



COMUNE DI DERUTA

PROVINCIA DI PERUGIA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2008/2009 - 2009/2010.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione della mensa scolastica a servizio della scuola Primaria di Deruta, di Pontenuovo e della Scuola Secondaria di primo grado di Deruta, con produzione del pasto nel centro di cottura presso la scuola Primaria di Deruta.

L'appalto comprende:

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la somministrazione ai tavoli dei pasti;
- Il trasporto del pasto presso la scuola Primaria di Pontenuovo e la Secondaria di primo grado di Deruta;
- La predisposizione tavoli mensa; pulizia, disinfezione e riordino locali e servizi annessi, relativi arredi e attrezzatura del centro di cottura; fornitura materiale monouso.

La tipologia del pasto, oggetto del servizio è la seguente:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto con contorno
- c) pane
- d) frutta fresca di stagione
- e) acqua minerale

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di anni 2 (due) e precisamente per gli anni scolastici 2008/2009 e 2009/2010. Alla scadenza del contratto il Comune si riserva la possibilità di prorogare o rinnovare il contratto ove compatibile con la normativa tempo per tempo vigente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte della ditta.

ART. 3 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto per gli anni scolastici 2008/2009 e 2009/2010 ammonta ad €.131.200,00 I.V.A esclusa calcolato su un numero presunto di pasti come indicato al successivo art.5)

ART. 4 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del singolo pasto a base d'asta ammonta ad € 4,10 I.V.A esclusa.

ART. 5- NUMERO DEI PASTI

I pasti vengono quantificati in via presuntiva in n. 16.000 ad anno scolastico suddivisi in:

- n. 14.500 per gli utenti della scuola primaria (alunni + insegnanti);
- n. 1.500 per gli utenti della scuola secondaria di primo grado (alunni + insegnanti).

Il numero dei pasti come sopra determinato è suscettibile di modificazioni connesse all'andamento della popolazione scolastica ed agli orientamenti della stessa rispetto alla fruizione del servizio.

Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà precisato in base alle comunicazioni fornite dalle singole scuole.

I pasti veicolati sono da stabilirsi presuntivamente in n. 140 a settimana per la scuola primaria di Pontenuovo e n.65 a settimana per la scuola secondaria di primo grado di Deruta.

ART. 6 – CARATTERISTICHE MERCELOGICHE DEI PRODOTTI

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano organismi geneticamente modificati (O.G.M).

Per ciascuna delle seguenti derrate:

- a) pane;
- b) carni;
- c) formaggi e derivati del latte;
- d) frutta e verdura fresca;
- e) pasta;
- f) riso;
- g) uova;
- h) pesce e verdura surgelata

la Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore e/ o fornitore dei prodotti, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni altra notizia in merito alle linee di rifornimento.

Inoltre, con riferimento alle carni, le stesse devono derivare da animali "nati, allevati e macellati in Italia".

L'Amministrazione Comunale potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la ditta sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi.

ART. 7 – UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI –

La ditta aggiudicataria dovrà avviare, concordandone con il Comune, la progressiva introduzione di prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazioni forzati, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. (regolamento CEE n. 2092/91 del consiglio del 14,7,92 e Regolamento CEE 1084/99. Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal regolamento CEE 535/97. Legge 526 del 21.12.1999 art. 10 comma 7).

ART. 8 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno quattro settimane, dovranno essere predisposti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età fra i sei e i quindici anni e alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio della Azienda U.L.S.S. competente per territorio.

ART. 9 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio mensa si svolgerà per n. 4 (quattro) giorni la settimana di cui n. 2 (due) a favore degli alunni della scuola primaria e n. 2 (due) per quelli della scuola secondaria di primo grado.

L'attivazione del servizio per l'anno scolastico 2008/2009 decorrerà dal 10 novembre 2008, mentre quella per l'a.s 2009/2010 sarà comunicata con preavviso di 10 giorni. Il termine coinciderà di massima con quello dell'anno scolastico, riservandosi il Comune di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà debitamente avvisata e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice, il Comune dovrà essere informato con le stesse modalità. In tal caso, la ditta si impegna a servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il servizio mensa.

La preparazione dei pasti e la loro distribuzione dovrà avvenire in coerenza alle norme di legge vigenti in materia. Inoltre il servizio presso la scuola Primaria di Deruta è articolato in due turni.

ART. 10 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta è tenuta a recapitare i pasti presso la scuola primaria di Pontenuovo e la scuola secondaria di primo grado di Deruta. I pasti multiporzione dovranno essere trasportati con automezzo adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici che consentano il mantenimento della temperatura prevista dalla normativa.

Il mezzo di trasporto deve essere:

- idoneo ed adibito esclusivamente al trasporto alimenti;
- conforme a quanto prescritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;
- sanificato settimanalmente ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

ART. 11 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice in uso gratuito i locali destinati alla produzione pasti ed i relativi impianti ed attrezzature, ivi compresi il consumo di energia elettrica, acqua e gas. La consistenza e lo stato dei locali, delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente capitolato con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico della ditta appaltatrice la conservazione e la ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e di quanto ricevuto in consegna che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

ART. 12 – VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica che rispondono di volta in volta a particolari esigenze sanitarie o religiose di alcuni utenti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Per quanto di competenza della ditta aggiudicataria, con riferimento ai dati personali e sensibili relativi agli utenti trattati in costanza del servizio espletato, dovrà assicurarsi l'assoluto rispetto della normativa a tutela della privacy. (D.Lgs. n. 196/2003).

ART. 13 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La ditta deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo di punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D.Lgs n. 155/97.

ART. 14 – PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consenta di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate al fine di garantire le

caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione agli utenti.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto la ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi.

ART . 15 – CORRISPETTIVO

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte del competente ufficio comunale. La registrazione dei pasti verrà effettuata dall' Istituzione scolastica, la quale rimetterà al termine di ogni mese gli elenchi dei pasti forniti nei giorni di funzionamento del servizio. Il pagamento del corrispettivo avverrà su presentazione di apposita fattura , a cadenza mensile. La liquidazione sarà disposta entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.

ART. 16 – REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Possono partecipare alla gara le imprese individuali o società di cui all'art. 34 del D.Lg.s. n.163/2006 singole, o raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. n. 163/2006 che abbiano i seguenti requisiti :

a) **Requisiti generali**

1. Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006;
2. Iscrizione al registro della C.C.I.A.A. della provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto dell'appalto o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 D.Lgs n. 163/2006.

b) **Requisiti di capacità economica**

1. fatturato globale dell'impresa degli ultimi tre esercizi finanziari (2005-2006-2007) non inferiore ad € 450.000,00 (quattrocentocinquantamila/00) al netto d'I.V.A.;
2. fatturato di impresa realizzato nell'ultimo esercizio (2007) non inferiore ad € 150.000,00 (centocinquantamila/00 al netto d' I.V.A.;
3. idonee referenze di almeno due Istituto di credito;

c) **Requisiti di capacità tecnica professionale**

1. possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001 2000;
2. espletamento di servizi di mensa scolastica, per la durata minima di un anno scolastico continuativo nel triennio 2005-2007, in favore di un Comune con popolazione superiore a 8.000 abitanti;
3. disponibilità di almeno n. 1 automezzo per il trasporto degli alimenti con le caratteristiche riportate al precedente art. 10.

In caso di associazione temporanea di impresa i requisiti di cui alla lettera B punti 1 e 2 dovranno essere posseduti per almeno il 60% dalla capogruppo e per il restante 40% dalle mandanti, con una quota per ciascuna mandante non inferiore al 10%.

I requisiti di cui alle lettere A e B-punto3- devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire il servizio nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

ART. 17 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta ai sensi dell'art.55 –comma 5 D.Lgs 163/2006.

ART. 18 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 valutata come segue:

Offerta Tecnica

Max 50 punti.

La ditta dovrà rimettere una relazione tecnica chiara e dettagliata in merito agli elementi di valutazione di seguito indicati.

Organizzazione generale e qualità del servizio del servizio - Max punti 45

Così assegnati

- modalità di selezione e controllo dei propri fornitori max punti 8

- personale impiegato (composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio) con valutazione complessiva di qualifiche, numero personale addetto etc, max punti 12

- curriculum professionale e mansionario del responsabile e coordinatore del servizio max punti 3

- struttura di riserva per il confezionamento del pasto nel raggio di circa km 30 max punti 3

- forniture di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale max punti 6
- prodotti DOP -IGP max punti 3
- possesso di un sistema di gestione ambientale (con riferimento, in particolare al rispetto delle norme ISO 14001 o EMAS max punti 5
- possesso di un certificazione sulla sicurezza sul lavoro OHSAS 18000 max punti 5

Progetto Educativo Alimentare max punti 5

Il progetto prevede l'ideazione e realizzazione da parte della ditta di un progetto educativo rivolto alle scuole servite, con lo scopo di informare ed educare gli alunni sulle tipologie e i valori (energetico, culturale e sociale) dei diversi cibi. Particolare attenzione dovrà essere posta nell'illustrazione dei così detti "cibi del territorio" vale a dire della filiera agro alimentare umbra e dell'area del perugino. Ai fini dell'attribuzione del punteggio suddetto , il progetto educativo alimentare dovrà comunque riferirsi ai seguenti elementi:

- pubblicazioni: da stampare in numero adeguato alla popolazione scolastica e /o realizzazione di brochure tematiche, leggere, bustabili in quadricromia sui cibi principali (pasta, carni, pesce , ortaggi , legumi) con distributore in cartoncino per le scuole. max punti 1
- quaderno del cibo : appunti sui principali menù offerti, le filiere di origine di ciascun alimento dal campo alla tavola, con spazio per appunti personale degli alunni max punti 1
- stampa locandine per affissione nelle scuole con temi di educazione alimentare max punti 1
- elementi diversi valutati a discrezione della commissione max punti 2

Offerta Economica

Max 50 punti

Alla ditta che offre il prezzo più basso a singolo pasto saranno assegnati punti 50. Alle altre ditte saranno assegnati i punti calcolati in base alla seguente formula matematica:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

dove

X = punteggio da attribuire alla ditta

Pi = prezzo più basso

C = punteggio massimo

Po = prezzo offerto

Ai fini del risultato saranno prese in considerazione soltanto le prime due cifre decimali, la seconda delle quali sarà arrotondata per difetto o per eccesso qualora la terza cifra è fino a 5 o superiore a 5.

In presenza di offerte anormalmente basse si applicano le disposizioni previste dal D. Lgs n. 163/2006.

L'attribuzione dei punteggi e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, sarà effettuata da apposita commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs.163/2006.

L'amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente nel caso di offerte non ritenute idonee.

In caso di parità di punteggio totale il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore per la qualità.

ART 19 - ASSICURAZIONE

La ditta dovrà stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di euro 2.000.000,00(duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 20 – CAUZIONE

In sede di offerta ciascuna ditta partecipante dovrà presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta da costituire ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

A garanzia degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto di servizio, dovrà prestare la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART 21– PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio. L'amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate alimentari;
- ritardo nella consegna dei pasti;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante, da un minimo di € 400,00 ad un massimo di € 2.000,00.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la mancata esecuzione della fornitura;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si

conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione della penalità è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 22 – ISTAT

Il prezzo offerto in sede di appalto è immodificabile nel primo anno scolastico. A partire dall'a.s. 2009/2010 il corrispettivo verrà adeguato all'Indice Istat del costo della vita.

ART. 23 - SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito con i limiti, le modalità e le condizioni di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 24 – ARBITRATO

Qualunque controversia dovesse insorgere tra il Comune di Deruta e l'Impresa aggiudicataria, derivante dall'esecuzione del contratto sarà deferita ad un collegio arbitrale, composto da n. 3 persone, di cui uno nominato da ciascuna parte e l'altro, di comune accordo dagli arbitri. In difetto di accordo, dal presidente del Tribunale di Perugia. Gli arbitri decideranno senza formalità di procedura fermo restando il rispetto del principio del contraddittorio. La sede dell'Arbitrato sarà Perugia.

ART. 25 – NORME FINALI

A tutti gli effetti giudiziali ed extra giudiziali del contratto la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Perugia.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta. Per quanto non previsto si applicano le norme vigenti in materia.