

# COMUNE DI SAN PIETRO AL NATISONE

Provincia di Udine

\*\*\*\*\*

## CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DEL CAPOLUOGO - ANNO SCOLASTICO 2006/2007.

### ART.1

#### OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente capitolato la fornitura, con le modalità indicate nei successivi articoli, di pasti per la mensa della scuola elementare (e della scuola media per gli alunni interessati da attività pomeridiane) per un totale presunto di circa 13.000 pasti complessivi, di cui 11.000 per la scuola elementare e 2.000 per la scuola media. Il numero dei pasti indicato non impegna l'Ente, essendo previste variazioni in più o in meno in relazione alla presenza degli utenti, al calendario scolastico ed alle attività pomeridiane organizzate dalle scuole.

### ART.2

#### ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il pasto dovrà essere confezionato in base ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e nel rispetto degli adempimenti previsti dal D.LGS. 155/1997 (HACCP). Sarà costituito da 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, pane, frutta fresca o gelato o dolce, e sarà ampiamente variato e dietologicamente adatto ai ragazzi in età scolare in conformità alle allegato tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 - Medio Friuli.

**I prodotti utilizzati dovranno avere le caratteristiche merceologiche descritte nell'allegato C).**

La preparazione dei pasti dovrà tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a) i piatti** proposti sono specificati nelle liste settimanali allegate al presente Capitolato: eventuali variazioni dovranno essere richieste con congruo anticipo ed autorizzate dal responsabile del Comune;
- b) il personale** qualificato dovrà essere in grado di applicare correttamente le tabelle dietetiche, garantendo la salubrità dei pasti ed il loro valore dietetico;
- c) gli alimenti** dovranno essere di prima qualità, evitando nel modo più assoluto l'uso di prodotti industriali contenenti additivi chimici. L'olio usato per i condimenti dovrà essere di oliva extravergine. Gli alimenti dovranno essere freschi di giornata. Le carni dovranno essere di prima qualità e fresche. Le verdure dovranno essere di stagione o, in alcuni casi surgelate. La frutta dovrà essere sana e di stagione. La macedonia di frutta prevista in menù dovrà essere confezionata con frutta fresca di stagione. Le cotture saranno dietetiche. Per i fritti l'olio sarà usato una volta sola. Si dovrà prevedere la possibilità di variare le diete in base all'età e alle patologie degli utenti;
- d) le tavole** dovranno essere apparecchiate con tovaglia e tovaglioli usa e getta;
- e) le prenotazioni** numeriche saranno comunicate telefonicamente dalla scuola al centro di cottura della ditta entro le ore 09.00 del giorno di consegna. I cibi dovranno essere confezionati e distribuiti in giornata;
- f) oltre a tali prestazioni** alla ditta aggiudicataria è richiesto **l'obbligo di effettuare a propria cura e spese, campionature sulle materie prime, analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche** presso laboratori abilitati a sensi di legge, **almeno con cadenza bimestrale**. Copia dei relativi referti dovrà essere puntualmente consegnata al Responsabile del servizio presso il Comune;
- g) viene inoltre richiesta assicurazione** con garanzia generale RC verso terzi, utenti e persone incaricate del controllo dei servizi con massimale non inferiore a 2.500.000,00 euro a copertura di qualsiasi rischio.
- h) All'atto della presentazione dell'offerta** la ditta dovrà produrre una **certificazione di igienicità** dei locali e delle attrezzature ove ha luogo la preparazione ed il confezionamento degli alimenti nonché idonea documentazione attestante il rispetto delle norme in materia di autocontrollo (HACCP).

### ART.3

#### TRASPORTO

Il trasporto giornaliero dei pasti, che dovrà avvenire con mezzi e personale idonei, sarà accompagnato da regolari bolle di consegna.

Le temperature di conservazione degli alimenti anche durante il trasporto dovranno essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e mantenute fino al momento della distribuzione.

Per il trasporto degli alimenti dovranno essere usati idonei contenitori termici a chiusura ermetica.

Gli alimenti e le derrate in genere (frutta, verdura, pane, ecc.) dovranno essere sigillati presso il centro di cottura e trasportati in contenitori idonei.

I mezzi di trasporto dovranno corrispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del D.P.R. 327/80. Il tempo

intercorrente tra la partenza dei pasti e l'arrivo alla scuola interessata - alle temperature indicate dall'art. 31 del D.P.R. citato - **non dovrà superare un'ora** e comunque dovrà essere tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità delle pietanze fino alla somministrazione dei pasti.

#### **ART.4**

##### **PERSONALE E PULIZIA**

Il personale addetto al porzionamento ed alla distribuzione presso la mensa scolastica dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dell'abbigliamento, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e dovrà essere perfettamente a conoscenza delle norme sul controllo del rischio di contaminazione microbica degli alimenti.

La Ditta sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali (di cucina, sala da pranzo e di servizio) e delle attrezzature. Dette pulizie dovranno essere eseguite dopo ogni pasto mentre la pulizia straordinaria alle pareti, infissi e vetrate avverrà con cadenza **mensile**.

La pulizia dei locali dovrà essere effettuata in modo da non ostacolare l'attività educativa della scuola.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e sostituire chi non osserva una condotta irreprensibile.

L'appaltatore si impegna a tenere in debita considerazione i suggerimenti che verranno formulati dall'Amministrazione comunale.

Per consentire il servizio mensa anche agli alunni della scuola media impegnati in attività pomeridiane verrà utilizzato un unico locale refettorio con somministrazione dei pasti in due turni: alle ore 12.15 per la scuola elementare ed alle ore 13.00 per la scuola media.

La Ditta incaricata provvederà con proprio personale ad apparecchiare e sparecchiare la sala, alla pulizia della medesima, al lavaggio e riordino delle stoviglie, nonché a ripristinare il refettorio per il turno successivo con sostituzione delle tovaglie di carta.

#### **ART.5**

##### **ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Il Comune metterà a disposizione presso la scuola elementare un locale adibito a cucina attrezzata all'uso ed in possesso delle prescritte autorizzazioni, un locale refettorio completo di un numero adeguato di tavoli e sedie, nonché stoviglie in numero sufficiente. La ditta aggiudicataria curerà l'aggiornamento delle autorizzazioni per la durata dell'appalto.

#### **ART.6**

##### **AGGIUDICAZIONE APPALTO**

la Commissione aggiudicatrice dell'appalto terrà conto dei seguenti punteggi per la scelta del contraente determinati come segue:

PREZZO 35/100  
QUALITA'E SERVIZIO 65/100

##### **A. MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA PER SCUOLA ELEMENTARE**

(pasti presunti 11.000) = **PUNTI 20**

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di **20 punti**

Tale punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso per l'esecuzione del servizio.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 20 (\text{punteggio massimo})}{\text{prezzo in esame}}$$

##### **B.- MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA PASTI SCUOLA MEDIA**

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di **8 punti**

Tale punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso per l'esecuzione del servizio.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 8 (\text{punteggio massimo})}{\text{prezzo in esame}}$$

### **C.- MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA PASTI CENTRO ESTIVO**

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di **7 punti**

Tale punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso per l'esecuzione del servizio.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\frac{\text{prezzo più basso} \times 7 (\text{punteggio massimo})}{\text{prezzo in esame}}$$

### **D.- DISPONIBILITA' A FORNIRE I PASTI PRESSO LA MEDESIMA SEDE anche agli alunni della scuola media interessati da attività pomeridiane, con somministrazione differita alle ore 13.00**

-qualunque sia il numero degli utenti	punti 10
-con un minimo di 10 pasti/dì	punti 5
-con un minimo di 20 pasti/dì	punti 2
-con un minimo di 25 pasti/dì	punti 0

### **E- DISPONIBILITA' A FORNIRE I PASTI PER IL CENTRO ESTIVO**

-qualunque sia il numero degli utenti	punti 6
-con un minimo di 10 pasti/dì	punti 3
-con un minimo di 20 pasti/dì	punti 1
-con un minimo di 25 pasti/dì	punti 0

### **F.- COTTURA DEI PRIMI SUL POSTO**

**punti 20**

### **G.- DISPONIBILITA' A FORNIRE PRODOTTI BIOLOGICI CERTIFICATI** limitatamente a pasta/riso, frutta e verdura

-maggiorazione del costo/pasto entro 10%	punti 10
-maggiorazione del costo/pasto entro 15%	punti 5
-maggiorazione del costo/pasto entro 20%	punti 2
-maggiorazione del costo/pasto oltre 20%	punti 1
-non disponibile a fornire prodotti biologici	punti 0

### **H.-PERSONALE UTILIZZATO**

-2 unità	punti 10
-1 unità	punti 0

### **I.-RISPETTO INTEGRALE DEL MENU' PROPOSTO**

	punti 5
-sostituzione 1 pasto su menù quadrisettimanale	punti 3
-sostituzione 2 pasti su menù quadrisettimanale	punti 2
-sostituzione 3 pasti su menù quadrisettimanale	punti 0

### **L - DISPONIBILITA' A FORNIRE MENU' SPECIALI IN OCCASIONI PARTICOLARI (CARNEVALE, NATALE, FESTA DI FINE ANNO, GIOCHI DELLA GIOVENTU') CON CROSTOLI, PANETTONI, PASTASCIUTTE, ECC., SENZA MAGGIORAZIONI DI PREZZO** **= PUNTI 4**

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio più elevato, risultante dalla somma complessiva dei punti ottenuti. A parità di punteggio l'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa riferita al costo/pasto della scuola elementare.

**La Commissione provvederà a redigere apposito verbale delle operazioni svolte, nel quale saranno riportati i punteggi assegnati.**

### **ART.7**

### **SPESE CONTRATTUALI**

Verrà stipulato con la Ditta aggiudicataria un contratto di durata corrispondente all'anno scolastico 2006/2007.  
Le spese contrattuali saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART.8**

#### **CONTRATTO**

La Ditta aggiudicataria sarà invitata a:

- 1) costituire cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto dell'appalto. La predetta cauzione dovrà contenere esplicito impegno dell'azienda, istituto o impresa a versare la somma stessa alla Tesoreria comunale nel caso in cui la cauzione debba essere incamerata, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 16.07.1962, n. 1063;
- 2) depositare la somma per le spese di contratto, di registrazione ed accessorie a carico dell'appaltatore;
- 3) produrre la necessaria documentazione di rito prevista dal bando.

Agli effetti della registrazione il contratto, riferendosi a prestazioni soggette a regime fiscale IVA, sconterà la tassa fissa ai sensi di legge.

#### **ART.9**

#### **LIQUIDAZIONI**

La liquidazione dei corrispettivi avverrà entro 20 giorni dalla data di ricevimento di fatture mensili regolari, distinte per scuola elementare e media, emesse sulla scorta delle bolle di consegna giornaliera.

#### **ART.10**

#### **INADEMPIENZE**

Le inadempienze ritenute lievi (ritardo di un quarto d'ora nella somministrazione dei pasti, con esclusione di quelle causate da eventi straordinari ed inevitabili) comporteranno l'applicazione della penalità di €. 50,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti con raccomandata A.R.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità di cui sopra comporteranno l'applicazione di penale doppia.

Per le inadempienze più gravi, oppure laddove per colpa della Ditta fornitrice e della sua organizzazione si determinasse l'impossibilità per l'utenza di consumare il menù approvato per le giornate, il Comune non riconoscerà alla Ditta stessa alcun diritto alla fatturazione relativa e applicherà una penale di € 200,00 da detrarre sulla fatturazione mensile per ogni giornata di carenza, senza alcuna formalità preliminare oltre alla contestazione degli addebiti con raccomandata A.R.

Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato o incompleto servizio a spese dell'appaltatore. Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sul primo pagamento utile.

Nel caso di persistenti irregolarità nelle forniture o di altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal presente Capitolato, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge e di Capitolato, compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'impresa e salva l'applicazione delle penali previste.

#### **ART.11**

#### **DANNI**

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'appaltatore si obbliga a sostituire immediatamente, a proprie spese, il materiale e le strutture di proprietà del Comune che venissero danneggiate dal personale addetto al servizio.

#### **ART.12**

#### **OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalla legge e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, comprese le norme regolamentari in materia di igiene e comunque aventi attinenza con il servizio oggetto dell'appalto.

#### **ART.13**

#### **CONTROLLO E VIGILANZA**

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione comunale anche mediante i servizi dell'A.S. S. n. 4 "Medio Friuli" e la commissione mensa, per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o Regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti, anche attraverso il comitato mensa.

Per una maggiore funzionalità nel controllo la Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti del caso e la relativa documentazione.

#### **ART.14**

#### **COORDINAMENTO**

Il responsabile dell'Ufficio Amministrativo del Comune provvederà alla verifica del rispetto delle norme contrattuali da parte della Ditta stessa.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare il proprio referente cui competerà l'organizzazione del servizio oggetto dell'aggiudicazione, nonchè provvedere agli eventuali adeguamenti e modificazioni che saranno concordati. Dovrà inoltre comunicare i nominativi del personale addetto al servizio presso la mensa scolastica.

#### **ART.15**

#### **RISOLUZIONE CONTRATTO**

La risoluzione del contratto, che dovrà essere preceduta da almeno due diffide a mezzo Raccomandata A.R., sarà disposta con provvedimento del Responsabile del Servizio e verrà notificata con raccomandata A.R.

In caso di risoluzione del contratto per grave inadempienza dell'appaltatore, il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale da parte dell'Amministrazione a mezzo adozione di semplice atto amministrativo e salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

#### **ART.16**

#### **CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in attuazione della fornitura di che trattasi sarà competente il Foro di Udine.

#### **ART.17**

#### **NORMA DI RINVIO**

Per quanto non specificatamente previsto nel presente Capitolato si applicano le norme in vigore per le pubbliche Amministrazioni.

Dalla residenza Municipale, 31 luglio 2006.-

IL RESPONSABILE  
AREA AMMINISTRATIVA  
PUSSINI PIA

ALLEGATI AL CAPITOLATO:

- A) Menù previsto articolato su 4 settimane
- B) Grammatra degli alimenti
- C) Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari