



Ministero della Pubblica Istruzione



Unione Europea F.S.E.



XVIII Circolo Didattico "CEP II"

### PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE

"La scuola per lo sviluppo" n.1999 IT 05 1 PO 013 - Annualità 2006

FONDO SOCIALE EUROPEO/FONDO EUROPEO PER LO SVILUPPO REGIONALE

MISURA 3- AZIONE 3.1

"Verso la cultura del ben-vivere"

cod. 3.1-2006-106

**D.D.S. XVIII CIRCOLO DIDATTICO "CEP II"**

**C.F. 80006360723 Piazza Romita, 6 70123 BARI (BA)**

tel. 080/5371005 fax 080/5308570 e-mail: bae018003@istruzione.it

sito internet: <http://digilander.libero.it/circolocepduebari>

**Prot. n. 5965**

**Bari, 10/10/2006**

*Il presente avviso viene pubblicato sul sito della scuola e affisso all' albo, dove rimarrà esposto per almeno 15gg.*

*È inviato, altresì, via e-mail a tutte le istituzioni scolastiche della provincia, alla II Circostrizione, al CSA, al Centro territoriale per l' impiego con l' invito di affissione all' albo .*

#### AVVISO PUBBLICO

AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NEL 18° CIRCOLO DIDATTICO – CEP 2 - PER L' ANNO SCOLASTICO 2006/2007.

In esecuzione della determinazione del Consiglio d' Istituto del 12/09/06 il Dirigente scolastico del 18° Circolo Didattico deve affidare, previo pubblico incanto, per l' anno scolastico 2006/2007 il servizio di refezione scolastica per gli alunni del corso PON misura 3.1 con le modalità e condizioni previste nel capitolato speciale d' oneri e dal presente bando.

Le ditte interessate, sia singolarmente che riunite ai sensi dell' art. 11 del D.Lvo n. 157 del 17.3.1995, e successive modificazioni, dovranno far pervenire all' Ufficio Protocollo del 18° Circolo Didattico, esclusivamente per raccomandata AR, entro le ore 13.00 del 28/10/06, un plico con l' indicazione del mittente. Tale plico dovrà recare all' esterno la seguente dicitura: "**OFFERTA PER LA GARA RELATIVA AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**".

Detto plico dovrà, a pena di esclusione, contenere due distinte buste, ciascuna a sua volta, sigillate con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recanti le seguenti indicazioni in relazione al rispettivo contenuto:

**Busta A "Documenti";**

**Busta B "Offerta";**

La busta A deve contenere:

dichiarazione in carta semplice, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante e resa ai sensi degli articoli 2, 4 e 26 della legge 15 gennaio 1968, n.15 e del D.P.R. n. 403/1998, attestanti che la ditta aspirante al conferimento dell' appalto:

1a) è iscritta al n. \_\_\_\_ del registro ditte tenuto dalla CCIAA di \_\_\_\_\_ per l' attività di gestione mense scolastiche e/o ristorazione collettiva, CPC 64 – Art. 12 D.Lvo n. 65/2000;

1b) è iscritta, se cooperativa, all' apposito Registro prefettizio e contenente (con riferimenti alla medesima ditta), le seguenti altre dichiarazioni:

nominativo persona o persone autorizzate a rappresentarla od impegnarla legalmente;

di non trovarsi in alcune delle cause che determinano l' incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione, art. 10 D,Lvo n. 65/2000;

qualora dovesse risultare aggiudicataria dell' appalto del servizio in parola, che presenterà entro 15 giorni dalla ricezione della comunicazione di avvenuta aggiudicazione, la documentazione comprovante quanto dichiarato, nonché quella di rito necessaria per la stipula del contratto che gli sarà richiesta dal 18° Circolo Didattico;

di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, di concordato preventivo o di amministrazione controllata e di non avere subito, nel quinquennio precedente, tali procedure;

alla gara non concorrono singolarmente o in raggruppamento, imprese verso le quali esistono rapporti di controllo o collegamento con essa concorrenti (ex art. 2359 C.C.);

di aver preso conoscenza e di accettare senza alcuna eccezione il capitolato speciale d' oneri, le condizioni e le modalità ivi previste ai fini della formulazione dell' offerta e della gestione dell' appalto;

di avere preso diretta conoscenza delle condizioni dei locali in cui sarà svolto il servizio, delle attrezzature delle suppellettili e di tutte le condizioni e circostanze di luogo e di fatto in cui debbono eseguirsi i servizi di refezione;

di aver tenuto conto, nella formulazione dell' offerta, delle condizioni in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro e del D.Lvo 26.5.1997 n.155 in attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/93/CEE concernente l' igiene dei prodotti alimentari;

di impegnarsi, nella gestione del servizio mensa, qualora dovesse risultare aggiudicataria dell' appalto, a rispettare le disposizioni in materia di sicurezza previste dal D.Lvo 26.5.1997 n. 155 e di contratti di lavoro dipendente, in ogni loro aspetto;

di possedere attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi dell' art. 43 D.P.R. 327/80 e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e di quant' altro richiesto dal capitolato speciale d' oneri;

di esprimere, ai sensi della legge 675/96, il proprio consenso al trattamento dei dati personali forniti al Comune ai soli fini della sua partecipazione alla presente procedura di gara;

di aver espletato il servizio per almeno 3 anni precedenti la data del presente bando, nel settore della refezione scolastica, per un numero medio di pasti giornalieri pari a 130;

di essere in possesso dei requisiti ex art. 14 – comma 1 lettera a), b), c), d), e) D.Lvo n. 157/95;

Fotocopia del documento di identità del legale rappresentante;

Certificati antimafia o equipollenti.

La busta **B** deve contenere:

1.l' offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo a pasto per bambini ed insegnanti, comprensivo di merenda per bambini e genitori, buffet finale per tutti i partecipanti, al netto dell' IVA.

*Il capitolato speciale d' oneri per l' affidamento del servizio, è in visione presso l' ufficio Protocollo della scuola, visionabile dalle ore 10,00 alle ore 13,00 di tutti i giorni feriali escluso il sabato e sul sito*

<http://digilander.libero.it/circolocepeduebari>.

*Non sarà ammessa alla gara l' offerta che risulti carente, incompleta o irregolare in alcuno dei documenti richiesti e nel caso in cui l' offerta non sia contenuta nell' apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata nei lembi di chiusura.*

*Non saranno ammesse offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato, in caso di discordanza del prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Scolastica.*

***L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà indicato le migliori condizioni di espletamento del servizio.***

*L'affidamento sarà valido anche se sia stata presentata o sia rimasta in gara una sola offerta.*

*L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per la scuola, fino a quanto non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti leggi in materia di appalti pubblici.*

*L'Amministrazione Scolastica si riserva di affidare il servizio anche per periodi di tempo limitati, senza che l'appaltatore abbia a pretendere alcun indennizzo o risarcimento di sorta.*

*Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'oneri ed alle norme vigenti in materia.*

*Il Dirigente Scolastico*  
Dott.ssa Maria Angela Petroni

## **18° CIRCOLO DIDATTICO – CEP 2**

### **CAPITOLATO D'ONERI DI PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA PREPARAZIONE FORNITURA DI PASTI ALLA MENSA**

#### **ART.1**

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti, merende per gli alunni e break pomeridiano per i genitori, buffet finale per tutti i partecipanti impegnati nell'attività di PON misura 3.1, ART.2

1. L'appalto avrà la durata di quattro mesi e terminerà a maggio.

2. Il termine dell'appalto potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Scolastica, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

#### **ART.3**

Il compenso per pasto, merenda break e buffet finale è di €10.462,50 iva inclusa.

Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dalla Scuola con il pagamento di tale compenso.

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.

Il numero dei pasti e delle merende giornalieri è di circa 45 per 30 gg, - 20 i break giornalieri per 30 gg.

La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda USL n -- di Bari, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ASL sopra richiamato.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio del Dirigente Scolastico ed al medico nutrizionista dell'ASL.

#### ART.4

1. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia per i locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.
3. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.L.vo 20.5.1977,n.155).Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura anche presso l'ufficio dell'Istituto Scolastico.
4. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
5. Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio del D.S. l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche .
6. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dall'ASL.

#### ART.5

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art.14 della legge 30.4.1962,n,283 2. Inoltre, deve indossare tute o sopravvestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80,nonché mascherina igienica.
2. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di libretto sanitario.
3. Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori e con automezzo di proprietà della ditta aggiudicataria, muniti della idoneità igienico-sanitaria di cui all'art.43 del citato DPR n.327/80.

#### ART.6

1. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle mense deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.

#### ART.7

1. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.
2. Ogni pasto servito deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
4. Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:
  - a - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
  - b - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
  - c - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.
6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
7. La ditta aggiudicataria dovrà dotare la mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

#### ART.8

1. Durante l'esecuzione del servizio di provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

#### ART.9

##### ***CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMETARI BIOLOGICI***

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono essere biologici e avere le seguenti caratteristiche:
  - a - La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

**b** - Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo “parboiled” per le preparazioni convenzionali;

**c** - Le carni avicunicole devono:

essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;

provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;

**d** - I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lische. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

**e** - I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei: I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

**f** - Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;

- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei

- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

**g** - Il formaggio:

- da condimento deve essere della qualità “Parmigiano reggiano” o “Grana padano” e deve:

- essere di prima scelta;

- marchiato;

- prodotto nelle zone tipiche;

- avere ottimo sapore e profumo;

- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le confezioni, in monoporzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;

- nome del produttore;

- luogo di produzione;

- data di scadenza.

**h** - Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

**i** - L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

**l** - Il pane deve essere prodotto con farina “0” e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.

**m** - La frutta deve essere:

- di stagione;

- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;

- di prima qualità;

- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;

- fisiologicamente matura;
  - omogenea, uniforme e turgida.
- n** - Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- o** - Il sale deve essere del tipo iodato.
- p** - L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.
2. Tutti gli alimenti devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche.
  3. I prodotti biologici devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici.
  4. Le coltivazioni biologiche nel caso specifico ortaggi, frutta e legumi, per definirsi tali, oltre ad essere certificati dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n.2092 del 24.6.1991 e alla L.R.27.4.1999,n.14,semi o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

#### ART.11

##### MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quanto altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
  - cuocere le verdure a forno a vapore;
  - cuocere i secondi piatti al forno;
  - aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
  - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
  - conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.
6. E' assolutamente vietato utilizzare:
  - carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
  - dadi da brodo;
  - conservanti ed additivi chimici;
  - paste speciali fresche;
  - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti.

#### ART.12

##### CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. La scuola si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Scolastica.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.

#### ART.13

##### SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti

l' interruzione del servizio di mensa scolastica, l' Amministrazione Scolastica darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.

2. In tale caso, l' Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

#### **ART.15**

##### **CONTRATTO**

1. Prima dell' avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto entro 15 gg. dalla comunicazione dell' avvenuta aggiudicazione.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

#### **ART.16**

##### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L' Amministrazione Scolastica procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell' art.1456 del cc nei seguenti casi:

**a** - per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all' incanto;

**b** - per comprovata antigienicità delle attrezzature, decadenza dell' autorizzazione

sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;

**c** - per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;

**d** - per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;

**e** - incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;

**f** - ritardo dell' inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;

**g** - per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;

**h** - qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell' art.17.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest' ultima, il risarcimento dei danni subiti dall' Amministrazione Scolastica.

#### **ART.17**

##### **OSSERVANZA DELLA LEGGE ANTIMAFIA**

Ad avvenuta aggiudicazione, il D.S. si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n.490.

#### **ART.18**

##### **DISPOSIZIONI FINALI**

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all' osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Maria Angela Petroni