

# COMUNE DI ACQUEDOLCI

Provincia di Messina

Area Affari Socio-Culturali Tel.0941-731151 fax 0941 731133

P.IVA 00275550838

## **Bando di Gara Procedura Aperta**

**CIG n 36402648E0:**

IN CALCE SI ALLEGA: IL CAPITOLATO D'APPALTO, LA SCHEDA CON IL PROSPETTO SETTIMANALE DELLE QUANTITA' E DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA'

**1) ENTE APPALTANTE** - Comune di Acquedolci – Piazza Vitt. Emanuele III.

**2) PROCEDURA DI GARA:** Procedura aperta ai sensi dell'art.54 comma 2 del D.Lgs n. 163 del 12/04/2006 e ss. mm.ed ii. come richiamato dall'art.124 dello stesso decreto, con aggiudicazione al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso, sull'importo a base di gara, ai sensi dell'art. 82, comma 1 del D.Lgs n. 163 del 12/04/2006. Si procederà alla esclusione automatica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art.124 comma 8 del D.Lgs 163/2006, individuate ai sensi dell'art.86, comma 1 del medesimo decreto. Nel caso di offerte in numero inferiore a dieci, non si procederà alla esclusione automatica, ma la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 86 comma 3 del medesimo decreto, ha comunque, la facoltà di sottoporre a verifica le offerte ritenute anormalmente basse.

**3) LUOGO, OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO A BASE D'ASTA E MODALITÀ DI ESECUZIONE:**

3.1) Luogo di esecuzione della fornitura: Comune di Acquedolci, locali mensa delle Scuole Elementari di Via Vittime di Guerra;

3.2) **Oggetto dell'appalto: Fornitura di derrate alimentari e beni di consumo per mensa scuole primaria e dell'infanzia anno scolastico 2011/2012.**

3.3) Modalità e termine di esecuzione della fornitura: La natura, la quantità e le modalità della fornitura sono riportate nel Capitolato d'appalto. L'esecuzione della fornitura riguarderà l'anno scolastico 2011/2012, con possibilità di estensione anche nell'anno successivo per riduzione della fornitura, causa diminuzione utenza o interruzioni dell'attività didattica, etc.

3.4) Importo dell'appalto, soggetto a ribasso: **€33.934,60**(Euro trentatremilanovecentotrentaquattro/60)

**4) CAUZIONE PROVVISORIA:** pari al 2% dell'importo posto a base di gara, ai sensi dell'art.75 del D.Lgs163/2006 e s.m.

Si applicano le agevolazioni di cui all'art.40 comma 7 del D.Lgs 163/2006

**5) DISPONIBILITÀ DEGLI ATTI D'APPALTO:**

Gli atti del pubblico incanto sono visionabili presso l'Ufficio Scolastico, sito in Piazza Vitt. Emanuele III, nei giorni feriali escluso il sabato, dalle ore 9.00 alle ore 13.00. A richiesta degli interessati, gli atti del pubblico incanto, verranno rilasciati in copia dal suddetto Ufficio.Per ulteriori informazioni gli interessati possono rivolgersi telefonicamente al responsabile del medesimo ufficio al numero tel. 0941/731125.

**6)TERMINE,INDIRIZZO DI RICEZIONE DELLE OFFERTE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:**

6.1 Termine perentorio di ricezione delle offerte : **ore 12,00 del 12/12/2011.**

6.2 Indirizzo: Ufficio Protocollo P/zza Vittorio Emanuele III s.n.c.;

6.3 Modalità: secondo quanto previsto nel bando e nelle AVVERTENZE;

6.4 Apertura offerte: **ore 10,00 del 13/12/2011.**

**7) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:** I legali rappresentanti delle imprese concorrenti ed i loro delegati muniti di delega scritta.

**8) FINANZIAMENTO:** l'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

**9) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITO DI PARTECIPAZIONE:**

Alla gara sono ammesse a presentare le offerte, oltre le imprese singole anche ditte appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 163 del 12/04/2006.

In caso di A.T.I. il mandatario dovrà possedere **a pena di esclusione**, almeno il 40% del requisito richiesto, (*capacità economica e finanziaria e capacità tecnica*) e ciascuna delle mandanti almeno il 10%; in ogni caso l'A.T.I. dovrà coprire per intero il requisito richiesto e ciascun associato dovrà essere in possesso dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. come richiesta al successivo punto 11.1;

**10) VARIANTI:** non sono ammesse varianti alla fornitura, quale disciplinata dal capitolato d'appalto.

### **11) CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE**

11.1 *Condizioni minime di qualificazione:*

ISCRIZIONE alla C.C.I.A.A. in corso di validità per la categoria corrispondente al punto 3.2 del presente ;

11.2 *per comprovare la capacità economica e finanziaria ( art.41 D.Lgs.163/2006) :*

a) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo alle forniture nel settore oggetto della gara, realizzato negli ultimi tre esercizi.

L'importo relativo alle suddette forniture dovrà essere pari almeno all'importo dell'appalto.(3.3) e dovrà essere espressamente indicato nella dichiarazione. Qualora il concorrente non sia in grado di potere dimostrare il presente punto, in luogo potrà produrre idonea dichiarazione bancaria rilasciata da un istituto, in busta chiusa, che attesti la capacità economica e finanziaria del partecipante, la sua affidabilità, regolarità e correttezza del rapporto intrattenuto con il medesimo istituto, in caso di A.T.I. ogni associata dovrà produrre analoga dichiarazione;

11.3 Per comprovare la capacità tecnica( art.42 del d.Lgs.163/2006)

a) dichiarazione contenente l'elenco delle principali forniture, nel settore oggetto della gara, eseguite negli ultimi tre anni, con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, delle forniture stesse, da cui risulti un importo non inferiore all'importo dell'appalto( 3.3);

**12) TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA:** 180 giorni dalla data di presentazione.

### **13) ALTRE INFORMAZIONI**

- Non sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti che si trovino in una delle condizioni di cui all'art.38 c.1 lett.a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), ed m - quater) del D.L n.163/2006 e ss.mm.ii.;
- Non sono ammessi a partecipare i concorrenti che non siano in regola con quanto disciplinato dalla legge 68/99;
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
- La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art.81, comma 3, D.Lgs.163/2006;
- Non sono ammessi a partecipare i concorrenti che non abbiano ottemperato e non siano in regola con quanto disposto dalla L.266/2002;
- In caso di offerte con uguale ribasso si procederà immediatamente a sorteggio,
- In caso di discordanza tra l'offerta in cifra e quella in lettere si prenderà in considerazione quella più vantaggiosa per l'amministrazione( art.72, comma 2, del R.D. N.827/1924;
- Nel caso di raggruppamenti temporanee di impresa, sia l'impresa mandataria che le imprese mandanti devono produrre tutti i documenti e le dichiarazioni richieste dal bando di gara ed indicare le rispettive quote di partecipazione e dovranno dimostrare la capacità economica e tecnica di cui ai punti 11.2 e 11.3 sulla base di un fatturato corrispondente alla percentuale di fornitura che sarà eseguita da ogni partecipante. In ogni caso la mandataria dovrà eseguire, **a pena di esclusione**, la fornitura in misura non inferiore al 40% e le mandanti non inferiori al 10%;
- Le ditte partecipanti devono, inoltre, attestare la loro regolare posizione contributiva nei confronti degli enti assicurativi e previdenziali;

- L'aggiudicatario dovrà prestare garanzia di esecuzione nella misura e nei modi previsti dall'art.113 del d.Lgs.163/2006.
- Le spese contrattuali ammontano complessivamente a c.a. €539,92.
- E' esclusa la competenza arbitrale. Foro competente : Tribunale di Patti.
- La modalità di pagamento è quella prevista dal capitolato speciale di appalto;
- E' fatto divieto di subappalto;
- In caso di discordanza tra le clausole del presente bando e quelle del capitolato speciale di appalto, vale quanto indicato nel presente bando;
- I dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'art.10 della L.n.675/96 esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- Si informa che l'Ufficio responsabile delle attività istruttorie, propositive, preparatorie del bando di gara, è l'Area Affari Socio-Culturali sita in Piazza Vitt. Emanuele III, Acquedolci, Responsabile Dott.ssa Eloisa Fontana; l'Ufficio Responsabile della pubblicazione è l'Area Affari Generali, Responsabile Dr. Orifici Carmelo.
- Il bando sarà pubblicato all'albo pretorio, all'URP e sul sito internet : <http://www.comunediacquedolci.it/>

### AVVERTENZE

#### 1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE

I Plichi contenenti l'offerta e la documentazione, **pena l'esclusione dalla gara**, devono pervenire a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio ed all'indirizzo di cui al punto **6** del bando di gara; è, altresì, facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, entro il suddetto termine perentorio, dalle ore 8,00/8,30 alle ore 14,00 di tutti i giorni lavorativi e dalle ore 15,00 alle ore 18,00 di Lunedì e giovedì, all'Ufficio Protocollo del Comune di Acquedolci, sito nella p/za Vitt. Emanuele III che ne rilascerà apposita ricevuta;

I Plichi, **a pena di esclusione**, devono essere idoneamente sigillati con ceralacca, controfirmati sui lembi di chiusura e devono recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente, ( in caso di A.T.I. del mandatario e delle associate, specificando il capogruppo) l'indirizzo dello/gli stesso/i, le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

I plichi devono contenere, al loro interno due buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente: **"A" – Documentazione e "B" – Offerta Economica.**

**La busta "A" Documentazione** dovrà contenere, **pena l'esclusione**, i seguenti documenti:

**1)** Domanda di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento;

Alla Domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del/i sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura;

**2)** Certificato ( o fotocopia sottoscritta dal legale rappresentante, accompagnata da copia del documento di identità dello stesso) della camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura (C.C.I.A.A.) in corso di validità, o dichiarazione sostitutiva dello stesso, che documenti il possesso della categoria di attività adeguata alla fornitura oggetto del presente appalto, come indicato al punto 11.1 del bando di gara;

*(in caso di dichiarazione sostitutiva indicare: iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA di.....per la seguente attività.....e che i dati relativi all'iscrizione sono i seguenti:*

1)n.....d'iscrizione; 2) data d'iscrizione.....; 3) durata/data termine.....; 4) forma giuridica.....;5) titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, soci accomandatari (nominativi, qualifiche, date di nascita, e residenza)..... ;

**3) dichiarazioni di cui ai punti 11.2 lett.a) e 11.3 lett.a) del bando di gara;**

**4) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, resa, a pena di esclusione, in un unico documento, con le quali il concorrente o suo procuratore attesta/indica/dichiara assumendosene la piena responsabilità:**

**a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di cui all'art.38, c.1 lett.a),b),c),d),e),f),g),h),i),l),m), m-bis),m-ter) ed m-quater) del D.Lgs.n.163/06 e s.m.i.;**

*Ai fini del comma 1 lett.m-quater,) a pena di esclusione,il concorrente rende, a secondo del caso,la seguente dichiarazione:*

**a1)di non essere in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del c.c.con nessun partecipante alla presente procedura;**

*ovvero*

**a2) di essere in una situazione di controllo, di cui all'art.2359 del c.c. e di avere formulato autonomamente l'offerta con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione, il tal caso allega, a pena di esclusione, in separata busta chiusa documentazione utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta medesima;**

**b) attesta che nei propri confronti negli ultimi 5 anni non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 irrogate nei confronti di un proprio convivente;**

**c) attesta che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalti pubblici;**

**d) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari;**

**e) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali cessati dalla carica nell'ultimo triennio (direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, soci accomandatari; tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa;**

**f) di essere in condizioni di poter effettuare la fornitura nei modi e nei termini previsti dal preventivo di spesa e dal capitolato d'oneri e di essere disposta a dare inizio alla fornitura anche in pendenza della stipula del contratto;**

**g) di essersi recata nei luoghi dove deve eseguirsi la fornitura, di avere preso conoscenza del preventivo di spesa e del capitolato d'oneri e di avere giudicato i prezzi, nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;**

**h) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione della fornitura, rinunciando sin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito e che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.lgs 81/2008;**

**i) di avere le attrezzature ed i mezzi necessari per provvedere alla fornitura;**

**j) di essere dotata del piano di autocontrollo (HACCP) in attuazione del D.Lgs.155/97 e sue ss. mm. ii.e di essere in regola con il regolamento CEE n.852/2004;**

**k) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nelle avvertenze, nel preventivo di spesa e nel capitolato d'oneri;**

**l) di obbligarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad indicare un conto corrente unico sul quale la stazione appaltante farà affluire tutte le somme relative all'appalto, e del quale lo stesso si avvarrà per tutte le operazioni relative all'appalto medesimo, ivi compresi i pagamenti relativi alle**

retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario, postale o assegno circolare non trasferibile, consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

**m)** dichiara a quale concorrente, in caso di A.T.I. non ancora costituito, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo, in caso di aggiudicazione, e le rispettive quote di partecipazione;

**n)** di essere in regola con i pagamenti delle imposte e tasse presso L'AGENZIA DELLE ENTRATE di \_\_\_\_\_ n. fax \_\_\_\_\_;

Le dichiarazioni di cui al punto **4) lett.a)**, limitatamente alle lett.b),c) ed m-ter dell'art.38, comma1, del d.lgs.163/2006, punto **4 lett.b) e lett.c)** devono essere rese anche dai soggetti previsti dallo stesso art.38, comma 1 ,lett.b) e c) del d.lgs.163/2006.

*( riguarda il titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata).*

**5) CAUZIONE PROVVISORIA:** pari al 2% dell'importo posto a base di gara, ai sensi dell'art.75 del D.Lgs163/2006 e s.m.

**6) Certificato di regolarità contributiva (DURC), non anteriore a mesi 3 rispetto alla data di celebrazione della gara.**

6.1 certificazione ( o fotocopia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso), rilasciato dall'INPS e dall'INAIL idonea a dimostrare la propria regolarità contributiva, in corso di validità (90 giorni);

6.2 ovvero, in mancanza, dichiarazione sostitutiva che attesti la formazione del silenzio assenso attraverso la produzione di documentazione comprovante la tempestiva richiesta del certificato agli enti contributivi,;

6.3 ovvero, in caso di contenzioso documentazione attestante la pendenza di azione giudiziaria avverso la pretesa degli enti previdenziali o assicurativi, accompagnata da relazione esplicativa;

6.4 in luogo di certificazione può essere prodotta **dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n. 445**, allegando un documento di riconoscimento ancora valido, corredato da copia del codice identificativo CIP, che deve contenere, pena l'esclusione, le seguenti indicazioni e dichiarazioni:

- I numeri di matricola o iscrizione INPS e INAIL con indicata la rispettiva sede e numero di fax;
- che esiste la correttezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- che non esistono inadempimenti in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate;
- ovvero, che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato, del quale devono fornirsi gli estremi.

**7) Dichiarazione** resa ai sensi del protocollo di legalità e della circolare n.593 del 31/172006 dell'Assessorato Regionale dei Lavori Pubblici, secondo il modello allegato al presente sotto la lettera "A";

La domanda, le dichiarazioni e la documentazione di cui ai punti 1,2,3,4,5,6 e 7, **a pena di esclusione**, devono contenere quanto previsto nei predetti punti.

**La busta "B" Offerta Economica** dovrà contenere, **pena l'esclusione**, la sola dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante o da suo procuratore, contenente l'indicazione del massimo ribasso percentuale da applicare sul prezzo d'appalto.

In caso di raggruppamento di imprese non ancora costituito la dichiarazione dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento: Nel caso in cui la dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

#### **Procedura di aggiudicazione**

La commissione di gara, il giorno fissato al punto 6.4 del bando per l'apertura delle buste, in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- a) verificare la correttezza formale delle offerte e della documentazione, ed in caso negativo, ad escluderle dalla gara;
- b) verificare che non hanno presentato offerte concorrenti che, in base alla dichiarazione di cui al punto 4) dell'elenco dei documenti contenuti nella Busta A, sono fra loro in una situazione di controllo ed in caso positivo ad escluderli entrambi dalla gara;

Procede, quindi, all'apertura delle buste "**B - Offerta Economica**" ed alla lettura delle offerte economiche.

La commissione di gara, dopo la lettura delle offerte, verifica la documentazione di cui all'art.4 lett.a.2 delle avvertenze ed esclude i concorrenti per i quali accerta, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Indi il Presidente aggiudica provvisoriamente la fornitura al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso, ai sensi dell'art.82 comma 1 del D.lgs.163/2006. In caso di offerte in numero superiore a 10 si procederà all'esclusione automatica delle offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art.124, comma 8 del D. lgs.263/06, individuate ai sensi dell'art.86, comma1, del medesimo decreto.

Ne caso di offerte in numero inferiori a 5 la stazione appaltante, ai sensi dell'art.86, comma3, del medesimo decreto, ha facoltà di sottoporre a verifica le offerte ritenute anormalmente basse.

Ove si sia in presenza di più aggiudicatari con offerte uguali si procede, esclusivamente, al sorteggio.

L'aggiudicazione dichiarata dal presidente di gara ha carattere provvisorio e sarà definita solo dopo l'approvazione dal responsabile dell'Area Affari Socio-Culturali, ed in ogni caso subordinatamente alla positiva verifica dei requisiti dichiarati così come disposto dall'art.4 della L.R.n.16 del 03.08.2010.

La stazione appaltante, successivamente, procede a richiedere all'aggiudicatario provvisorio ed al secondo in graduatoria, l'esibizione di tutta la documentazione, eventualmente non ancora acquisita, attestante il possesso dei requisiti previsti dall'art.38 del D.lgs.163/06 e successive modificazioni.

Ove le operazioni di gara non si esauriscano nell'arco di un seduta, in ragione della complessità e quantità delle operazioni, le stesse saranno riprese il giorno lavorativo successivo alle ore 9,00, eventuali ulteriori differimenti saranno comunicati di volta in volta in sede di gara e mediante avviso all'albo dell'ente appaltante.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa di lotta alla mafia.

Acquedolci, 01/12/2011

Il Responsabile dell'Area Affari Socio-Culturali  
( F.to Eloisa Fontana)



# COMUNE DI ACQUEDOLCI

Provincia di Messina

Piazza Vittorio Emanuele III - C.A.P. 98070

Tel. 0941 / 731151 - Fax 0941 / 731133

## UFFICIO SERVIZI SOCIALI

**OGGETTO: Capitolato d'appalto per la fornitura di generi alimentari e beni di consumo per il servizio mensa a.s. 2011-2012 nella scuola primaria e dell'infanzia .- Periodo : n. 20 settimane circa ( pari a giorni 100 circa).**

**ART. 1) PERIODO DI FORNITURA:**La fornitura di prodotti alimentari e beni occorrenti per il servizio mensa nelle scuole elementari e dell'infanzia, è prevista per n° 20 settimane circa, pari a n. 100 giorni circa, ricadenti nell'anno scolastico 2011/2012. I giorni interessati alla mensa sono: dal lunedì al venerdì, con esclusione per le scuole elementari del mercoledì .

**ART. 2) IMPORTO DELL'APPALTO:**L'importo della fornitura, soggetto a ribasso, è di €**33.934,60**, IVA esclusa, va da se che la percentuale di ribasso offerta sul totale della fornitura va applicata al prezzo unitario dei prodotti da fornire.

**ART. 3) QUANTITA':**La quantità dei generi in oggetto, indicata nell'allegato prospetto, che dovrà essere utilizzato per la presentazione dell'offerta di ribasso, è stata calcolata, in modo presunto, tenendo presente:

- numero utenza;
- quantità settimanale prevista dalle tabelle dietetiche;
- periodo di effettuazione del servizio ;

**ART. 4) QUALITA':**Tutti i generi descritti nell'allegata scheda dovranno essere o pervenire da materie di ottima qualità, confezionati ed etichettati secondo le vigenti norme legislative. Sulle confezioni, nonché sui singoli involucri, dovranno essere indicati in modo visibile e leggibile la data di scadenza ed il numero del lotto.

I generi da fornire non dovranno contenere ingredienti o materie prime derivate da organismi geneticamente modificati. Il fornitore si impegna a conservare i prodotti, effettuare il trasporto e la consegna in conformità:

- alle norme igienico-sanitario in quanto applicabile;
- nel rispetto di quanto previsto nel decreto legislativo 155/97 e ss.mm.e ii.;

**CARNE:** La carne da fornire dovrà appartenere a vitelloni di età non superiore a mesi 24, con certificazioni di allevamenti e macellazione di prima qualità, in perfetto stato di nutrizione, di ingrassamento, allevati esclusivamente per la mattazione. La carne dovrà essere fresca refrigerata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, sapore, consistenza) e o patologica.

**CARNE DI POLLO:** La carne di pollame richiesta dovrà appartenere alla classe "A" come da Reg. CEE n.1538191 e successive modifiche ed integrazioni, fresco refrigerato nonché nazionale(allevato e macellato in Italia), sano e di regolare sviluppo, di buona conformazione e ottimo stato di nutrizione. La merce dovrà risultare all'esame sommario o a seguito di ispezioni sanitarie o di perizie merceologiche, non avariata, sofisticata o adulterata e dovrà provenire da stabilimenti autorizzati a norma del D.P.R. 495/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

I petti di pollo dovranno essere confezionati ai sensi di legge ed essere del taglio medio di peso.

**PASTA:** La pasta da fornire dovrà essere confezionata nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla cottura per il tempo previsto in relazione a ciascun tipo di pasta. Dovrà avere inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti;

**PANE:** I panini dovranno essere prodotti con farine di frumento, adatte alla panificazione e utilizzando lieviti naturali, sale ed acqua;

**OLIO:** L'olio extravergine di oliva dovrà essere quello definito nella legge 13.11.1960, n. 1407 e successive modificazioni CEE. Esso dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana.;

**PESCE :** I Bastoncini surgelati, non dovranno mostrare segni di scongelamento né presentare pezzi rotti, in regola con le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo nei suoi stati;

**PROSCIUTTO COTTO:** Il prosciutto cotto deve essere ottenuto dalla coscia di suino previamente sottoposta a salagione a secco o in salamoia, lavato, asciugato e disossato, cotto in stampi di metallo e privo di polifosfati. Dovrà provenire unicamente dalla lavorazione di carni italiane proveniente da animali nati, allevati e macellati in Italia;

**FORMAGGIO:** I formaggi dovranno essere di prima qualità, igienicamente ineccepibili e possedere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche. Il grana padano dovrà essere debitamente marchiato.

**UOVA:** Le uova di gallina da fornire dovranno essere fresche di categoria "A";

**FRUTTA E VERDURA:** La frutta dovrà essere di prima qualità (art.2 D.M. 07.03.1959 e legge 15.05.1967 N. 268 e successive modifiche ed integrazioni), di dimensioni uniformi esenti da difetti, al giusto grado di maturazione e mai troppo matura, di aspetto, colore, odore e sapore caratteristici. La frutta dovrà essere della calibrazione richiesta, omogenea per origine, grado di maturazione, esente da umidità esterna anormale, da odori e sapori estranei. Gli agrumi non dovranno aver subito trattamenti atti a favorirne la conservazione. Le verdure e gli ortaggi dovranno essere di prima qualità, della massima freschezza, privi di difetti e di tracce di appassimento, esenti da muffe, insetti o altri parassiti vegetali o animali, non presentare tracce di concimi chimici o vegetali, né eccessivi residui di terra o di umidità esterna.

Gli imballaggi dovranno essere idonei e conformi alle prescrizioni dei regolamenti di igiene ed alle disposizioni comunitarie. L'etichettatura della merce dovrà essere conforme alla normativa nazionale e comunitaria. La frutta e la verdura non dovrà provenire da organismi geneticamente modificati.

**ART. 5) CONSEGNA – CONTROLLI –:** La consegna dei generi alimentari dovrà essere effettuata presso i locali cucina delle scuole elementari di Via Vittime di Guerra, non oltre le ore 9.00 del giorno di riferimento, per tutti i giorni di funzionamento del servizio mensa, per le derrate deperibili, con cadenza diversa per i prodotti a lunga conservazione.

All'atto della consegna, il personale del Comune, controllerà la quantità e la qualità della merce; qualora reputi che la stessa non possieda i requisiti richiesti, la rifiuterà ed il fornitore sarà tenuto a ritirarla immediatamente ed a provvedere alla sostituzione.

L'accettazione dei prodotti consegnati non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna.

La qualità dei generi forniti potrà essere verificata anche mediante periodiche analisi a campione.

Le contestazioni circa la mancata corrispondenza dei prodotti forniti e i ritardi nelle consegne, come in ogni altra inosservanza di norme del presente capitolato, saranno fatte constatare al fornitore a mezzo lettera raccomandata.

All'atto della terza contestazione il contratto si riterrà risolto per colpa del fornitore con tutte le conseguenze di legge e fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

L'Amministrazione Comunale, durante il periodo della fornitura, potrà richiedere copia del piano di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.Lgs 155/97 e successive modifiche, alla ditta fornitrice.

**ART. 6) ONERI DELL'AGGIUDICATARIO:** Sono a carico della ditta aggiudicataria della fornitura e pertanto si intendono compresi nel prezzo offerto, le spese di trasporto e confezionamento dei generi alimentari, nonché le spese contrattuali, di registrazione, di bollo, copie e postali ed i diritti di segreteria, che la ditta aggiudicataria dovrà versare, entro il termine di giorni 10 dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva della fornitura.

**ART. 7) PAGAMENTI:** i pagamenti verranno effettuati alla ditta fornitrice mensilmente, a presentazione di fattura, corredata della documentazione relativa alle consegne effettivamente eseguite, vistata per la regolare esecuzione dalla segretaria economista, ed a seguito acquisizione del DURC sulla regolarità contributiva. All'emissione del relativo mandato di pagamento provvederà il servizio finanziario, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità e secondo le modalità richieste dalla ditta, in esecuzione di quanto dettato dalla normativa vigente in materia.

**ART. 8) CAUZIONE.** La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto è obbligata a costituire garanzia fidejussoria, pari al 10% dell'importo contrattuale, per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.113 del d.Lgs.163/2006.



**ART. 9) DURATA DELLA FORNITURA:** anche se per la quantificazione della somma occorrente per l' acquisto dei prodotti necessari si è tenuto conto della durata temporale della fornitura relativa al periodo di 20 settimane, nel corso dell'anno scolastico 2011/2012, trattandosi di consumo variabile, sulla base delle frequenze e delle presenze degli alunni al servizio mensa, la validità temporale e gli effetti del presente contratto d' appalto, hanno efficacia fino ad esaurimento contrattuale e della somma impegnata e, pertanto, la fornitura potrebbe estendersi anche oltre le 20 settimane, interessando eventualmente anche il prossimo anno scolastico. E' vietata ogni forma di rinnovo contrattuale sia tacita che esplicita.

**ART. 10) CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO:** la ditta nell'espletamento della fornitura di cui al presente capitolato, si impegna ad osservare nei confronti dei dipendenti impiegati, condizioni normative e retributive previste nei contratti collettivi, nonché quanto previsto nelle leggi e regolamenti vigenti in materia di tutela, sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza ai lavoratori.

**ART. 11) MODALITA' DI RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE:** per tutte le controversie che dovessero insorgere durante l' esecuzione della fornitura, comprese quelle conseguenti al mancato accordo bonario, le parti escludono l'applicazione della normativa sulle competenze arbitrarie, dando atto che sarà competente il giudice ordinario del tribunale di Patti, sezione staccata di S. Agata Militello.

**ART. 12) FORMA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE:** il presente appalto è soggetto alla stipula del contratto in forma pubblica amministrativa e comporta spese per bollo, registrazione, copie e postali per diritti di segreteria per un ammontare presumibile di €539,92.

Tutte le spese sopra menzionate, nessuna esclusa, sono per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

**ART. 13) CONTROLLI A CAMPIONE:** l' amministrazione appaltante, si riserva, ai sensi dell' art 43 del DPR 28/12/2000, n. 445, di procedere al controllo della veridicità delle dichiarazioni sostitutive presentate dalla ditta aggiudicataria, mediante richiesta dei relativi certificati alle amministrazioni competenti al rilascio.

**ART. 14) TRATTAMENTO DATI PERSONALI:** ai sensi del decreto legislativo 30/06/2003, n.196, l'acquisizione ed il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire all' ente committente l' accertamento dell' idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di appalto della fornitura di che trattasi e verranno utilizzati per il solo scopo per il quale sono stati acquisiti.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
( F.to Sig.ra Angela Izzo )

**IL RESPONSABILE DELL'AREA**  
(F.to Dott.ssa Eloisa Fontana)

**Preventivo settimanale derrate alimentari e beni di consumo**  
Mensa scolastica Scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia a.s. 2011 - 2012

	<b>GENERI ALIMENTARI</b>	<b>quantità espressa in kg. - Litri - Pz.</b>	<b>prezzo unitario escluso IVA</b>	<b>totale imponibile</b>	<b>% aliquota</b>	<b>Totale IVA inclusa</b>
1	Acqua conf. da 6	l 165,00	€ 0,15	€ 24,75	21%	€ 29,95
2	Aceto	l 1,00	€ 1,00	€ 1,00	10%	€ 1,10
3	Bastoncini	kg 13,00	€ 11,35	€ 147,55	10%	€ 162,31
4	Carote	kg 2,00	€ 0,96	€ 1,92	4%	€ 2,00
5	Cipolla	kg 2,00	€ 0,96	€ 1,92	4%	€ 2,00
6	Frutta	Kg. 99,75	€ 1,73	€ 172,57	4%	€ 179,47
7	Grana padano	kg 11,00	€ 12,00	€ 132,00	4%	€ 137,28
8	Insalata mista	kg 7,00	€ 6,00	€ 42,00	4%	€ 43,68
9	Involtoni di carne	kg 14,00	€ 13,00	€ 182,00	10%	€ 200,20
10	Lenticchie	kg 5,00	€ 2,39	€ 11,95	4%	€ 12,43
11	Mozzarella	kg 3,00	€ 9,30	€ 27,90	4%	€ 29,02
12	Olio d'oliva	kg 8,00	€ 5,29	€ 42,32	4%	€ 44,01
13	Pane	n.pz 673	€ 0,29	€ 195,17	4%	€ 202,98
14	Pangrattato	kg 1,50	€ 1,92	€ 2,88	4%	€ 3,00
15	Passato di pomodoro	l 13,00	€ 2,18	€ 28,34	4%	€ 29,47
16	Pasta	kg 41,00	€ 1,44	€ 59,04	4%	€ 61,40
17	Pelati	kg 6,00	€ 1,85	€ 11,10	4%	€ 11,54
18	Piselli	kg 8,00	€ 3,65	€ 29,20	4%	€ 30,37
19	Pomodori	kg 1,50	€ 2,00	€ 3,00	4%	€ 3,12
20	Prosciutto	kg 8,59	€ 12,27	€ 105,40	10%	€ 115,94
21	Provoletta	kg 10,80	€ 8,17	€ 88,24	4%	€ 91,77
22	Sale	kg 4,00	€ 0,32	€ 1,28	21%	€ 1,55
23	Sedano	kg 0,50	€ 1,50	€ 0,75	4%	€ 0,78
24	Tortellini	kg 10,30	€ 6,36	€ 65,51	10%	€ 72,06
25	Tritato	kg 15,30	€ 9,10	€ 139,23	10%	€ 153,15
26	Uova	n.pz 44	€ 0,15	€ 6,60	10%	€ 7,26
27	Zucchero	kg 2,00	€ 0,91	€ 1,82	10%	€ 2,00
28	Piatti piani da kg. 1 pz. 70	conf. n. 10	€ 3,56	€ 35,60	21%	€ 43,08
29	Piatti fondi da kg. 1 pz. 70	conf. n. 10	€ 3,56	€ 35,60	21%	€ 43,08
30	Bicchieri da 100	conf. n. 7	€ 0,84	€ 5,88	21%	€ 7,11
31	Blister composto da: forchetta- cucchiaio-coltello e tovagliolo.	n.pz 673	€ 0,14	€ 94,22	21%	€ 114,01
				<b>€ 1.696,73</b>		<b>€ 1.837,09</b>

Importo complessivo per n. 20 settimane IVA esclusa	<b>€ 33.934,60</b>
Importo complessivo per n. 20 settimane IVA inclusa	<b>€ 36.741,80</b>

Acquedolci, \_\_\_\_\_

**Il Responsabile del Servizio**  
( Angela IZZO)