CITTA' DI MONTORO

PROVINCIA DI AVELLINO

I Settore Affari Generali

GARA PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
DA OTTOBRE 2019 A GIUGNO 2020
C.I.G. 8006274A4E
IMPORTO A BASE DI GARA SOGGETTO A RIBASSO € 228.680,00, OLTRE € 2.858,50 PER ONERI PER LA SICUREZZA, IMPORTO NON SOGGETTO A RIBASSO, IL TUTTO OLTRE IVA COME PER LEGGE.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia ubicate nel territorio del Comune di Montoro (AV), presso il refettorio della sede in via Leonardo da Vinci alla frazione San Felice, il refettorio della sede in via Municipio alla frazione Torchiati, il refettorio della sede in via San Valentiniano alla frazione Banzano e il refettorio della sede in via Fiumicello Vietri alla frazione Piano e il servizio di mensa scolastica per la scuola primaria con sede in via San Valentiniano alla frazione Banzano.

Art. 2 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico esclusi i sabati e giorni festivi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la refezione con semplice preavviso non inferiore alle 24 ore, da effettuarsi mediante PEC, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo, neanche per spese dalla stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto generi, e di materiali, assunzione del personale). In caso di mancato preavviso nei termini suddetti verrà corrisposto alla ditta appaltatrice un compenso pari al valore di 200 pasti.

L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

1) preparazione e somministrazione di pasti agli alunni impegnati nel tempo pieno con **materiali riciclabili/compostabili per quanto attiene a piatti, bicchieri e stoviglie (es. amido di mais)**;
2) preparazione presso i centri di cottura dell'Amministrazione e distribuzione dei pasti con personale e attrezzature adeguate;
3) preparazione dei pasti nei locali comunali che, a tal fine, dovranno essere adeguatamente attrezzati a cura dell'appaltatore;
4) preparazione dei pasti a tegame caldo nelle cucine dei centri di cottura indicati, con esclusione di cibi precotti o precucinati;
5) la preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico, nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica approvata dall'ASL competente.

La Ditta è tenuta a riscuotere direttamente i ticket dovuti dagli utenti del servizio di che trattasi e stabiliti annualmente dall'Amministrazione Comunale e a dare comunicazione mensile all'Ufficio Scuola del Comune di Montoro della regolarità dei pagamenti, fornendo contestualmente gli elenchi dei versamenti eseguiti. Tale servizio verrà reso senza nessun aggravio di costi a carico del Comune. **I ticket saranno introitati dall'impresa quale parte del corrispettivo dovuto per l'esecuzione del servizio. L'eventuale mancata rendicontazione mensile al Comune da parte dell'appaltatore sarà ritenuto inadempimento a danno della regolarità del sinallagma, con facoltà dell'Ente di sospendere pagamenti o frazioni di essi sino alla normalizzazione del rapporto.**

Art. 3 - LOCALI ED IMPIANTI

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio di refezione scolastica utilizzando i locali cucina siti in via Leonardo da Vinci alla frazione San Felice, in via Fiumicello Vietri alla frazione Piano e in via San Valentiniano alla frazione Banzano.

E' onere della Ditta attrezzare tali centri cottura di quanto ulteriormente abbisogni per espletare il servizio.

La ditta dovrà garantire, altresì, con oneri a suo carico, l'assoluta igienicità nel trasporto e nella consegna dei pasti nei plessi scolastici che sono sprovvisti di locali cucina, mediante l'utilizzo di contenitori termo-coibenti e con appositi automezzi dichiarati idonei dall'Asl.

Comunque, nel caso in cui i locali di un plesso non fossero momentaneamente utilizzabili per la preparazione dei pasti la ditta dovrà procedervi o utilizzando le cucine di altra scuola o eventualmente utilizzando il centro di cottura dichiarato idoneo dall'Asl e comunicato in sede di gara. In ogni caso la ditta dovrà garantire l'assoluta igienicità nel trasporto e nella consegna dei pasti mediante l'utilizzo di contenitori termo-coibenti e con appositi automezzi dichiarati idonei dall'Asl.

Cedono, altresì, a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione degli impianti di cottura, conservazione e lavaggio sino ad un massimo di € 1.500,00, I.V.A. compresa, nell'arco dell'anno scolastico 2019/2020. I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge n. 283/1962 – DPR n. 327/1980- D. Lgs. n. 155/1997.

E' posta a carico dell'appaltatore, inoltre, la quota onnicomprensiva di € 0,20 (zero/20) a pasto a titolo di rimborso delle spese relative ai consumi di acqua, energia elettrica e gas.

Art. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2019/2020. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a decorrere dal 14.10.2019, o dall'eventuale data successiva comunicata dal Comune, fino al 30 giugno 2020 per le scuole dell'infanzia e fino al 5 giugno 2020 per la scuola primaria con sede in San Valentiniano alla frazione Banzano.

Art. 5 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà, con oneri a proprio totale carico, di personale qualificato. L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, l'impresa dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che derivano dall'esecuzione dei lavori appaltati.

A tal proposito l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge. Tutto il personale deve essere munito di divise da lavoro, guanti, tute, mascherine e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria. Deve mantenere in servizio un contegno corretto verso l'utenza, le autorità, i dipendenti comunali addetti al controllo ed i cittadini.

Art. 6 - SANIFICAZIONE

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Art. 7 - MENU' E VARIAZIONI

I menù di cui alla tabella dietetica (in pubblicazione sul sito web del Comune), vistati dal dirigente del servizio sanitario ASL AV, sono strutturati in quattro settimane alternate. Variazioni e proposte alternative che dovessero essere formulate dovranno essere approvate e vistate dal dirigente del servizio sanitario di cui sopra.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazione di menù per quegli utenti che presentino temporaneamente disturbi di gastroenterite e/o di allergie ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica.

Le richieste scritte di variazione di menù, da parte degli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico rilasciato nominativamente al bambino che dovrà usufruire del regime dietetico speciale.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria:

- **utilizzerà i prodotti tipici DOP e DOC privilegiando i prodotti tipici stagionali di questo**

territorio, eventualmente utilizzando la filiera del kilometro zero;

- **organizzerà, con cadenza settimanale, la "giornata del biologico" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "biologici" certificati;**
- **organizzerà, con cadenza mensile, la "giornata tradizionale montorese" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "tradizionali" esclusivamente di provenienza locale;**
- **fornirà, a propria cura e spese, le stoviglie compostabili (indispensabili per l'effettuazione del servizio); infatti, nell'ottica della riduzione e gestione dei rifiuti, la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata con utilizzo di materiali riciclabili/compostabili per quanto attiene a piatti, bicchieri e stoviglie (es. amido di mais);**
- **fornirà, a propria cura e spese, buste in congruo numero e idonea qualità per il conferimento differenziato dei rifiuti;**
- **utilizzerà l'acqua della rete idrica urbana; l'acqua somministrata nel corso dei pasti dovrà essere servita in contenitori riutilizzabili; la Ditta appaltatrice dovrà fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, entro l'inizio dell'anno scolastico, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale in sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche; sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri; nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, la Stazione Appaltante potrà chiedere alla Ditta la fornitura di acqua minerale in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti;**
- **nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante, mentre i residui potranno essere destinati agli animali mediante ritiro da parte dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante;**
- **la Ditta appaltatrice dovrà soggiacere a controllo periodico di qualità, eseguito da una apposita Commissione Mensa scolastica, costituita da:**
  - **rappresentanti degli utenti di ciascun Istituto Comprensivo;**
  - **rappresentanti del corpo docente per ciascun Istituto Comprensivo;**
  - **rappresentanti della Stazione Appaltante;**
- **la Ditta appaltatrice dovrà, altresì, soggiacere a controllo periodico di qualità, eseguito da personale dell'ASL competente per territorio.**

Art. 8 - AUTOCONTROLLO

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 1° del D. Lgs. n. 155/1997, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Art. 9 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Per tutti gli alimenti forniti previsti nella tabella dietetica si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

PASTA:deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro. Umidità massima 12,50%, ceneri max 190°, sostanze azotate 10,50%, acidità max 4. Deve essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o altri agenti infestanti.

RISO: deve essere del tipo ribe parboled a grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni devono riportare la denominazione della ditta produttrice ed il peso netto.

OLIO: l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso è quello denominato Olio Extra Vergine di Oliva. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, dovrà essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo, limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.
CARNI BOVINE: tutte le carni devono essere di provenienza comunitaria e rispondere ai requisiti di qualità; secondo l'uso saranno così diversificate:

- quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini, ragù, bollito e tritato;
- quarto posteriore (noce,fesa,sottofesa e scamone)per cotolette, scaloppine, fettina ecc.;

CARNI AVICUNICOLE:

- FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale;
- POLLO FUSO di pezzatura media;
- COTOLETTA di POLLO e/o TACCHINO;

PESCE deve essere surgelato o congelato, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo, filetti di platessa, bastoncini di pesce e cotolette di pesce, di marche note ed accreditate a livello nazionale.
UOVA saranno di gr 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.
LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei in confezioni non superiori a Kg 5. I legumi saranno: lenticchie, ceci, fagioli cannellini o tondini;
SCATOLAME:

- Pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato 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;
- Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;

PROSCIUTTO COTTO:deve essere privo di additivi e polifosfati, deve essere di coscia, la fetta dovrà essere compatta rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, non deve presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.
FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO intero o grattugiato (anche misto). Deve avere una percentuale di grasso conforme alle disposizioni legislative, prodotto da latte vaccino, senza odori o sapori anomali.
SURGELATI:

- Piselli in confezioni da Kg 2,5 max;
- fagiolini in confezioni da Kg 2,5 max;
- spinaci in foglie in confezione da Kg 2,5 max;
- minestrone in confezione da kg 2,5 max;

BURRO deve essere crema di centrifuga pastorizzato con 82% minimo di materia grassa, in confezioni da gr 250 max riportanti la denominazione della ditta produttrice, il peso e la scadenza;
SALE deve essere marino in confezione da Kg 1 grosso e fino;
ACETO di vino bianco in bottiglia da l. 1;
FARINA : dovrà essere bianca del tipo "00" in confezioni da Kg 1;
PANE : panini di produzione locale da gr 50 cadauno devono essere di farina "00", ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti. Ogni panino deve essere confezionato in apposita busta per alimenti e trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;
LATTICINI: bocconcini freschi prodotti con latte vaccino;
FORMAGGI: Formaggio spalmabile in confezione monodose da gr 50;
FRUTTA e VERDURA: devono essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente.
La frutta di stagione, deve essere di prima qualità, esente da difetti visibili gravi, non bagnata artificialmente.
Gli ortaggi, se non freschi, possono essere surgelati ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati. In particolare dovranno essere utilizzati:

- Carote;
- Pomodori di media pezzatura da insalata;
- Insalata in foglia del tipo "romanella", "croccantina" o "iceberg";
- Patate di prima qualità, ben pulite di media grandezza e giusta maturazione;
- Cipolle bianche di pezzatura media, non trattate con radiazioni gamma;
- Aglio ben secco, non trattato con radiazioni gamma;
- Verdure aromatiche: prezzemolo e sedano freschi;

ART. 10 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà esperito mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi di quanto disposto dall'art. 95, comma 3, del medesimo Decreto, con esclusione delle offerte in aumento.

Art. 11 - SUBAPPALTO

E' vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione anche temporanea del contratto.

Art. 12 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'assuntore, all'atto della stipula del contratto di appalto, è tenuto a depositare al Comune la cauzione definitiva corrispondente al 10% dell'importo netto del contratto nei modi e forme previsti dalle vigenti leggi. In caso di fidejussione bancaria o assicurativa vanno osservate le modalità previste nel bando disciplinare di gara.

La liquidazione del corrispettivo delle forniture, in relazione solo ai pasti effettivamente somministrati, sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura corredata del prospetto generale delle consegne dei pasti scuola per scuola e giorno per giorno.

Art. 13 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

a) le spese relative al contratto nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;

b) la cauzione pari al 10% dell'importo netto contrattuale da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula del contratto;

c) polizza assicurativa R.C.T. a copertura dei rischi dei danni che, per fatto proprio dell'impresa, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio o a terzi.

Art. 14 - SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale erogherà sanzioni pecuniarie nell'ipotesi di infrazioni di carattere igienico-sanitario ovvero nel caso di mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio nonché degli obblighi derivanti all'impresa dal presente capitolato o dal contratto.

L'importo delle sanzioni varierà da un minimo di € 50,00 fino ad un massimo di € 500,00, secondo la gravità delle sanzioni.

Qualora le inadempienze si ripetessero reiteratamente si da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto e procedere nei confronti dell'impresa per danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento danni subiti.

Art. 15 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si fa riferimento alle vigenti normative in materia di contratti di appalti e servizi.

Art. 16 - FORO

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, foro competente a dirimere la controversia è quello presso il Tribunale di Avellino.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Giovanni Magonza