

## COMUNE DI PONZONE

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA

#### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura e distribuzione dei pasti per il servizio di mensa per la scuola elementare e materna di Ponzone. Il servizio riguarda la preparazione e distribuzione pasti per il servizio di refezione scolastica per alunni ed insegnanti presso il Plesso Scolastico di Ponzone o in altro locale idoneo ubicato nel concentrico del Comune. Il servizio viene svolto per tre giorni settimanali e per circa trenta pasti. Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri. Il numero dei pasti da fornire è indicativo, tale numero potrà infatti subire variazioni in aumento o in diminuzione, in relazione alla effettiva frequenza ed alle richieste di fruizione del servizio da parte degli utenti, ovvero per differente organizzazione da parte dei preposti organi della Scuola.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato. Rientrano tra questi le quantità (grammature) degli alimenti da somministrare e i menù settimanali distinti per tipo di scuola, riportati nelle tabelle dietetiche settimanali, comunicati prima dell'inizio del servizio e previa autorizzazione dell'ASL competente. La Ditta affidataria del servizio si impegna all'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente Capitolato.

#### **Art. 2 Durata dell'appalto, condizioni di ammissione e modalità di aggiudicazione**

**L'appalto avrà la durata di quattro anni scolastici, decorrenti da OTTOBRE 2010.**

L'amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare in conformità alla normativa vigente alla data della scadenza naturale del contratto. Detto rinnovo sarà effettuato alle stesse condizioni del contratto d'appalto, salvo diverse disposizioni di legge.

L'appaltatore dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio per la data indicata dal Comune; in caso contrario l'ente riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio del servizio.

Condizioni per l'ammissione alla gara:

- Possesso del manuale di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine.
- Possesso di un centro di produzione che consenta la consegna dei pasti entro 30 minuti dalla cottura.

L'affidamento del servizio sarà fatto a favore della ditta che avrà proposto il prezzo fisso per ogni pasto piu' basso.

### **Art. 3 - OFFERTA ECONOMICA**

Il valore di riferimento sul quale dovranno essere presentate le offerte esclusivamente in ribasso **E' DI € 6,00** per ogni pasto (esclusa IVA).

Verranno prese in considerazione esclusivamente le offerte in ribasso.

### **Art. 4 Valore dell'appalto e finanziamento**

L'importo posto a base di gara è di € 6,00 IVA esclusa a pasto per presunti 3.050,00 pasti presunti all'anno e così per complessivi Euro 18.300,00 (importo massimo), oltre ad I.V.A. – ed è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

**Il valore di riferimento (€. 6,00 )** sul quale dovranno essere presentate offerte in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento, ed è comprensivo delle seguenti prestazioni:

- Preparazione, porzionamento e distribuzione dei pasti;
- Trasporto pasti con automezzi idonei della Ditta in appositi contenitori termici (in alternativa i pasti possono essere distribuiti in locali idonei nel concentrico del Comune di Ponzzone ovvero nell'approsimità dei Plessi Scolastici con centro di produzione dei pasti adiacente);
- Derrate alimentari;
- Materiale di pulizia per locali e attrezzature;
- Apparecchiatura della sala mensa con materiale monouso;
- Sgombero sala mensa;
- Pulizia e riordino attrezzature e locali cucina e refettorio;
- Manutenzione ed assicurazione delle attrezzature;
- Raccolta differenziata dei rifiuti;
- Spese relative al servizio di autocontrollo sanitario ai sensi del D.LGS 155/97 e per la stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature.

### **Art. 5 Modalità di gestione del servizio.**

**Il servizio per le scuole elementari e dell'infanzia è comprensivo della fornitura dei pasti incluso pane e acqua minerale (1/2 LITRO PER BAMBINO) e delle stoviglie.**

**I pasti dovranno essere serviti ALLE ORE 12,30 dei giorni di LUNEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI.**

## **Art. 6 Numero dei pasti.**

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, in circa 3050.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La data di inizio effettivo del servizio sarà comunque confermata non appena concordata con il personale scolastico.

## **Art. 7 Composizione del pasto e dei menù**

Il menù al quale la ditta incaricata dovrà scrupolosamente attenersi, composto di primo, secondo, contorno e frutta o dessert sarà comunicato prima dell'inizio del servizio e previa autorizzazione dell'ASL competente.

I pasti devono essere preparati e confezionati attenendosi scrupolosamente a tutte le vigenti disposizioni sanitarie, restando ad esclusivo carico dell'appaltatore le conseguenze di qualsiasi inosservanza a tali disposizioni.

L'appaltatore garantirà la somministrazione, in sostituzione dei normali menù, di pasti in variante per diete in bianco o in presenza di patologie quali: malattia celiaca, diabete, alterazioni metaboliche, allergie, intolleranze che necessitino di diete speciali, previa quantificazione giornaliera.

**Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale in servizio presso la scuola.**

**Dovrà essere disponibile ogni giorno un quantitativo di alimenti in più per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo.**

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es.: scioperi o black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

***La ditta aggiudicatrice si impegna inoltre, a garantire la disponibilità ad apportare modifiche su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale.***

## **Art. 8 Preparazione e cottura alimenti**

Nella preparazione dei pasti che saranno preparati per le locali Scuole, la ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, ad eccezione delle derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni ( es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non abbondare nell'utilizzo del condimento;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

I pasti debbono essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata.

E' assolutamente vietato l'uso di cibi precotti.

## **Art. 9 Caratteristiche dei principali prodotti da utilizzare**

*Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.*

*Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59 – comma 4° - della Legge 22 Dicembre 1999 n. 488 è prevista l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli D.O.P. (Denominazione di origine protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'istituto nazionale della nutrizione che qui si intendono tutte richiamate. La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.*

*Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco deve essere tempestivamente comunicato all'Ente.*

*Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.*

### **Le carni bovine**

*Devono provenire esclusivamente dal quarto posteriore del vitellone, classificato R2 secondo le griglie CEE. Devono inoltre provenire da animali abbattuti in stabilimenti regolarmente abilitati e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.*

*La carne, per le preparazioni che lo richiedono, dovrà essere macinata nella stessa giornata di utilizzo e dovrà inoltre provenire esclusivamente solo da muscolo bovino di quarto posteriore. Si esclude la possibilità di utilizzare preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (esempio hamburger surgelati, cotolette surgelate ecc.).*

### **Le carni avicunicole**

*Devono essere tra le seguenti tipologie: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Devono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.*

*Carni di coniglio: Posteriori interi provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, sezionati all'altezza dell'ultima costola, macellati e completamente sviscerati, senza frattaglie, senza pelle, e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata. Gli animali devono avere un età compresa tra 80 e 120 giorni ed un peso morto variante da 1,2 a 1,5 Kg.*

*Pollame: I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.*

### **I formaggi**

*Devono essere compresi fra i formaggi magri e semi grassi e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune. Non si prevede l'utilizzo di formaggi grassi, né fusi.*

### **Gli oli e i grassi**

*Devono essere compresi fra i seguenti: olio di oliva extra vergine – olio di semi di arachide – olio di semi di mais – burro di centrifuga – e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.*

*Si esclude la possibilità di utilizzare oli e grassi diversi.*

### **Il pesce**

*Deve rientrare tra le seguenti tipologie: filetti di merluzzo – filetti di platessa – filetti di spinarolo – filetti di nasello – seppie .Dovrà provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune. Non si esclude la possibilità di utilizzare preparazioni a base di pesce già esistenti in commercio (in particolare i bastoncini).*

### **I prodotti ortofrutticoli freschi**

*Devono essere di prima qualità o extra se la prima non è disponibile e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.*

### **Le uova**

*Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere state preparate conformemente alle prescrizioni previste dal D.Lgs.n. 65/93 e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.. Dovranno essere trasportate e conservate secondo la normativa vigente.*

### **Pane**

*Comune tipo 0, panini da 50g, preferibilmente di produzione locale e le schede dei prodotti devono essere consegnate mensilmente al comune.*

*Qualsiasi deroga o variazione rispetto a quanto sopra previsto deve essere preventivamente e formalmente concordato con gli Uffici preposti dell'Ente.*

### **Art. 10 Disposizioni per il personale.**

Il personale addetto al servizio di fornitura dei pasti alle locali scuole è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire a tale servizio.

Lo stesso dovrà essere avere l'idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti; il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

### **Art. 11 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.**

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti addetti alle prestazioni costituenti oggetto del presente incarico tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si attuano le suddette prestazioni, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

### **Art. 12 Controlli**

Il Comune si riserva la facoltà di controllare in ogni momento, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, che le forniture rispettino sempre standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo.

Il suddetto piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del D. Lgs. N. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

### **Art. 13 Oneri a carico della Ditta**

*Sono ad esclusivo e totale carico della ditta o società aggiudicataria:*

- 1. I costi per l'acquisto delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti;*
- 2. Il servizio di trasporto pasti con automezzi idonei della ditta;*
- 3. i costi per i contenitori termici;*
- 4. i costi per l'acquisto del materiale di pulizia per locali ed attrezzature;*
- 5. I costi per l'acquisto di materiale monouso (tovaglette, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri);*
- 6. I costi per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;*
- 7. I costi per la pulizia dei locali nei giorni di espletamento del servizio di mensa scolastica dopo la consumazione dei pasti;*
- 8. I costi relativi alle utenze dei locali utilizzati per espletare il servizio ( gas, luce, acqua);*
- 9. I costi per i controlli sanitari e per la stesura del documento di autocontrollo;*
- 10. I costi e gli oneri derivanti per la voltura delle autorizzazioni sanitarie;*
- 11. Gli oneri amministrativi, previdenziali e assistenziali relativi ai propri dipendenti;*
- 12. oneri derivanti dalla copertura assicurativa per danni verso terzi;*

*13. tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge, compresa l'imposta di bollo e di registro, nonché tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto d'appalto;*

*14. tutti gli oneri previsti dal presente capitolato e, per quanto non espressamente previsto, tutti gli oneri derivanti dal rispetto delle disposizioni vigenti interessanti direttamente o indirettamente l'appalto.*

#### ***Art. 14 Scioperi***

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale adempimento delle forniture, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il suddetto adempimento, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

#### ***Art. 15 Assicurazioni***

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione delle somministrazioni, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici.

L'appaltatore, a copertura dei rischi di cui al presente articolo, deve stipulare per tutta la durata del contratto, come di seguito detto, apposita polizza, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La polizza dovrà tenere conto specificamente della responsabilità civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso ed in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se non qui menzionato. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata al comune in sede di contratto.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 20.000,00.

#### ***Art. 16 Divieto di cessione e subappalto***

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di "rescissione de Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale della fornitura.

## **Art. 17 Inadempienze -Penalità**

*Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:*

- in caso di mancata consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'amministrazione a provvedere in altro modo: una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre al risarcimento di cui alla successiva lettera e) del presente articolo;*
- in caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, una penalità dal 5% al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;*
- in caso di pasti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nel menù concordato e non immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;*
- in caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e ciò senza adeguata motivazione tecnica, una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato;*
- in caso di non consegna, o ritardi, della fornitura dei pasti (come previsto alla lettera a) che precede), l'amministrazione comunale ha al facoltà di provvedere altrove anche per qualità migliore e prezzo superiore, con diritto di rivalsa, per il danno subito, nei confronti della ditta inadempiente, applicando, inoltre, una penale del 10% sull'importo della fattura mensile;*
- La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciato all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.*
- Tale danno verrà quantificazione dall'amministrazione tenendo conto dei costi che questa dovrà sostenere per garantire comunque il servizio dalla data contrattuale di inizio sino alla data in cui la ditta inadempiente sarà formalmente sostituita con altra ditta idonea.*
- Inoltre, a titolo di penale, si procederà d'ufficio e senza successive formalità, all'incameramento della cauzione prodotta dalla ditta inadempiente.*

### **Art. 18 Risoluzione del contratto**

*Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio od in caso di recidiva delle mancanze di cui ai precedenti articoli, l'amministrazione comunale potrà, previa intimazione scritta all'impresa, risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi sull'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.*

*E' pure causa di risoluzione del contratto la cessione dello stesso, come previsto al successivo art. 17.*

*Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto si procederà a trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui al precedente art. 2.*

*Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.*

### **Art. 19 Scorrimento graduatoria**

Nei casi suddetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di affidamento dell'appalto.

### **Art. 20 Domiciliazione e foro competente**

Il domicilio legale della ditta aggiudicataria per tutti gli effetti del contratto è individuato presso la sede legale dell'impresa medesima, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Acqui Terme.

### **Art. 21 Pagamenti**

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo - pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro, da parte del Responsabile dei Servizi scolastici, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 7.

I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 30 giorni dal ricevimento della fattura.

\*\*\*\*\*