



# COMUNE DI SAN MICHELE SALENTINO

PROVINCIA DI BRINDISI

tel. **0831/966026** Sett. AA.GG. - 964930 Sett. Tecn. - 966109 Sett. Ec./Fin. - 966550 Sett. Dem. - 966812 Sett. Vig.;  
fax 964670;  
Cod. Fisc. 81002890747 - Part. IVA 00242750743

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008.**

### **ART. 1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla fornitura, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti cucinati caldi, di cui alle tabelle dietetiche allegate (**All.A**) per le scuole materne statali ed elementari, per la durata di tre anni scolastici 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008.

La Ditta appaltatrice dovrà effettuare anche il servizio di pulizia dei locali in cui si confezioneranno i pasti caldi con personale munito di tessera sanitaria aggiornata, oltre al riordino e pulizia dei tavoli dopo la consumazione dei pasti.

La pulizia dei suddetti locali, da espletarsi immediatamente al termine di ciascuna refezione, deve durare il tempo necessario in rapporto al numero dei pasti distribuiti ed assicurare la massima igienicità.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere anche, a propria cura e spese, alla fornitura e posa in opera di tutta l'attrezzatura di cucina necessaria a rendere funzionale il servizio; il Comune fornirà, i locali in cui dovrà essere istituito il centro di cottura le cui spese per la manutenzione ordinaria, straordinaria e di gestione saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dalla fine dell'appalto, dovrà rilasciare i locali di proprietà comunale, adibiti a centro di cottura, liberi dalle attrezzature di sua proprietà senza, peraltro, apportare danni alle opere fisse realizzate (impianto elettrico, impianto a gas, impianti idrici, servizi etc.) che resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Le operazioni di rilascio saranno effettuate sotto la direzione dell'Ufficio Tecnico Comunale (come risulterà da apposito verbale di consegna redatto dall'Ufficio Tecnico Comunale in contraddittorio con la Ditta) e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ripristino delle opere danneggiate senza che possa vantare pretese di alcun genere.

Il prezzo offerto dalla ditta dovrà tenere conto anche del servizio di pulizia dei locali e della distribuzione dei pasti cucinati in contenitori multiporzioni.

Quanto alla distribuzione dei pasti la Ditta aggiudicataria, entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara e a pena di revoca di questa, dovrà consentire all'Amministrazione di esaminare gli automezzi

disponibili, avvalendosi del parere del competente servizio dell' U.S.L. BR/1, al fine di poter esprimere, con giudizio insindacabile, il proprio benessere circa la sufficienza e la idoneità dei mezzi in relazione al servizio per la veicolazione dei pasti alle scuole elementari..

Le somministrazioni, oggetto dell'appalto, dovranno essere effettuate presumibilmente:

- **dal 1° Ottobre al 30 Maggio** per gli anni scolastici relativamente alle scuole materne ed elementari, ad esclusione dei giorni di sabato e di tutte le festività contemplate dal calendario scolastico (natale, pasquali, etc.);

L'Amministrazione Comunale, comunque, potrà variare detto calendario a seconda delle proprie esigenze.

Il servizio riguarderà, in via del tutto previsionale, 135 pasti giornalieri.

Il numero di detti pasti, essendo presunto, potrà variare nel corso dell'appalto in aumento o in diminuzione.

Le oscillazioni potranno verificarsi per le fluttuazioni sempre possibili degli utenti, che richiederanno di usufruire di tale servizio in relazione alla effettiva frequenza.

Il numero degli utenti potrà variare anche in presenza di altre cause, come mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile, astensione degli scolari, assenza del personale scolastico per sciopero o altra causa, particolare inclemenza atmosferica incidente sulla frequenza e, inoltre, ogni altra causa lecita e/o di forza maggiore.

## ART. 2

### PRESCRIZIONE DI CARATTERE GENERALE

Per quanto riguarda l'acquisto delle derrate, la ditta dovrà osservare, per tutte le categorie di prodotti, comunque connessi alla ristorazione scolastica, il principio delle conformità di presentazione ed etichettatura delle merci confezionate, secondo quanto previsto dal D.Lgs n° 109 del 27/1/92 e della normativa specifica per ciascuna classe merceologica.

La Ditta eviterà in ogni caso l'approvvigionamento di prodotti prossimi al termine minimo di conservazione.

A tal merito la Ditta si impegna ad effettuare il controllo all'arrivo delle merci che si svolgerà sui seguenti fronti e cioè:

- 1) Controllo organolettico: si verificherà l'aspetto (atipicità, scolorimenti, inbrunimenti, avvizzimenti, presenza di muffe, etc), la presenza di odori e di consistenze anomale: la temperatura ed eventuali indicatori di interruzione della catena del freddo, come brinature e scongelamento; integrità delle confezioni (le scatole fessurate, arrugginite, rigonfiate devono essere rifiutate).
- 2) Controllo documentale ed amministrativo.
- 3) Verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso.
- 4) Verifica dell'idoneità dei mezzi di trasporto in relazione al rispetto delle temperature previste dall'art. 5 DPR 327/80, di idonee condizioni di pulizia e di assenza di promiscuità delle derrate.
- 5) Campionamento per il controllo analitico – la documentazione relativa sarà a disposizione degli organi di controllo.

6) Operazione di carico e scarico della merce in magazzino.

Per quanto riguarda lo stoccaggio delle materie prime, il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo da parte della Ditta assuntrice.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

I prodotti ortofrutticoli freschi saranno conservati a temperatura non superiore a +9/+10°C. Le uova in luogo fresco asciutto.

La Ditta attuerà dei protocolli di controllo da applicarsi nei casi di interruzione dell'alimentazione elettrica delle attrezzature.

### **Trasformazione delle derrate**

Non saranno usati prodotti per i quali sia già superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza. Si effettueranno le operazioni lavando frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l'uso e prima dell'utilizzo, a maggior ragione se non esistono strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto. Si dovrà comunque garantire la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi. Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio dei presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo.

Durante tali operazioni occorrerà prestare la massima attenzione alle scansioni tempi- temperature, avendo cura di limitare allo stretto necessario per la loro corretta e completa esecuzione i tempi di esposizione alla temperatura ambiente nelle operazioni più comuni, quali:

mondatura;

toielettatura;

assemblaggio;

disposizione su placche da forno.

Gli ingredienti dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione. A tal proposito si precisa che la macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate, ed in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

Particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di quegli alimenti che sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo.

Per le verdure il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; devono essere valutati il dimensionamento ed il buon funzionamento delle attrezzature, in caso di lavaggio automatico.

Dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti, è d'obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrosti e arrotolati verrà calibrata in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto. Quanto all'intervallo tra la preparazione delle derrate ed il momento del pasto è consentito anticipare al giorno prima del consumo le seguenti operazioni:

- 1) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e spezzatura delle carni crude ( con successiva conservazione a +4°C);
- 2) pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidula).

### **Produzione del pasto**

L'attenzione alla igienicità delle operazioni è di primaria importanza: pulizia e sanificazione delle attrezzature andranno costantemente garantite, ed il personale dovrà attenersi alle regole atte ad evitare contaminazioni del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature.

Seppur banale, merita di essere ribadito un elemento che ha dignità di principio: la frequenza del lavaggio delle mani. Non basta garantire un lavaggio accurato dopo aver soggiornato in locali o aver toccato superfici estranee alla produzione, ma occorre rendere sistematica questa procedura per ogni occasione di possibile contaminazione all'interno del ciclo produttivo.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) ed il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Il prodotto alimentare, nonché gli utensili e le attrezzature andranno difesi da contaminazioni e protetti da polveri.

Occorrerà inoltre minimizzare la dispersione degli oggetti, prevedendo mezzi e luoghi di conservazione.

Per quanto riguarda la tecnologia di cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75°C al cuore. Tra la cottura e la distribuzione l'esposizione alla temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di preparazione. E' utile monitorare il parametro termico nelle preparazioni più critiche anche attraverso la misurazione diretta della temperatura dell'alimento mediante termometri durante/immediatamente dopo la cottura/ dopo riscaldamento/durante raffreddamento/conservazione. Di questi dati prenderà nota per standardizzare le eventuali procedure correttive.

Per gli alimenti cotti eventualmente in apparecchi a pressione ci assicurerà del corretto funzionamento dell'attrezzatura, della buona tenuta delle guarnizioni e della correttezza del successivo raffreddamento.

Oltre che alla sicurezza le procedure devono essere mirate all'azione qualitativa del pasto, in questa logica diventa fondamentale il principio della standardizzazione della ricetta fondata sulle seguenti raccomandazioni:

- 1) fare in modo che non intercorra più di 20 minuti fra il termine della cottura e la distribuzione a caldo ;
- 2) preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima della distribuzione
- 3) privilegiare cotture al forno ( o eventualmente al vapore) e stufature con la minima quantità di grassi aggiuntivi, evitando frittute;
- 4) ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di erbe aromatiche per migliorare il sapore delle preparazioni;
- 5) è vietato il ricorso a prodotti a base di glutemmati;
- 6) è vietato riciclare oli di cottura.

La tipologia dei contenitori dovranno garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori scelti dovranno comunque essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Il gestore dovrà attenersi alle seguenti regole;

- 1) predisporre il servizio di distribuzione in modo tale da consentire la somministrazione entro 20 minuti dall'ultimazione della cottura, in relazione alle attrezzature utilizzate.
- 2) deve essere mantenuta, per i cibi caldi, una temperatura di +65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire , anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.
- 3) i cibi da conservare freddi devono arrivare in distribuzione a non più di 10°C.

### **Somministrazione del pasto**

Il rispetto del parametro temperatura rappresenta un punto di notevole importanza. Il rifornimento della linea dei cibi deve avvenire quindi con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli opportuni contenitori. In ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal D,Lgs 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica. Il servizio si svolgerà in poli di consumo approntati per tempo, attraverso l'allestimento di sopravassoio, posate, stoviglie e bicchieri monouso. Vale la pena di ricordare a tale proposito, che i requisiti di sicurezza igienica, detengono un ruolo non trascurabile nelle dinamiche di accettazione del piatto e di soddisfazione dell'utenza. A maggior ragione, per il piccolo consumatore non dovranno essere trascurati questi parametri.

### **Raccolta dei rifiuti**

I rifiuti devono essere depositati in sacchetti a perdere ed essere depositati giornalmente presso i cassonetti per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.

### **Pulizia, sanificazione e manutenzione**

I piatti di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento di requisiti di base di igiene. La deterzione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei.

Il successivo risciacquo con abbondante acqua potabile garantirà l'eliminazione della soluzione detergente impiegata. La correttezza di questa prima operazione è determinante per la successiva fase di disinfezione, che avverrà con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. Tali presidi dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzare l'efficacia, sarà opportuno applicare la regola dell'alternanza nell'uso. Si distinguerà tra pulizie quotidiane, periodiche e pulizie straordinarie, adottando il principio della suddivisione per aree. In ogni caso la deterzione e sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzioni di continuità: rinviare le operazioni suddette determina infatti le condizioni per un aumento della carica batterica totale. Peraltro, durante le operazioni di pulizia, deve essere garantito l'allontanamento e la protezione dei cibi da possibili contaminazioni. Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riportato in un luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare. Un'efficace detenzione e ramificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure del relativo manuale di istruzione previsto dal DPR 459/96.

Non devono passare inosservati ristagni inconsueti, odori anomali, i conchi intasati o drenaggi delle apparecchiature ostruite, trasentamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, desquamazione, crepe o fori, guasti in genere. Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia deve essere prontamente segnalata dagli operatori al responsabile com/le del servizio.

### **Campionatura rappresentativa del pasto**

La conservazione del campione del pasto rientra in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare.

Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. A tal riguardo, si precisa che:

- 1) il campione deve essere raccolto a termine del ciclo di preparazione nel centro di cottura.

- 2) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.
- 3) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno 150 grammi edibili.
- 4) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4°C per 24 ore dal momento della preparazione ed in idonei contenitori ermeticamente chiusi.
- 5) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni; ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.
- 6) il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

### **ART. 3**

#### **ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

Tutte le attrezzature indispensabili per la prestazione contrattuale sono a completo carico della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica, nulla escluso. Le attrezzature saranno installate a cura e spese del gestore e saranno rimosse dalla stessa scadenza contrattuale. Nell'ipotesi di risoluzione anticipata del contratto l'attrezzatura rimane a disposizione dell'Amministrazione Comunale senza che la Ditta possa nulla pretendere per l'utilizzo che la stessa ne farà uso sino alla fine dell'anno scolastico di riferimento.

Nell'offerta che starà per formulare, l'appaltatore dovrà tenere conto dell'acquisto delle attrezzature, ivi compreso il pentolame, utensili da cucina, stoviglie, posateria, sopravassoi, bicchieri e tovaglioli, tutto del tipo monouso e rispondenti alla normativa vigente in tema di materiale a contatto con gli alimenti. Inoltre le attrezzature afferenti al servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dal D.Lgs. n° 155/97 ed al punto 2 dell'allegato I al DPR 459/96 sulle macchine agro alimentari. Tutte le apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge D.M. 21/3/1973, DPR n° 777 del 23.8.1982, D.Lgs. n° 108 del 25.1.1992 ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione degli addetti devono, inoltre, rispettare le disposizioni legislative in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori secondo il D.Lgs 626/94 e sue modifiche.

Restano a carico del Comune gli oneri relativi al riscaldamento dei locali, alla fornitura di energia elettrica, acqua fredda, acqua calda e gas.

### **ART. 4**

#### **TABELLA DIETETICA PASTI CUCINATI**

I pasti dovranno essere forniti rispettando le allegate tabelle dietetiche. Potranno essere variate dall'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto, sia quantitativamente che qualitativamente, in relazione alle istanze dell'utenza, previo parere del Dirigente del Servizio di medicina scolastica della USL/BR/1 o altro medico esperto, che assicuri la congruità dell'apporto calorico e proteico.

La variazione non potrà comportare modifica al prezzo fissato.

### **ART. 5**

#### **ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO**

L'impresa dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni. L'impresa dichiara di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località.

L'impresa si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'Amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% (venti per cento) dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezioni alcuna per il ritardato pagamento; né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno

L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, il diritto di procedere alla risoluzione del contratto al verificarsi della suddetta inadempienza.

## **ART. 6**

### **II PERSONALE ADDETTO**

Il personale addetto dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria rilasciata ai sensi dell'art. 37 del DPR n° 327/80 in corso di validità.

**La Ditta dovrà provvedere a sua cura e spesa all'addestramento e aggiornamento professionale dei propri dipendenti.** E' onere della ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro (tute, cappe, giacche, copricapo) per il proprio personale. Il gestore si farà carico del controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e del rispetto delle stesse da parte del personale dipendente.

In nessun caso il predetto personale, potrà accampare alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione Comunale anche in caso di fallimento della ditta poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la Ditta appaltatrice.

La ditta dovrà garantire, ogniqualvolta il caso lo richieda, l'assistenza delle seguenti figure professionali: dietista, igienista, addetto alle verifiche di processo.

**La ditta dovrà indicare un responsabile locale della gestione, quale coordinatore del servizio e unico referente locale per la stazione appaltante.**

## **ART. 7**

### **DIETA**

Alla ditta compete la preparazione dei pasti in conformità delle diete, allegate al presente contratto per formarne parte integrante e sostanziale, che vanno sotto le lettere "A".

Ogni eventuale variazione dovrà essere preventivamente autorizzata dal responsabile del servizio o suo delegato.

L'appaltatore si impegna al pieno rispetto delle quantità previste negli schemi dietetici, alla utilizzazione di prodotti freschi, ad esclusione dei prodotti ittici, piselli, patatine a bastoncino, spinaci, fagiolini, bietole e verdura per minestrone che possono essere anche surgelati, le cui caratteristiche merceologiche siano tali da caratterizzarli come alimenti di ottima qualità.

I danni derivanti sono a carico del gestore e l'Amministrazione Comunale potrà incamerare immediatamente la cauzione e non pagare eventuali debiti maturati.

## **ART. 8**

### **DIETE SPECIALI**

Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quella fornita dall'Art. 7 in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, certificate da struttura pubblica sanitaria, senza aggravio di ulteriori costi a carico del Comune. La ditta deve essere in grado di fornirle adeguatamente, senza aggravio di spesa, fino ad un numero di preparazioni pari al 15% dei pasti totali

## **ART. 9**

### **MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI CUCINATI**

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 9,30 di ogni mattina, previa ordinazione telefonica **del dipendente incaricato del servizio della mensa scolastica.**

I pasti dovranno essere distribuiti presso la scuola materna, sede dei locali di cucina e recapitati presso le scuole elementari nei giorni di rientro pomeridiani (max 2 rientri la settimana per max 20 alunni) con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità, a cura e spese della ditta appaltatrice, con apposito mezzo di trasporto, alle ore 12,30, con tolleranza di 30 minuti in più o meno, e dovranno essere distribuiti agli alunni sempre a cura del fornitore.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire le consegne richieste anche in casi di sciopero da parte dei propri dipendenti o di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di mancata consegna, totale o parziale, nei giorni fissati, la Civica Amministrazione si riserva il diritto di applicare alla Ditta appaltatrice una sanzione pecuniaria pari al valore dei pasti non consegnati, da trattenersi dall'importo delle fatture mensili presentate per il pagamento.

Detta trattenuta dovrà essere confermata da successiva delibera di Giunta Municipale.

Nel caso peraltro di scioperi ed assemblee sindacali delle scuole o di altre cause di forza maggiore che impediscono il funzionamento della scuola, saranno riconosciuti alla ditta appaltatrice i seguenti compensi:

- a) - se la comunicazione suddetta è notificata alla Ditta dopo le ore 12,00 del giorno precedente lo sciopero, l'Amministrazione concederà un accredito del 30% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi: (mano d'opera, attrezzature, spese varie, ecc.) cui la Ditta deve far fronte.

Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno della comunicazione (pasti relativi alla singola scuola ove si attua lo sciopero).

Nulla è dovuto nel caso di comunicazione di sciopero, notificato alla Ditta fornitrice entro le ore 12,00 del 1° giorno precedente lo sciopero.

- b) - se lo sciopero è improvviso e la comunicazione alla Ditta è notificata entro le ore 9,30 del giorno della fornitura, l'Amministrazione concederà un accredito del 30% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissati, cui la ditta stessa deve far fronte.

Il numero dei pasti al quale applicare la percentuale è quello relativo al giorno che precede la comunicazione.

Detti compensi dovranno essere richiesti nel momento della emissione della fattura mensile e, se riconosciuti, saranno corrisposti in sede di liquidazione della fattura stessa.

Detto riconoscimento sarà confermato con successiva deliberazione della giunta Comunale.

## **ART. 10**

### **DURATA DELL'APPALTO E MINIMO GARANTITO**

L'appalto riguarderà interamente gli anni scolastici 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008.

L'Amministrazione Comunale garantisce un minimo di 60 pasti giornalieri, nei giorni in cui viene effettuato il servizio mensa.

## **ART. 11**

### **CARATTERISTICHE DELLA MERCE**

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica e nel menù mensile, già allegati sotto la lettera "A", si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

L'Amministrazione comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria 2000, n. 488/99, richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. Tali prodotti saranno introdotti nella tabella dietetica a cadenza giornaliera e, in particolare, tra i prodotti

provenienti da coltivazione biologica sono espressamente richiesti l'olio, soltanto extra vergine di oliva, e quelli ortofrutticoli.

La stazione appaltante potrà chiedere l'immediata sostituzione delle derrate ritenute non idonee o comunque non rispondenti a quelle indicate successivamente.

In caso di situazioni di emergenza igienico sanitaria, l'Amministrazione si riserva di chiedere la sostituzione o la modifica di generi alimentari previsti per la preparazione dei menù sino al ripristino della normalità, rimanendo, comunque, invariato il prezzo di aggiudicazione.

Al momento della consumazione dei pasti presso i locali adibiti a refettori:

1. Gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60°C a +65°C;
2. Gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C;
3. Gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte ( crema pasticciera ), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono qui di seguito dettagliatamente riportate:

### **PASTA**

Deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro oppure a richiesta, di tipo integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, con umidità massima 12,50%, ceneri max 10%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4%. La pasta non deve presentare in alcun modo difetti tipo: presenze di macchie bianche o nere, battiture o nolle d'aria, spezzature o tagli, deve reggere la cottura senza spappolare né lasciare sedimenti. La pasta deve essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o da altri agenti infestanti; deve essere resistente alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida. Deve essere conservata in confezioni sigillate, recanti nome e sede della ditta di produzione e dello stabilimento, tipo di pasta e peso netto.

### **RISO**

Deve essere di quello denominato " parboiled", ovvero, a richiesta, lo " sbramato di risone" ( riso integrale ), produzione nazionale, grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità massima 14,5%. Presenti indicazioni del gruppo e della coltura, la denominazione della ditta produttrice e il peso netto.

### **OLIO**

L'olio, sia per cottura che per alimento crudo, dovrà essere olio di oliva del tipo " extravergine ", di ottima qualità, di produzione locale e di annata, non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente comunque, alle vigenti norme di igiene, di cui alla legge n. 1407/60.

### **CARNE**

La carne bovina dovrà essere di primo taglio, priva di additivi ed estrogeni di parte connettivale, tendini grassi, ossa e fasce aponeurotiche, provenienti da animali di produzione nazionali provviste di "marchio qualità" produzioni garantite esenti da trattamenti illeciti, non eccessivamente grassi e, possibilmente, dal posteriore magro e senza alterazioni dei caratteri organolettici, quali: colore, odore e consistenza. Se richiesto, dovrà essere così diversificata a seconda dell'uso:

- quarto anteriore per pizzaiola, involtino, brodo, ragù;
- taglio lacerto e lacerto per cotolette e scaloppine;
- spalla capocollo disossata per tritato.

In merito all'utilizzo di carni macinate, queste dovranno pervenire, preferibilmente in pezzi ancora da macinare, nel centro di cottura, dove saranno appositamente preparate con l'aggiunta dei necessari prodotti ( formaggio, uova, aromi ).

Il filetto di pollo e/o tacchino dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, senza pelle e osso, con tessitura compatta e colorito naturale di fresca macellazione, proveniente da ditte autorizzate al sezionamento, così come previsto dalle normative vigenti.

I polli e tacchini devono provenire da allevamenti a terra di marche note per la loro garanzia dove per l'alimentazione non vengono usate farine o altri prodotti similari.

La carne di suino dovrà essere di prima qualità, da intendersi come lonza per cotolette , spiedini, bracioline che devono presentare un colore rosa pallido, le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose, in superficie i tagli devono essere lucenti e vellutati.

Tutte le carni dovranno essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida, di provenienza certificata secondo la normativa vigente; dovranno provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute; avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole.

## **PESCE**

Il pesce dovrà essere di tipo fresco ( surgelato se non disponibile fresco sul mercato di stagione ), privo di lisce, di marche e produttori di prima qualità, in confezioni impermeabili sigillati atti a impedire la contaminazione e successivamente in un imballo secondario secondo la normativa vigente. Sulle confezioni devono essere indicate la data di confezionamento, il contenuto ( tipologia merceologica ) e la scadenza. Sono ammessi prodotti ittici surgelati.

## **FRUTTA E VERDURA**

La frutta dovrà essere fresca di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazione e di fermentazione anche incipiente.

Più precisamente dovrà:

- essere di recente raccolta;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutta, priva di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;

- essere preventivamente lavata e privata da residui estranei;
- gli ortaggi a bulbo devono essere germogliati, dovranno essere sempre accuratamente mondati e lavati.

La frutta, in particolare, deve essere non bagnata artificialmente, di prima qualità selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e rispondente alle seguenti qualità:

- mela gialla " Golden " pezzatura minima gr. 150;
- pera " Abate " o " Kaiser " pezzatura minima gr. 150;
- banana " Somala " pezzatura minima gr. 150;
- arancia " Navel " o prima scelta " Sicilia " pezzatura minima gr. 150;
- mandarini " Clementini " prima scelta;
- Kiwi prima scelta pezzatura minima gr. 70/90.

Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere:

- di stagione e di recente raccolta;
- maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- asciutti, privi di terrosità e di altri corpi e prodotti estranei;
- indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;
- puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

In particolare:

- le carote devono essere lisce, di media pezzatura da insalata;
- le patate devono essere di prima qualità, ben pulite, di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie;
- i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo;
- i cavoli cappuccio devono essere di prima qualità;
- le melanzane devono essere di prima qualità;
- i peperoni gialli e verdi devono essere di prima qualità;
- i funghi devono essere coltivati di tipo "prataiolo" o "pleurotus" (orecchioni );
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media non trattate con radiazioni gamma;
- l'aglio deve essere ben secco non trattato da radiazioni gamma;
- le verdure aromatiche: prezzemolo, sedano, origano fresco, rosmarino q.b.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale ( presenza di solanina ).

## **UOVA**

Le uova devono essere di categoria di qualità A - categoria di peso 5 ( grammi 50/55 ) con guscio integro, albume chiaro, limpido, denso e tuorlo ben trattenuto, prive di punti di carne, macchie di sangue e colori estranei.

## **PANE**

I panini, di produzione locale, da gr.50/60 cadauno, devono essere prodotti con semole rimacinate di grano duro con farina semi-integrale, privi di grassi aggiunti, non devono contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge, devono, inoltre, presentarsi con crosta di colore bruno dorato e di aspetto croccante. Internamente la mollica deve essere asciutta, elastica con alveatura piccola ed uniforme, attaccata alla crosta.

Il panino fornito deve essere garantito di produzione giornaliera.

E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene.

Ogni panino deve essere confezionato singolarmente in apposita pellicola per alimenti.

### **LEGUMI**

I legumi freschi o secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati:

- lenticchie medio-calibro mm. 6 in confezione;
- ceci medio crivello 29/30;
- fagioli bianchi-canellini in confezione.

### **SCATOLAME**

I prodotti pelati devono essere naturali, del tipo salsato prodotti direttamente dal frutto contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge.

### **PASSATO DI POMODORO**

Dovrà essere in contenitori commerciali.

### **TONNO IN SCATOLA**

Dovrà essere in confezione massima Kg. 2,2.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia posteriore affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato sotto vuoto. La fetta deve essere compatta di colore rosso, senza eccessive parti connettivali, grassi interstiziali; non deve presentare alterazione di sapore, odore, colore. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma deve essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

## **INSACCATI**

Dovranno essere del tipo capocollo, mortadella. I prodotti devono essere di prima qualità, di marche note per la loro garanzia, di giusta maturazione, pronti al taglio, con odore gradevole e tipico dei vari prodotti, assolutamente esenti da coloranti.

## **FORMAGGIO**

Il formaggio da condimento deve essere:

- della qualità " Parmigiano reggiano " o " Grana padano ";
- deve essere di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- avere contenuto in grasso su sostanza secca minima 25% per Grana Padano e minimo 32% per Parmigiano Reggiano.
- Prodotto di latte vacchino senza odori o sapori anomali e non rispondenti al prodotto tipico;

I formaggi da pasto devono:

- essere del tipo Mozzarella, Fontina, Emmenthal, Taleggio, Canestrato, Italico. Groviera e Crescenza, Ricotta fresca;
- presentare all'analisi un contenuto in sostanza grassa conforme alle vigenti disposizioni legislative;
- essere di giusta conservazione;
- presentare caratteristiche tipiche di sapore e odore;
- essere conservati in confezioni mono porzione sigillate, riportanti le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione e data di scadenza.

La mozzarella, in particolare, dovrà essere in confezioni sigillate o preincartate singolarmente, con la denominazione della ditta, e luogo del confezionamento, il peso e la data di scadenza, di peso non inferiore a 70 grammi prodotta con latte vacchino, sale a caglio naturale, senza aggiunta di coloranti e conservanti.

## **ACQUA**

L'acqua deve essere oligominerale, naturale, non gasata, in confezioni originali sigillate, da lt. 1,50/2,00 per il consumo circa di cl. 250 a pasto.

## **SURGELATI**

E' possibile utilizzare i seguenti alimenti surgelati:

- piselli di marca di ottima qualità in confezione max 3 Kg.;
- spinaci marca di ottima qualità in confezioni max 3 Kg.;
- bietole marca di ottima qualità in confezione max 3 Kg.;
- minestrone marca di ottima qualità in confezione max 3 Kg.;
- fagiolini marca di ottima qualità in confezione max 3 Kg.;
- pesce qualora non disponibile fresco sul mercato.

- Carciofi;

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

### **BURRO**

Il burro deve essere di crema centrifuga pastorizzato con l'82% minimo di materia grassa, in confezione sigillate di peso non inferiore a grammi 100 e non superiore a Kg. 1 attestanti la denominazione della ditta, luogo del confezionamento, il peso e la scadenza.

### **YOGURT**

Deve essere intero, naturale o zuccherato alla frutta, contenuto l'85% di latte intero.

### **ZUCCHERO**

Lo zucchero dovrà essere saccarosio, con umidità max. 10,5% in confezioni.

### **SALE**

Il sale deve essere del tipo iodato, marino, in confezioni grosso e raffinato.

### **ACETO**

L'aceto deve essere di puro vino in bottiglia.

### **FARINA**

La farina deve essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure in forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere possibilmente i grassi a crudo;
- somministrare possibilmente la razione di carne e/o pesce in un'unica porzione ( una scaloppina, una coscetta, etc )
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana; le uova devono essere accuratamente lavate ed asciugate prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi quelli espressamente indicati;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui ei pasti dei giorni precedenti.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici.

Le coltivazioni biologiche, per definirsi tali, oltre ad essere certificate dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n° 2092 del 24/0/1991, sementi o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico.

## **ART. 12**

### **MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE MONOUSO**

Le stoviglie monouso ( piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate ) devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Le stoviglie devono essere di colore lucido del tipo rigido ( escluso il bicchiere ) e prodotti in polipropilene, monouso per alimenti.

Le caratteristiche, per peso e dimensioni, di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

- piatto piano: peso non inferiore a gr. 10;
- piatto fondo: peso non inferiore a gr. 10;
- bicchiere: capacità ml. 160 circa all'orlo. Il bicchiere deve essere di buona qualità e flessibilità, resistente alle rotture ed in particolare non subire alla pressione la rottura vitrea.

Le posate ( cucchiaio, forchetta e coltello ) devono essere monouso, con angolature tondeggianti, omologate dal punto di vista sanitario.

Le tovaglie ed i tovagliolini devono essere di carta a perdere.

Le stoviglie monouso devono essere per alimenti.

Tutti i prodotti sopra indicati devono avere quali caratteristiche comuni: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di appositi contenitori, distinti e separati, igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere ( posate, bicchieri, etc; ) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

## **ART. 13**

### **PASTO TIPO GIOANLIERO**

- **PRIMO PIATTO;**
- **SECONDO PIATTO;**
- **CONTORNO;**
- **PANE;**
- **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE;**

- **ACQUA OLIGOMINERALE, NATURALE, NON GASSATA 1/4 DI LITRO IN CONTENITORI SIGILLATI DI LT.1,5 o 2,00;**

#### **ART. 14**

### **SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere serviti agli alunni appena cucinati in piatti singoli, del materiale di cui al precedente art.12, con il sistema a perdere.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri e tovaglie e tovagliolini di carta a perdere che saranno compresi nel prezzo di offerta.

#### **ART. 15**

### **VIGILANZA E CONTROLLO**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto attraverso il personale tecnico dell'ASL di controllare a campione in ogni momento le quantità dei cibi cotti, l'igiene generale degli ambienti e delle attrezzature, il personale presente e quant'altro possa attenersi al corretto funzionamento del servizio, compresa la corrispondenza alle diete.

Restano comunque confermate le competenze specifiche in materia sanitaria che fanno capo all'ASL.

Restano altrettanto confermate le procedure previste in materia di controllo sull'autocontrollo, ovvero le procedure previste dal D,Lgs n° 155/97 ed H.A.C.C.P. che fanno capo alla Ditta.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di effettuare delle verifiche a campione sull'operato dell'impresa in altri modi che riterrà comunque opportuno.

Visite al centro di cottura potranno essere effettuate senza preavviso alla Ditta appaltatrice dalla Commissione Mensa costituita da un rappresentante di genitori degli alunni, nominato dal Consiglio d'Istituto, dall'Assessore comunale alla Pubblica Istruzione e dal dipendente incaricato del servizio mensa, alla presenza del Responsabile locale della Gestione della mensa di cui al precedente art. 6, il tutto previa autorizzazione del Capo dell'Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui, a seguito delle ispezioni e dei controlli di cui ai commi precedenti, sia riscontrato e constatato il mancato rispetto del capitolato, l'Amministrazione procederà con diffida.

In caso poi di accertata violazione per la seconda volta del mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia e/o la non corrispondenza degli alimenti, dei contenitori, delle stoviglie e dei materiali accessori alle caratteristiche prescritti dal precedente articolo 12, sarà applicata a carico della ditta appaltatrice una penale di € 500,00 da detrarsi dall'importo delle fatture mensili presentate per il pagamento.

Nel caso in cui sia successivamente accertato e constatato alla citata ditta il persistente inadeguamento delle sue obbligazioni in ordine a quanto innanzi precisati, salvo il diritto al risarcimento dei danni, si farà luogo alla risoluzione ipso jure del contratto di appalto del servizio di cui trattasi.

## ART. 16

### ASSICURAZIONI

Il gestore dovrà provvedere a proprie spese alle polizze assicurative di relativa competenza, per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di refezione scolastica. Detta polizza dovrà essere stipulata con primaria compagnia di assicurazione in possesso dei requisiti previsti dalla legge 10/6/1982 n° 348 di cui all'elenco del Ministero Industria e Commercio 10/7/4986 G.U. n° 167/86 con massimale di almeno 5 miliardi per ogni singola garanzia.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale.

## ART. 17

### PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto del servizio sarà affidato mediante gara di pubblico incanto ai sensi dell'art. 6, lett. a) del D. Lgs. 157/95.

Il criterio di aggiudicazione dell'appalto è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 23, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 157/95.

Ai fini dell'individuazione di eventuali offerte anomale sarà applicato il disposto di cui all'art. 25 del medesimo D. Lgs. 157/95.

Si procederà all'aggiudicazione in favore della ditta la cui offerta riporterà il punteggio complessivo più alto, per un punteggio massimo attribuibile di 100 punti, sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

<b>A) Offerta economica ( prezzo )</b>	<b>max 30 punti</b>
<b>B) Offerta tecnica</b>	<b>max 70 punti:</b>
<b>B1) utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e d.o.p.</b>	<b>max 20 punti</b>
<b>B2) modalità organizzative del servizio</b>	<b>max 30 punti</b>
<b>B3) iniziative a favore dell'utenza</b>	<b>max 10 punti</b>
<b>B4) struttura organizzativa dell'impresa</b>	<b><u>max 10 punti</u></b>
<b>Totale punteggio</b>	<b>max 100 punti</b>

#### A) Offerta economica:

L'offerta economica, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel Capitolato Speciale di Appalto, è costituita dal prezzo unitario offerto per singolo pasto, al netto di I.V.A., rispetto a quello posto a base di gara pari a € 3,50. All'offerta economica saranno assegnati massimo punti 30, adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto}}$$

### **B1) Utilizzazione di prodotti biologici, tipici, tradizionali e D.o.p.:**

Al suddetto elemento di valutazione viene attribuito un punteggio, fino ad un massimo di 20 punti, in relazione al numero dei prodotti biologici, tipici e D.o.p. che si intendono utilizzare con riferimento a quelli previsti nella tabella dietetica. In particolare, verranno attribuiti 4 punti per ogni singola categoria merceologica offerta.

### **B2) Modalità organizzative previste per la conduzione del servizio:**

Ai fini della valutazione del suddetto elemento, cui può essere attribuito un punteggio massimo di 30 punti, il concorrente dovrà presentare una relazione tecnica in cui dovranno essere sinteticamente indicate le modalità organizzative previste per la conduzione del servizio.

Tale relazione dovrà essere articolata sulla base dei criteri di seguito indicati:

- numero e tipologia delle attrezzature offerte in base all'organizzazione del servizio - max 10 punti

- numero degli addetti preposti alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ( verrà attribuito 4 punti per ogni unità impiegata nel servizio max 8 punti

- numero degli addetti alla distribuzione dei pasti, al riordino e pulizia dei tavoli dopo la consumazione dei pasti e dei locali adibiti a centro di cottura ( verrà attribuito 3 punti per ogni unità impiegata nel servizio max 6 punti

- modalità di gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime, dei criteri di controllo delle forniture max 6 punti

### **B3) Iniziative a favore dell'utenza**

Ai fini della valutazione del suddetto elemento, cui può essere attribuito un punteggio massimo di 10 punti, il concorrente dovrà presentare una relazione in cui dovranno essere sinteticamente indicate le iniziative che l'impresa intende assumere in favore dell'utenza con particolare riferimento ai seguenti elementi:

- iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti max 6 punti

- iniziative per rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio max 4 punti

### **B4) Struttura organizzativa dell'impresa**

Ai fini della valutazione del suddetto elemento, cui può essere attribuito un punteggio massimo di 10 punti, il concorrente dovrà descrivere l'organigramma dell'impresa nelle sue diverse articolazioni da cui si possa evincere il ruolo e le funzioni dei vari operatori nei vari diversi ambiti aziendali ( amministrativo, esecutivo, di controllo, ecc.).

## **Art. 18**

### **REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara per l'appalto del servizio in oggetto le imprese in possesso dei seguenti requisiti:

- a) assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 12, comma 1, lett. a) b), c), d), e) del D. Lgs. 17/03/1995, n. 157;
- b) osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della legge n. 68/99;
- c) iscrizione alla C.C.I.A.A., per l'esercizio di attività corrispondenti a quella oggetto del presente appalto; per le imprese con sede in altri Stati membri è richiesto certificato di iscrizione in uno dei Registri Professionali o Commerciali dello Stato di appartenenza di cui all'allegato 9 del D. Lgs. n. 157/95;
- d) possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 Ed.2000;
- e) adeguata capacità economico-finanziaria da comprovarsi mediante la presentazione di idonea referenza bancaria rilasciata da uno istituto di credito.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese i requisiti sopraindicati devono essere posseduti da ciascun partecipante al raggruppamento.

In caso di consorzi i requisiti di ordine generale di cui alle lettere a), b), c) devono essere posseduti sia dal consorzio sia dalle singole imprese consorziate, mentre i requisiti di ordine tecnico ed economico di cui alle lettere d), e) devono essere posseduti interamente dal singolo consorzio.

## ART. 19

### CAUZIONE

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore versa la somma pari a 1/20 dell'importo di aggiudicazione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, precludendone l'importo dalle fatture ammesse al pagamento.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. **La cauzione definitiva, costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante**

Resta confermato che la cauzione provvisoria sarà trasformata in quella definitiva dalla ditta aggiudicatrice del servizio.

## **ART. 20**

### PREZZI

Il prezzo di ogni pasto così come stabilito in base al risultato della gara e specificato nel contratto sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione, rimarrà uguale per l'intera durata dell'appalto.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Dopo il primo anno è ammessa la revisione del prezzo in base alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato dall'ISTAT.

## **ART. 21**

### **PAGAMENTI**

I pagamenti saranno disposti su presentazione di fatture mensili. Il responsabile del servizio provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dalla ditta esecutrice, entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale della regolare fattura.

## **ART. 22**

### **SPESE CONTRATTUALI**

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

Ai fini della registrazione fiscale l'impresa dichiara che è soggetta all'IVA.

## **ART. 23**

### **MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

L'assuntore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Sono posti a carico della ditta gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del gestore.

## **ART. 24**

### **DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso terzi si intenderà l'appaltatore.

**ART. 25**

**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di grave inadempienza e secondo quanto stabilito dall'art. 15 del presente contrattosi farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale.

Per eventuali controversie non risolte di comune accordo tra le parti, il foro competente è quello di Brindisi.

L'impresa dichiara di aver visitato i luoghi e di aver valutato tutte le circostanze che possano influire sulla determinazione dei costi, dichiara, altresì, di accettare senza alcuna riserva le condizioni di cui al presente capitolato e di ritenere remunerativa e compensativa l'offerta presentata.

Per quanto non previsto dal presente capitolato si rimanda alle norme e ai regolamenti vigenti in materia.

Firma e timbro per accettazione