



COMUNE DI ARIANO IRPINO

- Provincia di Avellino -

Settore servizi socio-culturali
Servizio Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 (Oggetto)

Oggetto dell'appalto é la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole materne, ed eventualmente in quelle elementari, del comune di Ariano Irpino, per l'anno scolastico 2006/2007, eventualmente prorogabile per l'A.S. 2007/2008 e per l'A.S. 2008/2009.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuole materne (ed eventualmente elementari):

I° Circolo: Calvario - Pasteni - Frolice - Parzano;

II° Circolo: Villa Caracciolo (Martiri) - Cerreto - Turco - Tesoro - Camporeale;

III° Circolo: Cardito - San Liberatore - Torreamando - Rione San Pietro - Orneta -

L'attivazione del servizio nelle scuole elementari potrà avvenire, nel corso dell'anno scolastico, nei tempi e modi concordati con le direzioni scolastiche;

Art. 2 (Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio)

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. di 45.000 (quarantacinquemila) annui.

Il servizio dovrà essere effettuato, nelle scuole materne, dal lunedì al venerdì.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla allegata tabella dietetica e menù settimanale predisposti dal competente servizio dell'A.S.L. n.1.

Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,00 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Il calendario programmato é indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta.

Art. 3 (Centri di cottura)

Per l'anno scolastico 2006/2007, i pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso i seguenti plessi scolastici, purchè idonei:

1. Scuola Elementare e Materna Calvario
2. Scuola Elementare e Materna Pasteni;
3. Scuola Elementare e Materna Cardito;
4. Scuola Materna Rione San Pietro;
5. Scuola Elementare e Materna Martiri;
6. Scuola Elementare e Materna Parzano;
7. Scuola Elementare e Materna Cerreto;
8. Scuola Elementare e Materna Camporeale;

Successivamente, durante l'anno scolastico, potranno essere utilizzate altre cucine, se rese idonee.

Art. 4 (Obblighi dell'impresa aggiudicataria)

L'aggiudicatario del servizio dovrà dotare, a propria cura e spese, i locali che devono essere adibiti a centri di cottura, nonché quelli utilizzati per la somministrazione e consumazione dei pasti, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Dei locali la Ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere specifica attestazione degli avvenuti sopralluoghi da parte delle ditte presso i plessi scolastici al personale comunale o in servizio presso le scuole che avranno accompagnato le ditte stesse.

Art. 5
(Distribuzione dei pasti)

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrarli agli alunni ed al personale docente incaricato al servizio di vigilanza del servizio stesso.

Il materiale, le attrezzature e gli automezzi utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei dai competenti servizi comunali e della ASL.

In particolare, per il trasporto dovranno essere utilizzate pentole in acciaio inox 18/10 atermiche.

Art. 6
(Preparazione dei pasti)

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.

L'assuntore dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

Art. 7
(Pulizia dei locali e delle attrezzature)

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate; le spese relative sono a suo totale carico.

Art. 8
(Personale)

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione, e che sia, preferibilmente, residente nel Comune di Ariano Irpino.

Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copicapo-giacche-tute), e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Art. 9 (Igiene e sicurezza del servizio)

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art.3, 2 comma, del citato Decreto.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 10 (Controlli)

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.12, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 11
(Contenuti e modalità di presentazione dell'offerta)

Per partecipare alla gara, i soggetti interessati dovranno presentare, nei termini e con le modalità stabilite nell'art. 6 dell'Avviso di gara integrale, e come in dettaglio specificato nei successivi artt. 16, 17 e 18, la seguente documentazione, che dovrà essere contenuta in tre distinti plichi i quali dovranno riportare:

- plico n. 1: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "*documentazione amministrativa*";
- plico n. 2: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "*documentazione tecnica e progettuale*";
- plico n. 3: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "*offerta economica*";

Art. 12
(Documentazione amministrativa)

Nel plico n. 1, di cui al precedente art. 11, dovrà essere inserita la seguente documentazione:

Istanza di ammissione, che deve contenere le seguenti dichiarazioni, rese e sottoscritte, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante dell' Impresa partecipante alla gara, finalizzate a comunicare tutte le informazioni ed attestare il possesso dei requisiti e delle condizioni appresso indicati, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara stessa:

- a) La denominazione, natura giuridica e sede del soggetto partecipante alla gara, nonché i legali rappresentanti;
- b) Gli estremi dell' iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'esercizio della specifica attività inerente il servizio da appaltarsi; *ovvero, solo per le cooperative*: Gli estremi dell'iscrizione nel registro prefettizio, o negli altri Albi e registri previsti dalla normativa vigente in materia
- c) di essere in possesso di tutti i requisiti di legge, oggettivi e soggettivi, per poter contrattare con la Pubblica Amministrazione, e di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalla normativa vigente;
- d) Che a carico del legale rappresentante del soggetto partecipante, nonché di tutti gli amministratori, e di eventuali direttori tecnici, muniti di poteri di rappresentanza, non risultano procedimenti previsti dalla certificazione rilasciata dal Casellario Giudiziale;
- e) Che il soggetto partecipante non si trova sottoposto a procedure concorsuali;
- f) Di essere in regola con gli obblighi relativi ai contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori;
- g) Di obbligarsi ad applicare, per tutti gli operatori impiegati nell'espletamento del servizio, le condizioni normative e retributive stabilite dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali;
- h) di aver preso visione dell'avviso di gara e del capitolato speciale di appalto e di accettare integralmente ed incondizionatamente tutte le condizioni contenute in essi;

- i) di aver preso visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, di aver preso cognizione della ubicazione dei plessi scolastici interessati alla refezione, nonché delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla esecuzione del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto;
- j) di impegnarsi, nell'eventualità dell'affidamento del servizio, a dotarsi, a proprie spese e cura, del personale, nonché di tutti i mezzi ed attrezzature, idonei e necessari per un corretto ed efficace espletamento del servizio e per il rispetto di tutte le norme del capitolato d'appalto.
- k) di impegnarsi, nel caso di aggiudicazione, ad attivare il servizio, per il corrente anno, al massimo entro un mese dalla data del provvedimento di affidamento del servizio, salvo diverse determinazioni dell'Amministrazione.

Nell'istanza di ammissione deve essere, altresì, attestato il possesso dei seguenti ulteriori requisiti, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara:

- l) Di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari (2003/2004/2005), un fatturato annuo, al netto dell'IVA, almeno pari all'importo presunto della gara, come indicato nell' art. 3 dell'Avviso di gara integrale.
- m) Di possedere un'esperienza almeno triennale nella gestione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara;

In caso di soggetti raggruppati in Associazione temporanea, le indicazioni e le dichiarazioni di cui al presente articolo devono essere rese e presentate da ciascuna soggetto associata.

I requisiti di partecipazione di cui alle lettere l) ed m), nel caso di ATI, devono essere posseduti dall'Associazione, con la possibilità, quindi, di cumulare i previsti requisiti tecnico-finanziari delle singole imprese aderenti all'ATI.

2. Copia del capitolato speciale di appalto, debitamente firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.

Le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione alla gara sono considerate sostitutive di certificazioni o di atti di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, per i fatti, stati e qualità personali ivi indicati. Pertanto, non venendo sottoscritte in presenza di un dipendente addetto, devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

L'Ufficio Pubblica Istruzione si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare successivamente quanto dichiarato. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso di aggiudicazione, verificati e dimostrati.

E' data facoltà ai concorrenti di documentare le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione tramite la presentazione della relativa documentazione.

Art. 13

(Documentazione tecnico-progettuale e modalità di attribuzione dei punteggi)

Nel plico n. 2, di cui al precedente art. 11, dovrà essere inserita la documentazione concernente tutti gli elementi, le indicazioni e le notizie finalizzate alla valutazione della qualità del servizio e della qualità organizzativa. Tutti gli indicatori oggetto di valutazione dovranno essere dichiarati e riportati su apposito modello, debitamente datato e sottoscritto dal/dai legale/i rappresentante/i del soggetto partecipante alla gara.

La valutazione dell'offerta, sulla base di quanto dichiarato nel predetto modello, sarà effettuata da un'apposita Commissione, la quale provvederà all'attribuzione dei conseguenti punteggi, che saranno suddivisi ed assegnati con i seguenti criteri:

QUALITA' DEL SERVIZIO E QUALITA' ORGANIZZATIVA: Massimo Puntì 50, così ripartibili:

1 – Numero complessivo di pasti preparati e/o confezionati negli ultimi tre anni scolastici relativamente allo specifico servizio di refezione scolastica: **Max Puntì 5**, così attribuiti:

- da 10.000 a 50.000 pasti complessivi: punti 2
- da 50.0001 a 100.000 pasti complessivi: punti 3
- da 100.001 a 200.000 pasti complessivi: punti 4
- oltre 200.000 pasti complessivi: punti 5

2 – Numero pasti preparati, negli ultimi 3 anni scolastici, in cucine ubicate negli edifici scolastici e somministrati sul posto, direttamente agli utenti della medesima scuola, senza necessità di trasporto all'esterno (pasti non veicolati) : **Max Puntì 5**, così attribuiti:

- da 10.000 a 30.000 pasti complessivi: punti 2
- da 30.0001 a 60.000 pasti complessivi: punti 3
- da 60.001 a 90.000 pasti complessivi: punti 4
- oltre 90.000 pasti complessivi: punti 5

3 - Numero Comuni in cui è stato svolto il servizio di refezione scolastica nell'ultimo triennio, a seguito di formale incarico direttamente conferito dall'Amministrazione comunale interessata: **Max Puntì 4**, così attribuiti:

- da 1 a 3 Comuni: punti 1
- da 4 a 6 Comuni: punti 2
- da 7 a 9 Comuni: punti 3
- oltre 9 Comuni: punti 4

4 - Fatturato specifico complessivo conseguito negli ultimi tre anni relativamente al servizio oggetto della gara e ad altri servizi di ristorazione collettiva (mense aziendali, ospedali, comunità, etc.): Max Puntì 4, così attribuiti:

- fatturato da € 162.000,00 ad € 200.000,00: punti 1
- fatturato da € 200.000,01 ad € 300.000,00: punti 2
- fatturato da € 300.000,01 ad € 400.000,00: punti 3
- fatturato oltre € 400.000,00: punti 4

5 - Numero degli automezzi specificatamente destinati al trasporto dei pasti, sia di proprietà che a noleggio, che saranno utilizzati dalla ditta per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici non dotati di centro di cottura: Max Puntì 4, così attribuiti:

- utilizzo di 1 automezzo: punti 1
- utilizzo di 2 automezzi: punti 2
- utilizzo di 3 automezzi: punti 3
- utilizzo di 4 automezzi: punti 4

6 – Qualificazione professionale del personale

Utilizzo, in via continuativa, nell'ambito del personale assegnato al servizio, di addetti in possesso di documentata esperienza pregressa nello specifico servizio: Max Puntì 6, così attribuiti:

- punti 1 per ogni anno di esperienza pregressa degli operatori utilizzati

7 – Servizi aggiuntivi e prestazioni integrative che aumentano l'efficacia degli interventi:

Max Puntì 12, così attribuiti:

	Servizio – Prestazione	Puntì attribuiti
1	Impegno a programmare e realizzare durante l'anno scolastico un programma di attività di informazione ed educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi.	Puntì 2
2	Impegno ad utilizzare merci e prodotti alimentari di produzione locale (intendendosi per produzione locale quella proveniente dai Comuni della Comunità montana dell'Ufita).	Puntì 2
3	Impegno a migliorare gli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità, anche attraverso la messa a disposizione di attrezzature ed arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione esistente, per un valore economico minimo di 5.000 Euro	Puntì 2
4	Impegno a garantire la disponibilità di un nutrizionista qualificato o di uno specialista in scienza dell'alimentazione che contribuisca al controllo ed alla revisione periodica dei menù, in collaborazione con l'ASL AV1.	Puntì 2
5	Impegno ad effettuare corsi di formazione ed aggiornamento, di durata non inferiore alle 20 ore, a favore degli operatori direttamente impegnati nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto:	Puntì 2
6	Eventuale altro servizio/prestazione proposto (<i>specificare</i>)	Puntì 2

8 – Possesso di certificazione di qualità UN EN ISO 9001:2000:
punti 4

9 – Presenza di sede operativa territoriale in grado di far fronte ad eventuali emergenze in caso di indisponibilità della cucina della scuola elementare e materna di Rione Cardito: **max punti 6, così attribuiti:**

- Sede operativa entro 25 Km dal plesso scolastico interessato: Punti 6.
- Sede operativa entro 50 Km dal plesso scolastico interessato: Punti 3.
- Sede operativa oltre 50 Km dal plesso scolastico interessato: Punti 0.

Art. 14 Offerta economica e sua valutazione

Tale offerta consisterà nell'indicazione del prezzo unitario riferito ad un singolo pasto, in ribasso sul prezzo a base di gara che viene stabilito in € 3,60 (Tre Euro e sessanta),oltre IVA, a pasto

Per l'individuazione e la verifica di offerte economiche anormalmente basse, troverà applicazione l'art. 25 del D.Lgs n. 157/95.

All'offerta economica viene attribuito un punteggio massimo di 50 punti.

Il punteggio massimo verrà assegnato all'offerta valida più bassa.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi più bassi sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{A}{B} \times 50$$

A

dove:

A = Prezzo offerta da valutare

B = Prezzo offerta più bassa

X = Punteggio attribuito all'offerta

Art. 15 (Penalità)

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 1.000,00 (mille/euro) a € 10.000,00 (diecimila/euro), a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 16
(Pagamenti)

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato in base ai prospetti mensili dei pasti consumati dagli alunni e dalle insegnanti addette alla vigilanza per ogni singola classe.

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del dirigente di settore.

Art. 17
(Prezzo offerto)

Il prezzo offerto a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.

Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, ed é quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente.

Il prezzo unitario di ogni pasto e' unico e non varia in relazione all'età dell'utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza degli stessi.

Art. 18
(Divieto di sub-affidamento)

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

Art. 19
(Responsabilità)

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

Art. 20
(Cauzione)

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre polizza fidejussoria, pari al 10% dell'importo annuo presunto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile.

Art. 21
(Stipula del contratto)

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 22
(Rinnovo del contratto)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'affidamento anche per gli anni scolastici 2007/2008 e 2008/2009 alla stessa ditta aggiudicataria, previo parere favorevole e positiva attestazione da parte della A.S.L. n. 1, delle Direzioni scolastiche, nonché del competente ufficio comunale, sul buon andamento ed efficiente svolgimento del servizio da parte della ditta stessa.

In caso di rinnovo, disposto con esplicito provvedimento dell'Amministrazione, il prezzo del singolo pasto verrà aggiornato all'indice ISTAT vigente al momento del rinnovo stesso.

Art. 23
(Rinvio)

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili