



COMUNE DI MINEO

PROVINCIA DI CATANIA

e-mail – "roberto.zafarana@comune.mineo.ct.it"

C.A.P. 95044

Tel. 0933/989069 Fax 0933/989068

Codice Fiscale N. 82001450871

AREA AFFARI GENERALI, AMMINISTRATIVI E SERVIZI ALLA PERSONA

Prot.

data

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIE DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2015/2016 (giorni 30)

1. ENTE APPALTANTE: Comune di Mineo - indirizzo: Piazza L. Buglio 40 cap 95044 telefono: 0933989069 - telefax: 0933989068.

2. CATEGORIA DI SERVIZIO Allegato II B del D.Lgs.n.163/2006: Servizio di Ristorazione - CIG Z6B19120D2

3. OGGETTO DEL SERVIZIO, LUOGO DI ESECUZIONE E DURATA: L'appalto ha per oggetto la gestione della mensa scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per un importo a base d'asta di € 3,40 , oltre IVA, per ogni pasto scuola dell'infanzia, € 3,50 oltre IVA per ogni singolo pasto scuola primaria, € 3,60 oltre IVA per ogni singolo pasto scuola secondaria di primo grado. Durata del contratto: giorni 30 scolastici presumibilmente dal 18/04/2016.

4. PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: Procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. no 163/2006 e s.m.i., da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. no 163/2006 - sull'importo di € 3,40 , oltre IVA, per ogni pasto scuola dell'infanzia, € 3,50 oltre IVA per ogni singolo pasto scuola primaria, € 3,60 oltre IVA per ogni singolo pasto scuola secondaria di primo grado posto a base d'asta per ogni singolo pasto. L'Ente appaltante richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, in base al disposto dell'art. 87 del D.Lgs. no 163/2006.

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta che sarà applicato per ogni singolo pasto, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione - per comprovati motivi - dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

5. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE: La gara si svolgerà secondo la procedura di seguito riportata.

La Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163 /2006 procederà - in seduta pubblica - valutando in prima istanza:

- a) Il rispetto dei termini fissati per la presentazione della documentazione di gara;
- b) L'integrità dei plichi e la loro rispondenza a quanto previsto nel presente Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- c) La presenza e la regolarità della documentazione necessaria per l'ammissione alla gara, contenuta nella Busta n. 4 - "Documenti amministrativi". Dopo aver verificato la regolarità dei

plichi e delle buste, nonché della documentazione presentata, verrà data lettura delle imprese per le quali si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica;

d) Di seguito, la Commissione di gara - in seduta riservata - procederà all'apertura della Busta n. 2 - "Progetto tecnico" presentata da ogni concorrente ammesso, al fine di esaminare la documentazione ivi inserita ed attribuire i punteggi secondo i criteri specificati nel presente Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Successivamente, la Commissione procederà - in seduta pubblica - nel modo seguente:

a) Darà lettura dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica;

b) Aprirà le offerte economiche di cui alla Busta n. 3 - "Offerta economica" e procederà all'attribuzione automatica del punteggio corrispondente all'offerta;

c) Darà lettura della graduatoria dei concorrenti sulla base del punteggio complessivo conseguito da ciascuno;

d) Individuazione del concorrente aggiudicatario.

Su richiesta della Commissione, le imprese partecipanti sono tenute a fornire tutte le informazioni e/o elaborati ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'impresa mentre per il Comune lo sarà solo dopo intervenuta approvazione in via definitiva, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati.

L'Ente appaltante, prima dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara e alla veridicità della documentazione. Nel caso di false dichiarazioni, di irregolarità o non corrispondenza dei requisiti dichiarati, dopo attenta valutazione, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria.

Analogamente, in caso di mancata costituzione delle garanzie e/o coperture assicurative richieste, o per altra causa, il servizio verrà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

L'aggiudicazione sarà effettuata, ai sensi dell'art. 83 dei D.Lgs. n° 163/2006, all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del punteggio più elevato conseguito cumulando i fattori prezzo-qualità del servizio. La valutazione avverrà in base ai criteri di seguito riportati:

A) OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

La valutazione delle proposte tecniche e di qualità - che sarà effettuata in base ai criteri specificati di seguito, consentirà di attribuire il punteggio massimo complessivo di punti 70, così suddiviso:

N°	CRITERI	SUB-CRITERI	Max punti
1	Modalità di gestione delle emergenze	Dimostrazione della capacità aziendale di gestione delle emergenze e relative proposte.	15
2	Sistema di rintracciabilità aziendale	Dettagliata descrizione del sistema di rintracciabilità delle materie prime adoperato	10
3	Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti	Utilizzo di alimenti provenienti da filiere corte, che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola ed impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza. Punti 3 Impiego di alimenti DOP, IGP ed utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (ali-	5

		menti provenienti da produzione biologica e/o da produzione integrata): PUNTI 2	
5	Miglioramenti delle dotazioni	Fornitura addizionale di attrezzature (elettrodomestici, stoviglie e pentole, ecc.) ed altro materiale destinato al miglioramento del servizio. Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.	7
5	Personale	Adozione di programmi di selezione e formazione del personale da impiegare per l'erogazione del servizio: Punti 6 Presenza periodica di specialista della nutrizione in possesso di comprovati titoli ed esperienza almeno triennale nel settore specifico: punti 7	13
6	Elementi organizzativi	Descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. Piano di pulizia e sanificazione. Modalità di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati	20

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 35 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

A) OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

All'offerta economica più vantaggiosa, verranno assegnati 30 punti, ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{prezzo più basso} \times \text{punteggio massimo (30)}}{\text{prezzo in esame}}$$

L'aggiudicazione definitiva per l'affidamento del servizio avverrà mediante determinazione del Responsabile del Settore competente.

6. CARATTERISTICHE E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO: le caratteristiche e le modalità di esecuzione del servizio sono indicate nel Capitolato d'Oneri.

7. PAGAMENTI: ai sensi e con le modalità indicate nel Capitolato d'Oneri.

8. FINANZIAMENTO: Bilancio comunale

9 CESSIONE DEL CONTRATTO: non consentito.

10. VARIANTI: non ammesse.

11. SUBAPPALTO: non consentito.

14. IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo ammonta a Euro 27.766,20 oltre IVA al 4%.

Pasti presunti:

- | | |
|-----------------------|--|
| - Infanzia | n. 85 pasti giornalieri X giorni 30 = 2.550 |
| - Primaria | n. 111 pasti giornalieri X giorni 30 = 3.330 |
| - Secondaria 1° grado | n. 159 pasti giornalieri X giorni 13 = 2.067 |

Costi

Pasti 2.550 X €. 3,40 = €. 8.670,00

Pasti 3.330 X €. 3,50 = €. 11.655,00

Pasti 2.067 X €. 3,60 = €. 7.441,20

Tale quantificazione è tuttavia indicativa, il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

15. CAUZIONI:

Provvisoria: di € 555,33 da costituire in uno dei modi stabiliti dall'art. 75 del D.Lgs. n° 163/2006,

Definitiva: pari al 10% dell'importo complessivo netto d'aggiudicazione dell'appalto, aumentata di tanti punti percentuali eccedenti il 10% nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% e di due punti percentuali per ogni punto superiore al 20% nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 20%, da costituire per come stabilito dall'art. 113 del D.Lgs. no 163/2006.

16. REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE

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 tenuto dalla 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 del D.Lgs. no 163 del 2006.

3. Posizione di regolarità contributiva con gli obblighi relativi al versamento di imposte e tasse, stabilite dalla normativa vigente.

4. Di non essere sottoposto alla sanzione interdittiva ai sensi della legge n. 231 del 2001.

5. Dichiarazione dalla quale risultino le eventuali imprese collegate in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile.

B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1. Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante:

a. Fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari 2013, 2014, 2015) non inferiore all'importo posto a base di gara;

b. Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno 2 (due) primari istituti bancari.

C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

1. Possesso di adeguata capacità tecnica e professionale, da comprovarsi mediante:

a. Autorizzazione sanitaria o copia conforme di almeno 1 furgone adibito al trasporto dei pasti caldi e/o freddi per mense rilasciata dall'ASP competente per territorio di proprietà dell'impresa concorrente o concesso da terzi ed in regola con le normative vigenti nel settore.

b. Certificazione UNI-EN ISO 9001-2008 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.

c. Certificazione UNI-EN ISO 14001-2004 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.

d. Certificazione UNI-EN ISO 22000-2005 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.

e. Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica - effettuati negli anni 2013, 2014 e 2015 IVA esclusa - con indicazione delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, da cui si evinca almeno un contratto di servizi di ristorazione scolastica con un fatturato almeno pari all'importo annuo posto a base di gara, svolti presso amministrazioni comunali.

f. Autocertificazione attestante l'esecuzione nel triennio 2013, 2014 e 2015, di almeno un servizio identico a quello oggetto di gara, della durata non inferiore ad un anno scolastico, in cui siano stati erogati un numero di pasti non inferiore a 25.000 (venticinquemila).

17. DOCUMENTAZIONE DI GARA: ogni Impresa partecipante, deve dichiarare il possesso dei requisiti di cui ai punti precedenti mediante autocertificazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000. Le certificazioni di cui al capitolo 16), par. C), lettere b), c), d), e) dovranno essere prodotte in originale o copia conforme.

Per i criteri d'esclusione si fa esplicito riferimento agli artt. 38 e 46 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i.

18. VISITA DEI LUOGHI:

E' obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara, la visita sul luogo di esecuzione del servizio, a seguito della quale verrà rilasciata attestazione di avvenuta sopralluogo. Tale attestazione dovrà - a pena di esclusione - essere prodotta in sede di gara a corredo della domanda di partecipazione.

19. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Al fine di poter partecipare alla gara, l'offerente dovrà far pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 08/04/2016, a proprio esclusivo rischio, a mezzo di raccomandata postale, agenzia di recapito autorizzata, servizio di posta celere, ovvero mediante consegna diretta, all'Ufficio protocollo del Comune di Mineo (CT), Piazza L.Buglio 40 - C.A.P. 95044, il plico contenente la propria offerta, in busta chiusa con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante, a pena di esclusione, con l'indicazione del mittente e il suo recapito, indirizzato al Comune di Mineo (CT), Piazza L.Buglio 40 - C.A.P. 95044 Mineo, con la seguente dicitura:

"OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2015/2016 GIORNI 30.

Il plico dovrà contenere TRE BUSTE, a loro volta sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante, riportanti sul frontespizio il nominativo dell'offerente e il suo recapito.

Su ciascuna busta dovrà essere indicato, oltre all'oggetto della gara, il relativo contenuto, identificato con le seguenti diciture:

Busta n. 1 - "Documenti amministrativi"

Busta n. 2 - "Progetto tecnico"

Busta n. 3 - "Offerta economica"

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente, non saranno pertanto prese in considerazione le offerte pervenute oltre il predetto termine, ancorché spedite in data anteriore, neppure se sostitutive od aggiuntive rispetto ad offerte precedentemente recapitate.

BUSTA N. 1 - DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

Nell'apposita busta recante la dicitura "DOCUMENTI AMMINISTRATIVI" dovrà essere inserito quanto segue:

Istanza di ammissione alla gara redatta in lingua italiana e contestuale dichiarazione attestante i requisiti di partecipazione, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante e corredata, a pena d'esclusione, di fotocopia di un valido documento di riconoscimento del firmatario della stessa. Dichiarazione, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante con allegata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento, con la quale il concorrente dichiara:

- Di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, indicandole specificatamente;
- Di essere iscritta, per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura, specificando il numero di iscrizione, il codice di attività, la durata della ditta ovvero la data di termine della stessa, la forma giuridica, le generalità, la cittadinanza, la data di nascita ed il luogo di residenza del titolare e dei direttori tecnici se ditta individuale, dei soci e dei direttori tecnici se società in società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico se società in accomandita semplice, degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico e del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci;
- Di essersi recato sul posto dove devono essere eseguite le prestazioni, di avere visitato i locali e gli spazi interessati al servizio oggetto dell'appalto e di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possano influire sullo svolgimento del servizio;
- Di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto e di impegnarsi ad eseguirlo nei modi e nei termini stabiliti;
- Di avere gestito nell'ultimo triennio (2013-2014-2015) servizi nel settore della ristorazione scolastica aventi un numero medio di pasti almeno pari a quelli previsti per la gestione del servizio in oggetto;
- Di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta degli oneri di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e s.m.i., di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni, nonché di tutti gli oneri a carico dell'appaltatore;
- Di essere in regola con le norme di cui alla L. 383/2001 (piani individuali di emersione);
- Di essere in possesso, prima dell'avvio del servizio, delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i.;
- Di avere la disponibilità, prima della stipulazione del contratto, dei mezzi e attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio, ivi comprese quelle necessarie per la veicolazione dei pasti presso le scuole dove richiesto;
- Di essere dotato di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) secondo la normativa vigente;
- Di dare avvio, in caso di aggiudicazione, all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, concordemente con la P.A., ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 11, c. 9, del D.Lgs. 163/2006;
- Di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n° _____), l'INAIL (matricola n° _____) e di essere in regola con i relativi versamenti;
- Di essere iscritto all'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate di _____
- Di eleggere domicilio in _____, CAP _____ / _____ alla Via _____ n. _____ ai fini delle comunicazioni relative al presente appalto, ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., e di autorizzare fin d'ora la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni o le eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti, anche ai fini del controllo sui requisiti previsto dagli artt. 46 e 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. al seguente numero di Fax _____ o al seguente indirizzo di posta elettronica certificata _____
- Di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Cauzione provvisoria dell'ammontare di € 555,33, detta cauzione dovrà essere prestata a favore del Comune di MIneo, secondo quanto riportato al punto n. 15.

Attestato di presa visione dei locali interessati al servizio rilasciato dal responsabile del servizio.

BUSTA N. 2 - PROGETTO TECNICO

In essa dovrà essere inserita una dettagliata relazione - per un numero massimo di 40 pagine, compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria - che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo.

BUSTA N. 3 - OFFERTA ECONOMICA

Nell'apposita busta recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", dovrà essere inserita l'offerta economica redatta in lingua italiana, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante. La stessa dovrà riportare l'indicazione del ribasso percentuale offerto sul prezzo unitario IVA esclusa. Detto valore dovrà essere espresso in cifre ed in lettere, restando inteso che, in caso di discordanza, sarà ritenuta valido il valore più vantaggioso per il Comune. Detta busta dovrà essere sigillata e chiusa con ceralacca, controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante, a pena di esclusione, con l'indicazione del mittente ed il suo recapito, indirizzato al Comune di Mineo (CT), Piazza L. Buglio 40 - C.A.P. 95044 Mineo.

20. APERTURA DEI PLICHI:

L'apertura dei suddetti plichi sarà espletata il giorno seguente della presentazione degli stesi, e si terrà presso la sede comunale. Sono ammesse ad assistere le ditte che hanno presentato offerta.

21. ALTRE INFORMAZIONI ED AVVERTENZE:

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

L'offerta si intende vincolata per 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

Non si darà corso all'apertura del plico sul quale non sia apposta l'indicazione dell'oggetto della gara e/o del mittente.

Non saranno ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altro appalto.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che la dichiarazione attestante i requisiti di partecipazione manchi di uno dei contenuti richiesti dalla presente documentazione di gara.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con ceralacca e/o controfirmata sui lembi di chiusura.

Si precisa, altresì, che i requisiti di cui al capitolo 16), par. C), punto 1), lettere b), c), d) ed e), attenendo a delle qualità imprescindibili delle ditte concorrenti - vista la natura del servizio da svolgere, rivolto prevalentemente a persone non adulte - devono essere posseduti dalle singole aziende partecipanti al presente incanto. Né è ammessa la dimostrazione di detti requisiti, pena l'esclusione dalla gara, facendo ricorso all'istituto dell'avvalimento non previsto.

Non è consentito il ritiro dell'offerta già pervenuta all'Amministrazione.

22. INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 DEL DECRETO LEGISLATIVO 30.06.2003, N. 196.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003, in ordine al presente procedimento si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono **ESCLUSIVAMENTE** il presente appalto;
- il conferimento dei dati ha natura facoltativa, e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;

• i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: 1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento; 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 7/8/1990 n. 241;

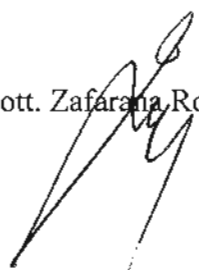
• i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 medesimo, cui si rinvia;

• soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione Comunale di Mineo.

Tutte le spese e gli oneri di registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto non previsto dal presente Bando si rinvia al Capitolato Speciale d'Oneri e alle disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia.

Notizie, informazioni e copie del Capitolato Speciale d'Oneri e del presente Bando potranno essere richieste al Responsabile del Procedimento, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 telefonando al numero 0933989061

 F.to
Dott. Zafarana Roberto



COMUNE DI MINEO

PROVINCIA DI CATANIA

e-mail – “roberto.zafarana@comune.mineo.ct.it”

C.A.P. 95044

Tel. 0933/989069 Fax 0933/989068

Codice Fiscale N. 82001450871

AREA SPORT – TUTISMO – SPETTACOLO E SERVIZIO ALLA PERSONA

Sito internet: www.comunedimineo.it

Tel. 0933989069/61 FAX 0999989068

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIE DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2015/2016 (gg 30)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Mineo, previo esperimento di gara mediante procedura aperta, ai sensi del D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006, affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica (mensa scolastica) per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. L'appalto comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione ai tavoli dei pasti;
- il trasporto dei pasti giornalieri presso le scuole dell'infanzia, cucinati nella cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado Istituto Comprensivo “Ducezio”, sita in via R. S. Ippolito;
- la predisposizione dei tavoli, la pulizia, disinfezione e il riordino dei locali, dei servizi annessi, dei relativi arredi e attrezzatura sia presso la refezione della scuola secondaria di primo grado Ducezio che delle scuole dell'infanzia.

ART. 2 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado “Ducezio”, ubicati in via R. S. Ippolito.

L'impresa dovrà:

- 1) cucinare giornalmente tutti i pasti presso la cucina centralizzata della scuola secondaria di primo grado “Ducezio”
- 2) distribuire agli alunni i pasti rispettando i seguenti orari : ore 12,15 nei giorni da lunedì a venerdì per gli alunni della scuola infanzia, ore 12,15 nei giorni da lunedì a venerdì per gli alunni della scuola primaria, ore 13,30 per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina ed i locali adibiti a refezione, i servizi annessi e le varie attrezzature;
- 3) trasportare con mezzi propri, idonei, dotati di contenitori isotermeici e personale proprio i pasti giornalieri presso le refezioni delle scuola Infanzia e primaria del plesso L. Capuana, pulire e rigovernare tutti i locali adibiti a refezione e servizi annessi;

Per eventi straordinari ed imprevisti comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

L'impresa aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9 del numero degli utenti consumatori del giorno.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell'A.S.P. competente secondo i menù predisposti dalla stessa

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. Le date d'apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche.

ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'Utenza è composta

- > da alunni della scuola dell'Infanzia
- > da alunni della scuola primaria
- > da alunni scuola secondaria di primo grado
- > da personale docente e personale ATA (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

ART. 4 NUMERO DEI PASTI

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione e la preparazione di:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- pane fresco
- frutta fresca
- acqua minerale

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie croniche o portatori di allergie e intolleranze alimentari, previa richiesta scritta dell'utente, corredata da un certificato del medico, contenente l'elenco degli alimenti da escludere.

Si precisa, a tal proposito, che ciascuna azienda concorrente - a pena di esclusione - dovrà produrre dichiarazione con la quale attesti l'idoneità e capacità nella preparazione di pasti privi di glutine.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni delle scuole interessate per il seguente numero presunto di pasti giornalieri:

Pasti 159 circa per la scuola secondaria di primo grado "Ducezio" nei giorni di Lunedì e mercoledì,

Pasti 85 circa per le scuole dell'infanzia: nei giorni dal lunedì al venerdì

Pasti 111 circa per la scuola primaria nei giorni da lunedì a venerdì

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Il Comune si riserva la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli stabiliti dal Comune.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di ~~TRENTA~~ giorni (30) con decorrenza dal 18/04/2016.

Ovvero, con decorrenza dalle date comunicate dall'Amministrazione Comunale in merito ad apertura e chiusura del servizio di refezione scolastica.

ART. 6 - PROCEDURA DI GARA

Si procederà all'affidamento mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. no 163/2006 e s.m.i., da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n° 163/2006 -

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo ammonta a Euro 28.876,85 IVA compresa al 4%.

Pasti presunti:

- Infanzia n. 85 pasti giornalieri X giorni 30 = 2.550
- Primaria n. 111 pasti giornalieri X giorni 30 = 3.330
- Secondaria 1° grado n. 159 pasti giornalieri X giorni 13 = 2.067

Costi

Pasti 2.550 X €. 3,40 = €. 8.670,00

Pasti 3.330 X €. 3,50 = €. 11.655,00

Pasti 2.067 X €. 3,60 = €. 7.441,20

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione - per comprovati motivi - dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

ART. 7 - IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo del pasto singolo posto a base d'asta è fissato in € 27.766,20 oltre IVA nella misura di Legge;

ART 8- LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della impresa Appaltatrice, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventano da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della impresa aggiudicataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La impresa aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o della stessa. L'impresa aggiudicataria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della impresa aggiudicataria nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nella locale mensa sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della impresa aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della impresa aggiudicataria, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART 9- OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad adempiere i seguenti obblighi:

- a) acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato. L'impresa aggiudicataria potrà immagazzinare le derrate nei locali in uso alla mensa scolastica assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
- b) preparare, su richiesta dell'Istituto scolastico e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;
- c) preparare, su richiesta dell'Istituto scolastico e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni. Scostamenti dal menù approvato dall'A.S.P. competente devono essere motivati dal gestore ed accettati dal Comune. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali;
- d) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi i piatti, i bicchieri, le posate e le stoviglie; carrelli portavivande e carrelli termici, che - al termine dell'appalto - rimarranno di proprietà della impresa aggiudicataria.
- e) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario; tutti i materiali di pulizia necessari, e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte della impresa aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
- f) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di E. 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;
- g) assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni ed il soddisfacimento della utenza nel giro di 50 minuti per ogni turno, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+65 C);
- h) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- i) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
- j) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei numero dei pasti serviti in ogni scuola corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;
- l) prima dell'inizio del servizio la impresa aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- m) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

ART 10- OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- a) fornire all'appaltatore i locali adibiti a mensa scolastica;
- b) fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua;

c) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica, e delle attrezzature di sua proprietà; le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della impresa aggiudicataria faranno carico a quest'ultima; d) pagare il corrispettivo d'appalto entro 30 (trenta) giorni dalla data di emissione della relativa fattura e comunque in ordine alla presentazione del protocollo comunale.

ART. 11 REQUISITI DELLE IMPRESE

Per l'ammissione alla gara le imprese dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti.

ART. 12 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla impresa aggiudicataria sarà effettuato in unica soluzione dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni pasti quotidianamente agli utenti del servizio e previo riscontro degli stessi.

Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera dei pasti erogati, sia per alunni, che per docenti e personale ATA, per questi ultimi dovrà essere firmata dal Capo d'Istituto o suo delegato, che dovrà, altresì, attestare la rispondenza della fattura al numero dei pasti effettivamente forniti.

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria ed il rimborso di spese o il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi a titolo di compensazione.

ART. 13 - MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI DI PROVENIENZA NAZIONALE)

Ferma restando la completa autonomia dell'impresa aggiudicataria 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.

L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla impresa appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta ed appartenenti a marche di diffusione nazionale.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare derrate per le quali al momento della preparazione somministrazione sia superato il periodo minimo di conservazione indicata dalla data di scadenza, è, altresì, fatto divieto assoluto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.

ART. 14- CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Impresa appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati

(O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltre a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di 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 surgelati

l'impresa aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore dell'impresa, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio ed all'organizzazione del trasporto dai centri di stoccaggio alle mense terminali.

Ulteriori schede dovranno essere presentate durante l'esecuzione del servizio in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Impresa.

Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dalla impresa aggiudicataria di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari nella dispensa della mensa scolastica e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse.

L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la Impresa appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del A.S. P competente.

E vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per i prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata. In tal caso il Comune si riserverà di richiedere all'impresa, un'attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso la cucina centralizzata della scuola secondaria di Primo Grado, sita in via R. S. Ippolito, di regola entro le ore 9.00, ogni giorno per il pane e le restanti derrate. In caso di non conformità delle derrate, il responsabile di cucina dovrà restituire le stesse ed attuare misure correttive.

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

ART. 15- PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 10 e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' vietato utilizzare alimenti precotti.

Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.

E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.

E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

La produzione del pasto deve avvenire in mattinata in particolare non devono intercorrere più di due ore di intervallo tra fine cottura del cibo a legume caldo e preparazione dei cibi a legume fresco.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 00 e 20;

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura al cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75 fatto salvo le cotture in monoporzione, essere complete, esempio: cottura completa del rostbeef; devono essere utilizzati solo olio extravergine di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, diversificati per genere alimentare nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

ART 16- COMPOSIZIONE DEL PRANZO

La impresa aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al modello di Tabelle Dietetiche predisposte dalla competente A.S.P. e visionabile presso gli uffici dei servizi sociali del Comune dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativo

I pasti saranno confezionati in conformità ad un menù giornaliero variato ed articolato su 4 settimane, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordate con il Servizio Dietetico della ASP competente Servizio di Igiene e della Nutrizione (SIAN), rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

ART 17 - PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio del presente capitolato deve essere alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo ed assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal CCNL di settore.

L'impresa aggiudicataria dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, anti infortunistici, assistenziali e previdenziali di tutto il personale impiegato. Il mancato rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi di settore, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

Per tutta la durata del servizio dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio.

ART. 18- VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI .

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

In particolare:

Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio mcx con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere:

idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;

conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;

sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

La impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei vari refettori nel modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

ART. 19 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'impresa aggiudicataria 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 dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D.Lgs. n. 155/97.

ART. 20 - CONTROLLI E PRELIEVI

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, ovvero rappresentanti delle scuole o dell'A.S.P. competente, può effettuare controlli qualitativi e quantitativi e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico- sanitarie. In particolare i controlli consisteranno:

- Nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- Nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;

- Nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- Nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa. I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della impresa appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Sarà cura dell'impresa aggiudicataria elaborare un questionario di gradimento, che sarà approvato dal Comune, da distribuire all'utenza e una volta compilato dagli utenti dovrà essere consegnato al Comune.

ART. 21 - RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo. In ogni refezione il Comune si riserva la facoltà di valutare l'eccedenza o avanzi di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. L'utilizzazione delle eccedenze deve perseguire gesti e fini di solidarietà che saranno previamente concertate con il Comune.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

I rifiuti diversi dagli alimenti dovranno essere gestiti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

ART 22 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della impresa aggiudicataria o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la impresa dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

ART 23 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI - PULIZIA STRAORDINARIA

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna è a carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Guasti e anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio competente. Qualora l'impresa aggiudicataria non esegua gli interventi necessari, provvederà il Comune, ponendone il relativo costo a carico dell'impresa inadempiente.

ART. 24 RESPONSABILITÀ

L'impresa aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa ed azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa. L'impresa è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

ART. 25- DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato alla impresa aggiudicataria sotto pena di recessione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte del servizio, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

ART. 26- REVOCA DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) dopo tre contestazioni scritte, cui la impresa aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- c) impiego di personale non dipendente della impresa appaltatrice;
- d) casi di intossicazione alimentare;

e) danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;

f) rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità.

Il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la impresa aggiudicataria la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

ART. 27- RECESSO UNILATERALE

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 10 giorni.

In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale, parimenti il Comune ha la facoltà di recedere alla fine di ogni anno scolastico.

ART 28 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali, la impresa aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale nella misura di legge.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto

ART 29- PENALI

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, la Giunta Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese della impresa aggiudicataria nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle sulla prima rata, oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 100.00

- quando l'impresa si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;

- inosservanza di uno o più impegni assunti;

- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio;

- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

ART. 30- REGOLAMENTI E LEGGI

L'impresa ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

ART 31- CONTROVERSIE

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria per l'inadempienza ed applicazione del presente capitolato, che non vengano risolte di comune accordo, saranno devolute al giudizio del Tribunale competente per territorio.

ART 32 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e l'impresa aggiudicataria e relativo affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato, sono a totale carico di quest'ultima.

ART 33 - NORME GENERALI

L'impresa si considera, all'atto dell'assunzione del servizio richiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.

Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

Il Responsabile dell'Area

