasi condanna con sentenza passata in giudicato, o patteggiato la pena ai sensi dell'art.444 del C.P.P., essa dovrà essere chiaramente esplicitata;

g) che nei confronti suoi e dei soggetti di cui alla precedente lettera "d" non esiste nessuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 comma 1 lettere d), e), f), g) h), i) ed m);

- h)** di essere in regola con le norme della Legge n. 68/1999 sul diritto al lavoro dei disabili, nonché di aver ottemperato alle norme di cui alla suddetta legge e che l'ente competente per il rilascio della relativa certificazione è con sede inVia..... Tel.e fax..... ;
- i)** di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla legge n. 283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti per poter effettuare il servizio di preparazione, di trasporto e di somministrazione di alimenti;
- l)** che la sede del centro di cottura adibito alla preparazione dei pasti di cui al presente appalto è _____ e, pertanto, la distanza del suddetto centro di cottura dalla Sede Comunale non è superiore a 15 Km;
- m)** di essere in possesso della certificazione relativa al Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P) del centro cottura destinato a produrre i pasti del presente contratto;
- n)** di non essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare, salvo che non sia stata prosciolta con sentenza passata in giudicato, oppure in fase istruttoria;
- o)** che i mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti sono idonei ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980;
- p)** di avere tenuto conto nell'offerta degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza e di previdenza ed assistenza nel luogo di esecuzione del servizio e di avere effettuato verifica della disponibilità della mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio, nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità ed alla tipologia dell'appalto;
- q)** dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- r)** di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- s)** di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;
- t)** di essere a perfetta conoscenza di quanto contenuto all'art. 38 comma 3) d.lg.s 163/2006 con particolare riferimento alla certificazione di regolarità contributiva da presentare in caso di aggiudicazione;
- u)** che non esiste alcuna forma di controllo, come controllante o controllato, con le altre imprese partecipanti alla gara con riferimento all'art. 2359 del codice civile;
- v)** di non avere in comune con altre imprese partecipanti alla gara titolare e/o amministratori o procuratori con poteri di rappresentanza;
- w)** che quanto espresso è vero e documentabile su richiesta delle amministrazioni competenti ovvero è accertabile, per le dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai sensi dell'art. 43 del citato D.P.R. n. 445 del 2000;
- x)** di essere a conoscenza che sui dati dichiarati potranno essere effettuati controlli ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445 del 2000;
- Lì _____

FIRMA

Si ricorda che la dichiarazione mendace comporta sanzioni penali.

Al presente modello dovrà essere allegato, a pena di esclusione dalla gara, fotocopia di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Marca
da bollo
da € 14,62

AL COMUNE DI BONATE SOTTO
PIAZZA DUCA D'AOSTA, 1
24040 BONATE SOTTO

OGGETTO: Offerta relativa all'appalto mediante procedura aperta del servizio di refezione scolastica (a.s. 2009/2010- 2010/2011- 2011/2012)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ e residente in
_____ Via _____ n. _____, in qualità di _____ della ditta
_____ con _____ sede _____ in
_____ via _____ n. _____ n.P.I./C.F. _____
_____ tel. _____ fax _____

DICHIARA

Che la ditta _____ è disposta ad assumere l'appalto del servizio in oggetto al prezzo che riconosce remunerativo, che si desume applicando il seguente ribasso:

Ribasso _____ %

(in lettere _____)

da applicare sull'importo a base d'asta, per ciascun pasto, di € 4,00= oltre IVA

Firma



COMUNE DI BONATE SOTTO
PROVINCIA DI BERGAMO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica: preparazione, confezionamento, trasporto (c/o i refettori indicati al successivo art.2) e distribuzione dei pasti, nonché pulizia e riassetto dei locali mensa.

Art. 2 - Luogo di svolgimento dei servizi

Refettorio c/o la Scuola Primaria in Largo Farina n. 1
Refettorio c/o la Scuola Secondaria di 1° grado in via Faidetti, 2

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio prenderà avvio dall'inizio dell'anno scolastico 2009/2010 (settembre 2009) e scadrà al termine dell'anno scolastico 2011/2012 (giugno 2012).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare la durata del servizio oltre i termini contrattuali previsti, per un periodo non superiore a mesi 6 (sei) e, comunque, per il tempo necessario all'espletamento delle operazioni di scelta del contraente per il nuovo appalto, ferme restando le condizioni stabilite in sede di aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, previa disponibilità dell'appaltatore, di rinnovare/prorogare il contratto per analogo periodo con le modalità previste dalle norme vigenti all'epoca della scadenza naturale del contratto.

Art. 4 - Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta per ciascun pasto ammonta ad € 4,00, oltre IVA.

Art. 5 - Quantitativo presunto pasti

Il quantitativo presunto dei pasti per ciascun anno scolastico è di circa n. 13.903.

Tale quantitativo ha valore puramente indicativo in quanto potrà ridursi o aumentare in base al numero degli utenti iscritti al servizio senza che l'appaltatore possa richiedere risarcimento danni.

Per la Scuola Primaria è previsto il doppio turno.

Art. 6 - Tipologia utenza

L'utenza del servizio è composta da: alunni della Scuola Primaria, alunni della Scuola Potenziata, alunni della Scuola Secondaria di 1° grado e personale assistente autorizzato.

Art. 7 - Svolgimento del servizio

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni dell'Autorità Scolastica. Il servizio appaltato deve considerarsi, ai sensi di legge, quale servizio pubblico e quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di scioperi e/o assemblee del personale l'appaltatore dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 8 - Trasporto pasti

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n.327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e mantenuti in

perfetto stato di pulizia. Il pasto caldo deve arrivare a destinazione in condizioni di commestibilità ed organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai 65° C (+/- 5°C).

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 9 - Orari di trasporto e consegna pasti alle scuole

I pasti devono essere consegnati a cura dell'appaltatore nei locali adibiti a refettorio indicati all'art.2.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Art. 10 - Composizione pasto

Il pasto giornaliero scolastico è così composto (come da tabelle dietetiche dell'ASL di Bergamo):

- 1° PIATTO:
- 2° PIATTO:
- PIATTO UNICO: (invece di 1° e 2° piatto): se previsto da tabella dietetica
- CONTORNO: con verdura di stagione
- PANE: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- FRUTTA: un frutto fresco (a rotazione una volta a settimana torta, budino, yogurt)
- ACQUA oligominerale in bottiglia (½ litro per ciascun commensale)

Art. 11 - Diete speciali

L'appaltatore dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie varie secondo le modalità previste dall'AS.L. di competenza.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e deve recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi del D.Lgs. n.196/2003.

Art. 12 - Diete in bianco

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite con alimenti privi di grasso animale e secondo le indicazioni dietetiche per dieta in bianco predisposte dall'ASL di Bergamo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni due, oltre tale termine dovrà essere presentata richiesta del medico. La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

Art. 13 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane, da approntare secondo le indicazioni dietetiche contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica dell'ASL di Bergamo.

Su richiesta delle Scuole dovranno inoltre essere forniti menù conformi agli alunni che effettueranno attività sportiva (es. nuoto).

Art. 14 - Modalità di scelta del contraente e criterio di aggiudicazione

La gara di appalto verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art.55 del D.Lgs. n.163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs.n.163/2006 con applicazione dei seguenti criteri:

a) Prezzo unitario pasto : punti 50

- Il punteggio viene attribuito nel seguente modo, 50 punti all'offerta più vantaggiosa (esclusa IVA) e proporzionalmente per le altre offerte applicando la seguente formula:

$$X = \frac{PV \times PM}{PC}$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

PM è il punteggio massimo attribuibile

PC è il prezzo offerto dal concorrente

PV è il prezzo offerto più vantaggioso

L'offerta economica dovrà indicare il ribasso percentuale sul costo unitario per pasto al netto di IVA e non dovrà superare l'importo massimo di € 4,00 oltre IVA. Non saranno accettate offerte in aumento.

b) Sistema organizzativo: punti 5

- Numero pasti che il centro di cottura può produrre giornalmente (punti 1 per ogni 80 pasti/giorno): max punti 5

c) Distanza centro di cottura principale: punti 9

- Disponibilità di un centro di cottura, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a 18 Km dalla sede comunale: punti 9
- Disponibilità di un centro di cottura, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza da 18,01 Km a 28 Km dalla sede comunale: punti 3

d) Distanza centro di cottura alternativo: punti 4

- Disponibilità di un centro di cottura alternativo, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a 20 Km dalla sede comunale nel caso di eventuali situazioni straordinarie d'emergenza: punti 4

e) Personale: punti 9

- Numero operatori con qualifica e titolo di studio (punti 0,10 per ogni addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti e punti 0,05 per ogni impiegato amm.vo/contabile): max punti 5
- Programma di formazione del personale (numero di corsi di formazione/qualificazione cui il personale addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti ha partecipato nel triennio 2006/2008: punti 0,10 per ogni corso di almeno 6 ore): max punti 4

f) Curriculum aziendale: punti 9

- Volume globale d'affari triennio 2006-2007-2008: max punti 3
L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$X = \frac{fd}{fa} \times 3$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

fd è il fatturato dichiarato

fa è il fatturato più alto

- Referenze nel settore scolastico triennio 2006-2007-2008: max punti 3
L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$X = \frac{id}{ia} \times 3$$

Ove si intende:

X è il punteggio da attribuire al concorrente

id è l'importo complessivo dichiarato

ia è l'importo più alto

Verranno prese in considerazione solo le referenze dalle quali risulta espressamente che il servizio è stato effettuato senza aver dato adito a contestazioni

- Certificazione ISO 9001: punti 3

g) Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio: punti 14

- Prodotti biologici esclusivamente provenienti da filiera dedicata Bio e frequenza settimanale di somministrazione (punti 0,10 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,10 per ogni giorno settimanale di somministrazione): max punti 5
- Iniziative di educazione alimentare per le Scuole Primarie e Secondaria di 1° grado e relativo programma (punti 0,50 per ogni iniziativa): max punti 4
- Altre migliorie. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari. Per ogni miglioria ritenuta valida dalla commissione saranno assegnati punti n. 1 fino ad un massimo di: max punti 5

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione almeno pari a punti 18 nei punti b),c), d), e).

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge n.283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti per poter effettuare il servizio di preparazione, di trasporto e di somministrazione degli alimenti;
- 2) possesso della certificazione certificato ISO 9001/2000 del centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente bando;
- 3) possesso della certificazione relativa al Piano di Autocontrollo Aziendale (H.A.C.C.P.) del centro cottura destinato a produrre i pasti del presente contratto;
- 4) essere iscritte al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto dell'appalto;
- 5) non essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare, salvo che non siano state prosciolte con sentenza passata in giudicato, oppure già prosciolte nella fase istruttoria.

Il bando di gara conterrà l'indicazione di tutte le modalità per la presentazione dell'offerta e la documentazione per partecipare alla gara.

Art. 15 - Cauzione provvisoria

La cauzione provvisoria è stabilita in € 3.336,74=

La costituzione della stessa dovrà essere effettuata in uno dei modi previsti dall'art.75 del D.Lgs. n.163/2006.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte non aggiudicatriche dopo l'aggiudicazione definitiva e alla ditta aggiudicataria all'atto della stipulazione del contratto.

Art. 16 - Cauzione definitiva

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'appaltatore a tutti gli effetti dal momento in cui viene comunicata, nel limite e per gli importi specificati nella lettera stessa. Potrà essere autorizzata l'esecuzione anticipata del servizio nelle more di perfezionamento del contratto.

L'appaltatore, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs. n.163/2006, dovrà obbligatoriamente costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dall'eventuale risarcimento di danni

nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 17 - Modificazioni riguardanti la fornitura

L'appaltatore non potrà apportare modifiche al menù stabilito dal competente servizio dell'ASL tenendo comunque presente che la consegna dei pasti dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente ed a discrezione di questo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.L., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previo parere del servizio competente dell'A.S.L. competente.

Art. 18 - Oneri a carico dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà provvedere, mediante contenitori dal medesimo forniti, al trasporto dei pasti presso i locali mensa di cui all'art.2.

Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.

L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:

- a) tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria in plastica (ricambio giornaliero);
- b) vassoi e accessori da tavolo (olio, aceto, sale, ecc.);
- c) detersivi e attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa;
- d) materiale vario (asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale, ecc.);
- e) sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti: mater-bi per rifiuti umidi e sacchi per lo smaltimento del materiale in plastica.

L'appaltatore dovrà provvedere alla pulizia giornaliera di tavoli e sedie al termine dei pasti, nonché alla sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti c/o il proprio centro di cottura.

L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

Art. 19 - Commissione Mensa

Su richiesta della Commissione Mensa i rappresentanti dell'appaltatore dovranno partecipare alle riunioni che si terranno durante l'anno scolastico.

Saranno inviate a cura dell'Amministrazione Comunale le schede di valutazione pasti compilate dal personale assistente e/o dai rappresentati della Commissione Mensa.

Art. 20 - Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro

I pasti dovranno essere consegnati presso i locali mensa indicati all'art. 2, a cura e con idonei mezzi dell'appaltatore, ogni giorno e nell'ora stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno comunicate dalle scuole stesse, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

L'intervallo cottura-consumo non deve superare, per pasta e riso, un'ora e trenta minuti e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

Sarà cura del personale scolastico, secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio scolastico, mettersi in contatto con l'appaltatore entro le h. 9,30 di ogni giorno di servizio al fine di comunicare il quantitativo dei pasti da fornire.

Nei locali mensa di cui all'art.2 le operazioni giornaliere a carico del personale dell'appaltatore, e non altri operatori scolastici, saranno le seguenti:

- a) togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- b) lavarsi le mani;
- c) indossare il camice ed il copricapo ed i guanti se previsti;
- d) predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- e) controllare la bolla di consegna con i contenitori recapitati; le quantità delle pietanze da distribuire dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle;
- f) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- g) rilevare la temperatura dei pasti;
- h) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico nei piatti;
- i) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- j) utilizzare utensili adeguati e calibrati;
- k) ritirare le stoviglie e le tovaglie "usa e getta";
- l) pulire i tavoli e le sedie.

L'appaltatore verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Art. 21 - Piano di emergenza

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale appaltatore, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

Art. 22 - Subappalto

E' assolutamente vietato all'appaltatore subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

Art. 23 - Assicurazioni

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'appaltatore dovrà costituire un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT non inferiore ad € 5.000.000,00, da presentare obbligatoriamente alla stipula del contratto.

Art. 24 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n.327/80 art.43 e D.Lgs. n.155/97.

E' fatto obbligo di provvedere con idonea frequenza alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 25 - Personale

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, il personale scolastico e con l'Amministrazione Comunale e non deve pertanto in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico e dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.

Art. 26 - Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dal presente capitolato.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Art. 27 - Igiene del personale/Vestiario

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, oltre a quanto previsto all'art.20, comma 4, lettere a), b), c), non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura (guanti se previsti).

L'appaltatore fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio (art.42 D.P.R. n.327/80). Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la denominazione dell'appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 28 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessun escluso, deve aver partecipato al corso di formazione per la sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, previsto dalle norme vigenti.

Art. 29 - Rispetto della normativa

L'appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore.

Art. 30 - Applicazione contrattuale

L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, su richiesta dell'Amministrazione, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, su segnalazione scritta e motivata della Commissione Mensa; in tale caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 31 - Cause di sospensione del servizio

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, all'appaltatore non verrà riconosciuto alcun compenso.

Art. 32 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti – Pulizia straordinaria

La manutenzione ordinaria del materiale e attrezzature di proprietà dell'appaltatore è a carico dello stesso e dovrà garantirne la perfetta efficienza.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature e tavoli), dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

Art. 33 - Accessi

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati (indicati al comma 1 del successivo art.36) in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 34 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'appaltatore deve giornalmente, presso il centro di cottura, prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

Art. 35 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;

- quando l'appaltatore si renda colpevole di frodi;
- mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'appaltatore;
- inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- casi di intossicazione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- comminazione di n.3 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico;
- revoca delle autorizzazioni o perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato.

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

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

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che l'appaltatore possa pretendere danni o compensi di sorta.

Art. 36 - Vigilanza - controllo - penalità

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici comunali, dei servizi dell'A.S.L., di altre strutture idonee incaricate dall'Amministrazione Comunale e dai membri della Commissione Mensa (senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune).

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare periodici controlli nei locali del centro di cottura e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, l'appaltatore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. All'appaltatore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Responsabile del Servizio competente le penalità di seguito indicate.

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza saranno erogate le penalità in misura variabile tra € 250,00 ed € 5.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

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

Si riporta di seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sopra precisati:

- mancata consegna di pasti o parti di pasti;

- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- variazioni al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'A.S.L.;
- mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- mancato rispetto degli orari di consegna e somministrazione pasti;
- inadeguatezza delle attrezzature, contenitori e automezzi.

Dopo la comminazione di tre sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico si addiverrà alla risoluzione del contratto.

Art. 37 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità nelle fattispecie sotto riportate:

1. Standard merceologici

1.1 € 517,00

Mancato rispetto degli standard previsti.

1.2 € 517,00

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 € 517,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

2.1 € 517,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 € 5.000,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3 € 2.583,00

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4 € 517,00

Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 € 517,00

Mancata o insufficiente consegna di materiale a perdere.

2.6 € 517,00

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. Rispetto del menù

3.1 € 517,00

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto).

3.2 € 517,00

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto).

3.3 € 517,00

Mancato rispetto del menù previsto (contorno).

4. Igienico-sanitari

4.1 € 2.583,00

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

- 4.2 € 2.583,00
Rinvenimento di parassiti.
 - 4.3 € 1.033,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4 € 517,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
 - 4.5 € 517,00
Inadeguata igiene degli automezzi.
 - 4.6 € 1.033,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - 4.7 € 1.033,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
 - 4.8 € 517,00
Mancato o insufficiente rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti/cucine o presso i Centri di Ristorazione (refettori).
 - 4.9 € 517,00
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - 4.10 € 517,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - 4.11 € 517,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti/cucine.
 - 4.12 € 517,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.13 € 517,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
5. *Tempistica*
- 5.1 € 517,00
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
 - 5.2 € 517,00
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
6. *Personale*
- 6.1 € 1.033,00
Mancato rispetto delle norme relative all'igiene del personale riportate nel presente Capitolato.

Le penali verranno comminate mediante nota di addebito approntata dal Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di tre penalità.

Art. 38 - Pagamenti

A fronte delle prestazioni oggetto del presente capitolato l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'appaltatore la somma di € 4,00, oltre IVA, meno il ribasso d'asta offerto in sede di gara, per ogni pasto servito. Con tale somma si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 60 gg. dal ricevimento all'ufficio protocollo delle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'appaltatore per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile del Servizio.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 39 - Revisione prezzi

Il prezzo di aggiudicazione sarà impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto e pertanto sarà sottoposto esclusivamente all'adeguamento ISTAT del costo dei generi di consumo per le famiglie di impiegati ed operai.

Art. 40 - Spese a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto: bollo, registro, diritti di segreteria, ecc.

Art. 41 - Controversie

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore saranno deferite ad un collegio arbitrale composto da tre arbitri, uno nominato dal Comune, uno dall'appaltatore ed un terzo, con funzioni di presidente, in accordo tra i due arbitri o, in difetto, dal Presidente del Tribunale competente per territorio.

La parte che richiede l'arbitrato nomina entro 10 giorni il proprio arbitro ed entro i successivi 10 giorni la controparte nomina il proprio. I due arbitri così nominati hanno 10 giorni di tempo per trovare un accordo sul terzo; decorso inutilmente tale termine, provvede il Presidente del Tribunale di Bergamo che nominerà anche l'arbitro della controparte, qualora questa non vi provveda nel termine stabilito. Una volta costituito, il Collegio arbitrale dovrà pronunciare il lodo in forma scritta nel termine di 90 giorni.

Le parti si impegnano a riconoscere le determinazioni del collegio arbitrale ed a rinunciare al ricorso all'Autorità Giudiziaria, salvo che per far valere il lodo.

Per quanto non espressamente riportato si applicano le disposizioni di cui al Titolo VIII del C.p.c.

Art. 42 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che saranno emanate.

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento:

- alla Legge n.283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327/1980 e successive modifiche;
- alla direttiva CEE 43/93, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156/1997;
- alla Legge n.580/1967 e s.m.i.
- al Decreto Legislativo n.109/92 e s.m.i.
- al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE;
- al Regolamento locale di Igiene Tipo della Regione Lombardia ed alle guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002, n. 14833, e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie;
- a quanto previsto nel presente capitolato;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

L'appaltatore è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato. L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano

portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

E' fatto obbligo all'appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica. E' fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.L. n.626/94 e n.242/96.

Art. 43 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle disposizioni stabilite dall'ASL di Bergamo nel documento "Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica".

Art. 44 - Menù

I menù sono stabiliti dalla competente A.S.L.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'appaltatore deve garantire che qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.) sia in grado di consegnare un pasto sostitutivo anche freddo entro 30 minuti senza alcun sovrapprezzo.

Art. 45 - Tabelle dietetiche – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità e pesi previsti dalle Tabelle predisposte dall'ASL competente. Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 46 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

L'appaltatore deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 47 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova in guscio devono essere conservate in frigorifero, così come i prodotti d'uovo. Si ritiene opportuno l'utilizzo di uova pastorizzate per tutte le preparazioni, ad eccezione delle uova sode.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea ai contatti con gli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 48 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 49 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'impresa appaltatrice deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menu, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 50 - Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di visionare i locali in seguito ad aggiudicazione.

Art. 51 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C il giorno precedente il consumo.

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- la carne trita deve essere macinata in giornata.
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente.
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 52 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 53 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 54 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimenti (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio parmigiano reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.