



allegato alla determinazione dirigenziale n° 333
del 13.12.2007

Comune di Canosa di Puglia

Provincia di Bari

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO GESTIONE MENSA SCOLASTICA

DURATA DEL CONTRATTO ANNI TRE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA, MEDIANTE PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI E PULIZIA REFETTORI.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio di preparazione, cottura, trasporto e distribuzione pasti mensa per le Scuole dell'Infanzia e Primaria Statali, e pulizia dei refettori, escluse le aule, nonché per le Scuole Secondarie di 1° grado, qualora i dirigenti scolastici ne facciano richiesta per la realizzazione di progetti sperimentali.

Il servizio segue l'organizzazione scolastica e dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato ed altri giorni per ragioni amministrative.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata del contratto è di **tre** anni. Potrà trovare applicazione, quanto disposto dall'art.57, punto 5, lettera b, del D.Lvo.n.163/2006, per un periodo non superiore a tre anni.

La decorrenza è fissata dalla data del provvedimento di aggiudicazione definitiva della gara.

L'Amministrazione Comunale, allo scopo di assicurare al meglio il servizio di che trattasi, si riserva la facoltà insindacabile di anticipare o posticipare la scadenza del contratto per un periodo non superiore a 90 giorni, previo invio di apposito avviso da recapitare con lettera raccomandata A.R. entro 30 giorni prima, rispettivamente, dalla scadenza anticipata o dalla scadenza contrattuale.

ART. 3 – METODO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata mediante pubblico incanto da aggiudicarsi con il sistema di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, così come modificato dal D.Lgs. 113/2007, alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo le modalità fissate nel bando di gara e con i criteri di seguito riportati:

Offerta economica

punteggio massimo 40/100

Il punteggio massimo sarà assegnato all'impresa che avrà offerto il prezzo più basso, mentre alle altre imprese il punteggio verrà assegnato con il sistema inversamente proporzionale rispetto al prezzo più basso, secondo la seguente formula:

$$X = 40 \frac{pb}{PY}$$

Dove si intende per:

- X** = Punteggio da assegnare al concorrente
PY = Prezzo formulato dal concorrente
Pb = Prezzo più basso (o ribasso più alto)

Offerta qualitativa e tecnico gestionale (da redigersi in formato cartaceo A4 per un massimo di 30 pagine su unica facciata)

punteggio massimo 60/100

- | | | |
|------------|---|---------------------------|
| B1 | Organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica
<u>(da redigersi con una relazione di max 5 pagine formato A4 su un'unica facciata)</u> | fino a punti 7/100 |
| B2 | Qualità del servizio Piano di autocontrollo e relativa frequenza dei controlli effettuati sui prodotti | fino a punti 8/100 |
| B3 | Utilizzo dei prodotti biologici, inserimento di ulteriori prodotti biologici, oltre a quelli previsti dall'art.10 del presente capitolato che saranno obbligatoriamente forniti dalla ditta appaltatrice. Saranno concessi 3 punti per ogni prodotto introdotto. | fino a punti 9/100 |
| B4 | Piano di formazione ed informazione del personale | fino a punti 5/100 |
| B5 | Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei Centri di cottura o del centro unico di cottura | fino a punti 6/100 |
| B6 | Piano di pulizia dei locali mensa (cucina, refettorio e pertinenze ecc.) | fino a punti 4/100 |
| B7 | Fornitura e gestione di un sistema informatizzato della mensa scolastica in tecnologia web POS a codice a barre con smartcard per prenotazioni pasti, rilevazione delle presenze e gestione incassi e pagamenti | punti 10/100 |
| B8 | Attrezzature aggiuntive che la Ditta metterà a disposizione per la gestione del servizio presso le Scuola "G. Mazzini" e "M. Carella", opportunamente individuate in un apposito elenco da allegare all'offerta qualitativa e tecnico gestionale. | fino a punti 3/100 |
| B9 | Piano del personale da impegnare, con relativo mansionario e monte ore giornaliere previste. | fino a punti 6/100 |
| B10 | Numero di mezzi, dotati di tutte le autorizzazioni prescritte dalla legge per il trasporto di alimenti, che l'azienda metterà a disposizione per il trasporto dei pasti dai Centri di cottura ai terminali di distribuzione.
Saranno attribuiti punti 1 per ogni mezzo di trasporto in numero superiore ai due automezzi, comunque necessari al servizio, che saranno messi a disposizione dalla ditta appaltatrice. | fino a punti 2/100 |

Non sono ammesse varianti.

L'offerta sarà valutata da una commissione la cui composizione sarà stabilita con deliberazione della Giunta Comunale e il cui costo, consistente nel pagamento del compenso spettante a ciascun componente e rimborso spese, che nel complessivo non dovrà essere superiore a € 10.000,00, sarà a totale carico della ditta aggiudicataria.

La Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi contenenti la documentazione amministrativa, comprovante il possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e disporrà l'ammissione o l'esclusione dalla stessa delle ditte partecipanti.

La medesima Commissione, in un momento successivo ed in seduta non pubblica, procederà all'attribuzione del punteggio riveniente dal possesso delle qualità tecnico-gestionali.

La stessa Commissione, in un momento successivo ed in seduta pubblica, renderà noto il punteggio attribuito a ciascuna ditta ammessa alla gara e procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica ed all'attribuzione del relativo punteggio, nonché all'aggiudicazione provvisoria della gara.

La commissione giudicatrice procederà, ai sensi dell'art.87 – comma 2 – del D.Lgs.n.163/2006 alla valutazione dell'anomalia delle offerte prodotte.

Le offerte dei concorrenti dovranno essere corredate, sin dalla loro presentazione, delle seguenti giustificazioni, ai fini della valutazione dell'eventuale anomalia delle offerte medesime:

- il metodo di prestazione del servizio;
- le soluzioni tecniche adottate;
 - le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire le prestazioni del servizio;
- l'originalità del progetto dei servizi offerti;
- l'eventualità che l'offerente ottenga un aiuto di Stato;
- il costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale del settore; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello di che trattasi.

ART.4 - REQUISITI DEI PARTECIPANTI

Alla gara in argomento possono partecipare ditte in possesso dei seguenti requisiti:

- per le ditte italiane, iscrizione alla C.C.I.A.A. per il settore di attività che abiliti ad espletare il servizio di refezione scolastica, ovvero, per le ditte straniere iscrizione all'Albo corrispondente dello Stato di residenza;
- ai sensi dell'41 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., la capacità economica e finanziaria dei concorrenti dovrà essere fornita mediante i seguenti atti:
 - a) due idonee dichiarazioni bancarie, di cui almeno una dovrà contenere, pena l'esclusione, l'impegno dell'Istituto di Credito ad aprire in caso di aggiudicazione, linea di credito dedicata all'appalto, per il valore pari ad almeno € 400.000,00;
 - b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, concernente il fatturato globale dell'impresa e l'importo relativo ai servizi di refezione scolastica, realizzati negli ultimi tre esercizi, (2004 – 2005 – 2006), pari, quest'ultimo, almeno ad € 1.500.000,00, al netto di IVA. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito di cui al presente punto dovrà essere posseduto, almeno per il 60% dall'impresa capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il 20% di quanto richiesto cumulativamente;

- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, di possedere un patrimonio netto aziendale, derivante dall'ultimo bilancio chiuso e presentato antecedentemente alla pubblicazione del presente Bando, pari ad almeno il 5% del totale del fatturato d'impresa realizzato nel medesimo esercizio;
- ai sensi dell'art.42 del D.Lgs. n.163/2006, così come modificato dal D.Lgs. 113/2007 e s.m.i. la capacità tecnica dei concorrenti dovrà essere fornita mediante:
- 1) - l'elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati negli ultimi tre anni, antecedenti la data del bando di gara, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'esecuzione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente; l'impresa, inoltre, dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, di non aver avuto, durante il triennio sopraindicato, gravi contestazioni attinenti servizi identici a quelli di cui alla presente gara;
 - 2)- dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, aver effettuato per almeno un anno scolastico servizio di refezione scolastica con fornitura di almeno 1.000 pasti giornalieri in un unico Comune. In caso di RTI detto requisito deve essere posseduto da una delle ditte raggruppate;
 - 3) - l'indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti direttamente capo, o meno, al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità;
 - 4) - l'indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente e il numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni decorrenti dalla data del bando di gara;
- i concorrenti dovranno, inoltre, essere in possesso e produrre certificazione di sistemi di gestione per la qualità (SGQ) rilasciati sulla base della norma ISO 9001:2000 per l'oggetto dell'appalto di ristorazione scolastica, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri, così come disciplinato dall'art.43 del D.Lgs 163/2006;
- i concorrenti dovranno, altresì, dichiarare:
- di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione indicate nell'art.38 del D.Lgs. n.163/2000, così come modificato dal D.Lgs. 113/2007;
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, di cui alla legge n.68/99;
 - di aver preso visione dei luoghi, ove avrà svolgimento il servizio di refezione, e di averli ritenuti idonei (allegando copia resa autentica dell'attestazione di sopralluogo rilasciata da questa Amministrazione, con le modalità di cui al successivo art.7);
 - di aver preso visione degli obblighi contenuti nel presente capitolato speciale di appalto e di accettare tutto quanto nello stesso previsto;
 - copia autentica dell'Autorizzazione Sanitaria del Centro di Cottura, intestata al concorrente, da utilizzare nei casi previsti dal successivo art.6, comma 5.

ART. 5 – RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di cui al precedente articolo dovranno essere posseduti nella loro interezza dalla società Capogruppo, con l'unico limite di cui alla lettera b) e al n.2 del medesimo art. 4. Ai sensi dell'art.37 del D.Lgs. n. 163/2006, così come

modificato dal D.Lgs. 113/2007, le ditte che sottoscrivono l'istanza di partecipazione e che dichiarano di volersi temporaneamente riunire per concorrere alla presente gara in raggruppamento, devono indicare la capogruppo ed assumere costestualmente impegno a conferire mandato collettivo e procura nei modi previsti dal citato art.37, in caso di aggiudicazione. Ciascuna impresa partecipante dovrà, inoltre, dichiarare di essere in possesso dei preelencati requisiti.

E' fatto divieto al concorrente di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente stesso partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio. In tal caso saranno escluse dalla gara tanto la singola impresa, quanto il raggruppamento a cui la stessa ha partecipato.

Pertanto i consorzi stabili costituiti ai sensi dell'art.2615 del c.c., nonché i consorzi costituiti ex L.422/90 ed ex L.443/85, sono tenuti ad indicare, pena l'esclusione dalla gara, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, pena l'esclusione dalla gara del consorziato e del consorzio.

In caso di RTI nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori raggruppati.

ART. 6 – LOCALI E CENTRO COTTURA

La ditta aggiudicataria è obbligata ad istituire presso le scuole "G.Mazzini", "M.Carella", "Giovanni Paolo II", o in sostituzione altro centro messo a disposizione dal Comune di Canosa di Puglia, n.3 centri cottura dai quali dovranno partire i mezzi di trasporto per trovarsi tutti alla stessa ora sui posti di distribuzione destinati al ricevimento dei pasti caldi e sprovvisti di centri di cottura, in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti e dettate dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

La ditta aggiudicataria utilizzerà le cucine di proprietà del Comune delle quali avrà preso visione e del cui stato si dichiarerà a piena conoscenza. Dette cucine dovranno essere dall'appaltatore mantenute in perfetto stato d'uso, rese funzionali alla preparazione del numero dei pasti per le quali sono destinate, allo scopo di soddisfare la richiesta di refezione, il tutto a cura e spese dell'impresa medesima.

A tal fine l'appaltatore dovrà provvedere, a proprie spese, alla sistemazione in ciascun punto cottura di proprietà dell'Ente, delle attrezzature aggiuntive messe a disposizione per la gestione del servizio, di misura e potenza idonee a garantirne la perfetta funzionalità, nonché di ogni altro elettrodomestico (nuovo e di marca commercialmente nota), che, eventualmente, si rendesse indispensabile per il corretto espletamento del servizio.

Ogni altro utensile di cucina necessario per la preparazione ed il trasporto dei pasti deve essere fornito dalla ditta aggiudicataria, ivi compreso idoneo pentolame in acciaio inox.

In caso di impossibilità di utilizzo di una o più cucine, di proprietà dell'Ente ubicate presso i centri di cottura, considerato che le eventuali restanti cucine non avrebbero capacità idonea dal punto di vista strutturale e funzionale per sopperire all'eventuale impossibilità di utilizzo, la ditta aggiudicataria sarà obbligata ad utilizzare un proprio centro di cottura, autorizzato dall'Autorità sanitaria competente, situato nel raggio massimo di 50 chilometri dal Comune di Canosa di Puglia.

ART.7 – SOPRALLUOGO

Il concorrente, a pena di esclusione, è obbligato ad effettuare apposito sopralluogo, previo appuntamento anche telefonico da concordare al n. tel. 0883/611176, almeno 10 giorni antecedenti la data di presentazione dell'offerta. L'Amministrazione, provvederà a rilasciare apposita attestazione, circa l'avvenuto sopralluogo, da allegare alla documentazione di gara.

In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, tutte le aziende raggruppate sono obbligate ad effettuare il prescritto sopralluogo.

ART. 8 – MODALITA' DELLE FORNITURE

La ditta appaltatrice si impegna ad assicurare il servizio, di cui all'art. 1, trasportando i pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, se richiesto, in idonei contenitori isotermici multiporzione, che ne conservino la temperatura a 60/65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi caldi e a 0/10 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi freddi.

Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario e di quanto previsto dall'art. 31 del DPR 26/3/80, nr. 327.

La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, producendo al S.I.A.N. dell'AUSL BAT/1- il relativo piano di autocontrollo inerente i locali cucina e i mezzi di trasporto entro 30 giorni dall'avvio dell'attività.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui saranno distribuiti.

Per i pasti di cui trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati. Per i surgelati fanno eccezione al divieto di utilizzazione il pesce e le verdure. Per i surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e di ricongelamento.

Per la somministrazione della carne di vitello dovranno essere usati solo i seguenti tagli: rosetta, scannello, lacerto, groppa, sodo di spalla o girello. Solo per la carne da brodo sarà usata la parte anteriore del vitello nostrano nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline e muscolo.

La carne dovrà essere di produzione italiana provvista di "marchio di qualità", produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti.

ART. 9 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'

I pasti costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, grammazione compresa, che sono allegate al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Se, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti fosse ravvisata la necessità di sostituire "un piatto", la ditta è tenuta a concordare la variazione con il Responsabile del Servizio del Comune, senza alcuna maggiorazione sul prezzo di appalto.

L'Amministrazione comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere una composizione diversa dei pasti in particolari occasioni e necessità, nonché la preparazione di pasti al sacco equivalenti per qualità, quantità e prezzo al pasto ordinario; lo stesso vale per la preparazione di pasti personalizzati a seguito di diete alimentari prescritte per ragioni di salute degli utenti.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica allegata al presente disciplinare, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.-

E' stato previsto l'utilizzo di alcuni cibi biologici: pomodori pelati San Marzano, olio extra vergine d'oliva.

PASTA: deve essere di semola di grano duro, senza coloranti, né uova o prodotti a base di uova; umidità massima 15,00%, ceneri max 090,00%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4 gradi.

La pasta non deve presentare in alcun modo difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere, battiture o bolle d'aria, spezzature o tagli, deve reggere la cottura senza spappolare né lasciare sedimenti.

La pasta deve essere indenne da infestazioni o parassiti, o larve di alcun genere, o da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta deve essere fornita in confezioni sigillate, recanti nome e sede della ditta di produzione e dello stabilimento, tipo di pasta e peso netto.

RISO: deve essere quello denominato "parboiled, ovvero a richiesta lo "sbramato di risone" (riso integrale), produzione nazionale, grani interi uniformi senza punteggiature nere, perfezioni e rigature.

Umidità massima 14,5. Il riso deve essere fornito in confezioni sigillate, recanti l'indicazione del gruppo e della coltura, la denominazione della ditta produttrice e il peso netto.

OLIO: l'olio sia per frittura che per alimento a crudo, dovrà essere olio biologico di oliva del tipo "extravergine", di produzione locale e di annata, non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente, comunque, alle vigenti norme di igiene contenute nella legge 13.11.1960 n. 1407.

CARNE BOVINA: (VITELLO) dovrà essere di 1° taglio, priva di additivi ed estrogeni di parte connettivale, tendini grassi, ossa e fasce aponeurotiche, provenienti da animali di produzioni nazionali provviste di "marchio di qualità" produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti, non eccessivamente grassi e senza alterazioni di caratteri organolettici. Dovrà essere diversificata come indicato all'art.7, comma 5 del presente capitolato.

CARNI O FILETTO DI TACCHINO - FILETTO DI POLLO E ARISTA DI MAIALE: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale, preventivamente dissossate.

PESCE - FILETTO DI PLATESSA O BASTONCINI DI MERLUZZO: di tipo surgelato, privo di lisce, marche di prima qualità prodotte in confezioni munite di timbro "per alimenti".

Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce l'Amministrazione comunale si avvarrà del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente.

SCAMORZA: di latte vaccino

MOZZARELLA: di latte vaccino, fresca di giornata

LATTE: parzialmente scremato U.H.T.

FRUTTA E VERDURA: dovrà essere fresca di stagione, di prima qualità e dovrà essere esente da tracce di alterazione e di fermentazione anche incipiente.

Più precisamente dovrà essere:

- di recente raccolta;
- matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- asciutta, priva di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- indenne da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- esente da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;
- per gli ortaggi a bulbo, germogliati e accuratamente montati e lavati.

La frutta dovrà essere rispondente alle seguenti qualità:

- mela gialla “Gold” pezzatura gr. 150;
- pera “Abate” o “Kaiser” pezzatura gr. 150;
- arancia “Tarocco” o prima scelta “Sicilia” gr. 150;
- mandarancio gr. 150;
- mandarini “Clementini” prima scelta;
- Fragole, uva e kiwi prima scelta gr.150;
- albicocche prima scelta gr.200;
- ciliegie prima scelta gr.200;
- ananas in scatola: una fetta.

Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi, se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per pomodori pelati interi.

In particolare:

- le carote devono essere tonde, lisce, media pezzatura da insalata;
- le patate devono essere di 1^a qualità, ben pulite, di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie;
- i finocchi, i cetrioli, la lattuga e i pomodori devono essere di 1^a qualità ;
- gli spinaci, le bietole, le zucchine e i carciofi devono essere di 1^a qualità;
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media e non trattate con radiazioni gamma;
- l’aglio deve essere ben secco e non trattato con radiazioni gamma;
- le verdure aromatiche: prezzemolo, sedano, alloro secco, origano, rosmarino devono essere di prima qualità.

UOVA: di gr. 60 categoria extra nazionali o locali, dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

PANE: i panini, di produzione locale, di complessivi gr. 60, devono essere di farina di grano di 1^a qualità, ben lievitati, ben cotti e privi di grassi aggiunti, non devono contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Devono, inoltre, presentarsi con crosta di colore bruno dorato e di aspetto croccante. Internamente la mollica deve essere asciutta, elastica con alveatura piccola ed uniforme, attaccata alla crosta. Il panino fornito deve essere garantito di produzione giornaliera.

E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene. Ogni panino deve essere confezionato in apposita pellicola per alimenti.

LEGUMI: i legumi secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:
lenticchie medio-calibro mm. 6 in confezione;
ceci medi-crivello 29/30;
fagioli bianchi-canellini in confezione.

POMODORI PELATI S. MARZANO – BIOLOGICI: Pelati e naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco ed a giusta maturazione, sani ben lavati, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), di colore rosso vivo, senza difetto, senza bombatura sui due coperchi e macchie di ruggine sulle congiunture, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima lavorazione.

PROSCIUTTO COTTO: deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di 1^a qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto.

La fetta deve essere compatta di colore rosso, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale e non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

FORMAGGIO GRANA: formaggio a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i due anni.

SURGELATI: piselli, fagiolini, spinaci e minestrone marca di ottima qualità in confezione max kg. 3.

ZUCCHERO: dovrà essere saccarosio, con umidità max 10,5% in confezioni sigillate.

SALE: dovrà essere marino, in confezioni sigillate, grosso/raffinato.

ACETO: dovrà essere di puro vino in bottiglia.

FARINA: dovrà essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa.

ACQUA: L'acqua da somministrare è quella minerale non gasata di una marca nota a livello nazionale, nella quantità di 200 cl. per bambino.

ART. 11 – NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DI FORNITURA.

Il numero medio giornaliero dei pasti da fornire è costituito dagli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primarie ubicate e funzionanti nel Comune di Canosa di Puglia.

Di seguito vengono indicate le sedi scolastiche interessate dal servizio di cui trattasi;

1. Scuola dell'infanzia e primaria "Mazzini"
2. Scuola primaria "Carella", Scuola dell'infanzia "P.A.M.Losito" e Scuola dell'Infanzia "Giovanni Paolo II"
3. Scuola dell'infanzia "Dell'Andro"
4. Scuola dell'infanzia e primaria "E. De Muro Lomanto"
5. Scuola dell'infanzia "S.Giovanni Bosco"

Il numero dei pasti giornalieri sono in media:

- per gli alunni: circa 1.000
- per adulti (insegnanti): da fornirsi secondo la disciplina vigente e nel rispetto del vigente C.C.N.L. del comparto scuola con onere a carico della Direzione Didattica.

Il numero dei pasti da fornirsi giornalmente è da ritenersi indicativo e potrà subire delle variazioni in più o in meno dovute alla presenza degli utenti senza che la ditta aggiudicataria nulla possa pretendere.

Inoltre, il numero degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore, come scioperi, assemblee sindacali, mancata o scarsa erogazione dell'acqua, avverse condizioni atmosferiche e per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione, senza che, anche in questi casi, la ditta aggiudicataria nulla possa pretendere.

Un incaricato della ditta appaltatrice dovrà, anche telefonicamente, raccogliere l'ordine dei pasti presso ogni plesso scolastico entro le ore 9,30 - 9,45 di ogni giorno.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la ditta sarà tempestivamente avvisata dall'ufficio comunale e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

In maniera analoga si agirà nel caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Responsabile del Servizio.

Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti la cui qualità e quantità non dovrà essere inferiore a quella del menù programmato.

ART. 12 – MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE MONOUSO

Le stoviglie monouso: piatto piano, piatto fondo, bicchiere, forchette, devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (D.M. 21.03.1973 con particolare riguardo all'art. 12 e successive modificazioni).

Le stoviglie devono essere di colore bianco lucido (escluso il bicchiere) e prodotte in polipropilene.

Le caratteristiche di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

PIATTO PIANO: peso non inferiore a gr. 14;

PIATTO FONDO: peso non inferiore a gr. 14;

BICCHIERE: capacità ml 200 circa all'orlo, il bicchiere deve essere di buona stabilità e flessibilità, resistente alle rotture;

POSATE: peso non inferiore a gr. 6;

TOVAGLIOLI DI CARTA: devono essere costituiti da un velo bianco dalle dimensioni di cm 30x30.

Le stoviglie monouso devono essere per alimenti.

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere quali caratteristiche in comune:

elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

La ditta aggiudicataria si impegna a ritirare quotidianamente da ogni plesso e depositarli presso i cassonetti urbani i rifiuti rivenienti dal suddetto servizio.

ART. 13 – CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento dal personale sanitario e dall'Amministrazione Comunale che si avvarrà di una dietista di propria fiducia la quale opererà controlli bimestrali, per un complessivo di non meno di n. 4 controlli nell'arco dell'anno scolastico.

L'onere derivante da detta prestazione sarà a carico della ditta appaltatrice e, comunque, non potrà essere superiore a € 4.800,00, IVA compresa.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che dovrà essere in possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per legge, che sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni, con espresso obbligo della ditta appaltatrice a sostituire ogni impianto o attrezzatura utilizzata per la produzione e fornitura dei pasti con altro impianto o attrezzatura idonea qualora si dovessero presentare disfunzioni negli impianti ed attrezzature utilizzate.

Il Comune di Canosa di Puglia si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, la invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche con riferimento alle vigenti norme antinfortunistiche.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà, pertanto, sull'appaltatore restandone sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 14 – PERSONALE E MEZZI

Le preparazioni, la cottura e la confezione, compreso il porzionamento e la distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente della ditta appaltatrice da reperirsi prevalentemente in loco munito di libretto di idoneità sanitaria.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora e mezza compresa la distribuzione dei pasti agli alunni.

La consegna dei pasti ai plessi scolastici sarà effettuata tramite personale e mezzi di trasporto idonei forniti esclusivamente dall'appaltatore, con l'obbligo di garantire la consegna degli stessi presso le scuole fra le ore 11,30 e le ore 13,00.

La ditta resterà, comunque, responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della temperatura, della conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio l'Appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo restando garante e responsabile di qualunque disservizio e di qualunque disfunzione igienica e sanitaria.

Il nominativo dell'ispettore dovrà essere reso noto per iscritto al Comune prima dell'inizio del servizio.

La ditta, inoltre, resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualunque responsabilità in proposito.

La ditta dovrà indicare, oltre all'organico previsto per la gestione, un direttore che opererà esclusivamente nei centri di cottura con adeguata qualifica personale, cui affidare la gestione dei centri o centro di cottura ed i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione comunale e delle scuole.

La ditta aggiudicataria, inoltre, è obbligata, pena la risoluzione del contratto, ad applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria vigenti nella località e nei tempi in cui si svolge il servizio e al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni e dovrà altresì affiggere all'interno dei locali di preparazione e cottura cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione antinfortunistica; infine dovrà redigere, entro trenta giorni dall'inizio del servizio, apposita relazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, che verrà trasmessa all'Amministrazione comunale.

ART. 15 – ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri diretti e indiretti inerenti a:

- acquisto dei generi alimentari, acqua compresa, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto;
- consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi scolastiche;
- fornitura e gestione di un sistema informatizzato del servizio di refezione scolastica in tecnologia web POS a codice a barre con smartcard per prenotazione pasti, rilevazione delle presenze e gestione incassi e pagamenti;
- retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali e infortunistiche del personale preposto;
- raccolta dei rifiuti, nel rispetto delle vigenti leggi in materia di tutela ambientale, pulizia e disinfezione quotidiana degli spazi interni (cucina e refettorio) ed esterni adiacenti, dei locali, delle attrezzature e dei mobili e automezzi da effettuare con prodotti di ammonii-quatemari e ipocloriti che saranno indicati in sede di gara, registrati nel corso dell'appalto e soggetti a controllo degli incaricati dell'Amministrazione;
- derattizzazione, disinfezione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi esterni adiacenti, da effettuarsi almeno due volte all'anno;
- acquisto tovaglie, tovaglioli, stoviglie e posateria in materiale plastico per alimenti a perdere;
- eventuale acquisto delle attrezzature, materiali e varie mancanti ed occorrenti a soddisfare integralmente il servizio;
- spese di tutte le utenze (luce, acqua e gas);
- spese per la rimozione dei rifiuti speciali e tutte quelle relative ad imposte e tasse connesse allo svolgimento del servizio.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune ed a terzi.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, nonché per i centri di cottura, le attrezzature ed ogni altro mezzo utile per lo svolgimento del servizio, l'Appaltatore dovrà stipulare una specifica polizza assicurativa.

La somma da assicurare a tale scopo è stabilita in minimo Euro 500.000,00.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La ditta si impegna di trasmettere al Comune la suddetta polizza entro 5 (cinque) giorni, decorrenti dal verbale di consegna del servizio di cui trattasi. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta appaltatrice dovrà depositare presso gli uffici comunali l'elenco dei mezzi per il trasporto e la distribuzione dei pasti in tempo utile, nonché la documentazione attestante che gli stessi sono muniti delle necessarie certificazioni sanitarie per adibirli a tale scopo e dotare il personale lavorante di dispositivo di protezione individuale necessario per espletare il lavoro in sicurezza, dandone comunicazione al Dirigente del servizio Pubblica Istruzione della committente.

ART. 16 – OBBLIGO DI ATTREZZATURE A NORMA

Contestualmente alla stipula del contratto, verrà redatto in contraddittorio e controfirmato dalle parti, elenco delle attrezzature dei materiali e degli impianti di proprietà del Comune che saranno consegnati alla ditta appaltatrice.

ART. 17 - CAUZIONI ED ONERI FISCALI

La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione nella misura del 10% dell'importo complessivo del servizio, mediante polizza fidejussoria.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, spese contrattuali, registrazioni e diritti di segreteria sono a completo carico della ditta appaltatrice.

L'I.V.A. è carico del Comune.

ART. 18 – GARANZIA DI QUALITA'

L'appalto deve essere espletato in regime di SGQ certificato secondo lo standard stabilito dalla norma ISO 9001: 2000.

ART. 19 - PREZZI

Il prezzo di ogni pasto, al netto di I.V.A. non dovrà superare Euro 4,50 (€ quattro/50)

L'importo complessivo annuo presunto dell'appalto ammonta a Euro 684.000,00 oltre I.V.A. al 4%, mentre quello effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente consumati e dal prezzo unitario che sarà praticato dalla ditta aggiudicataria.

Il prezzo dell'aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata del contratto e dell'eventuale continuazione del servizio di cui all'art. 2, salvo adeguamento agli indici ISTAT.-

ART. 20 - PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura e successiva liquidazione da parte del Responsabile del Servizio, entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

La liquidazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati. Le fatture dovranno essere accompagnate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente agli alunni.

Le eventuali penalità di cui al successivo art. 21 verranno detratte dalle competenze del mese successivo al verificarsi delle inadempienze contrattuali.

ART. 21 – GARANZIE, VERIFICHE E PENALITÀ

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, impiegando sempre derrate di prima qualità.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art.13 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze, debitamente documentate dall' Autorità Scolastica e/o accertate dal Responsabile del Servizio del Comune, rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- qualora non fosse rispettato il limite di un'ora e mezza fra preparazione e consegna dei pasti, penale pari al 10% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite in quella giornata;
- qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quella giornata;
- qualora i pasti non fossero completi, penale del 30% sul totale dei pasti della scuola interessata, di quella giornata;
- qualora la temperatura dei pasti fosse inferiore a quella prevista, penale di Euro 160,00, fatte salve le eventuali azioni penali;
- qualora il numero dei pasti fosse inferiore al numero ordinato, penale di Euro 160,00;
- qualora gli ingredienti dei pasti non risultassero di prima qualità, penale di Euro 518,00;
- qualora i pasti fossero sostituiti, senza la preventiva approvazione della stazione appaltante come stabilito dal precedente art.9, penale del 20% sul totale dei pasti forniti in quella giornata;
- qualora i tagli della carne fossero diversi da quelli previsti all'art.10, penale di Euro 160,00;
- qualora venissero usati generi alimentari precotti o surgelati oltre quelli previsti all'art.9, penale di Euro 516,46;
- ogni ulteriore violazione delle norme di capitolato, penale di Euro 105,00.

Oltre alle penalità sopra riportate la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora la ditta aggiudicataria incorresse in più gravi penalità previste dal presente capitolato ovvero quando per altre gravi cause non fosse possibile continuare l'espletamento del servizio.

ART. 22 – SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito per la parte indicata dall'appaltatore in sede di partecipazione alla gara di appalto e nei limiti previsti, il tutto ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs 163/2006, così come modificato dal D.Lgs 113/2007.

ART. 23 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà eleggere domicilio in Canosa di Puglia.

ART. 24 – RISOLUZIONE EVENTUALI CONTROVERSIE

Per qualsiasi contestazione, ove le parti non raggiungano un accordo bonario, la definizione delle controversie è attribuita ad un collegio arbitrale, secondo la normativa vigente.

ART. 25 - ADEMPIMENTO OBBLIGHI DI CONTRATTO

Qualora la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione stessa.

Si impegna, inoltre, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione, a presentare tutti i documenti richiesti ed a sottoscrivere il contratto.

ART. 26 - RINVIO A NORME VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa richiamo al Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23.4.1924, n. 827, alle disposizioni del Codice Civile ed altre leggi o regolamenti in materia, in quanto applicabili.

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale, per il solo fatto di presentare l'offerta.

ART. 27 – SOSPENSIONE DI PERSONALE NON IDONEO

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore l'immediato allontanamento del personale che a suo giudizio non ritiene in possesso dei requisiti tecnici e morali.

ART. 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

