



Comune di Montignoso Provincia di Massa Carrara

Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica nei plessi scolastici e nell'asilo nido del territorio comunale

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del personale e delle attività del servizio di refezione scolastica per gli alunni di Asilo Nido, Scuole Materne, Elementari e Medie Inferiori nel periodo dal mese di settembre 2007 al mese di luglio 2011 secondo quanto stabilito nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

Finalità primaria dei servizi scolastici è di assicurare agli interessati una serie di prestazioni che favoriscano la frequenza scolastica ed evitino o riducano ogni eventuale disagio agli alunni, alle famiglie ed alle istituzioni scolastiche.

Il contratto ha per oggetto l'acquisto e lo stoccaggio delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti presso il Centro di Cottura ubicato nella Scuola Elementare di Cervaiolo, il trasporto dei pasti dal Centro di Cottura ai plessi scolastici e lo sporzionamento degli stessi.

Nel periodo indicato è prevista la produzione e la distribuzione di circa 360 pasti cotti giornalieri, distribuiti su dieci scuole cittadine (asilo nido, materne, elementari a tempo pieno e per quanto concerne la scuola media una volta alla settimana), secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, salvo eventuali aumenti e riduzioni. -**Allegato A**-

I pasti giornalieri crudi e cotti nel Centro di Cottura, ubicato all'interno della scuola di Cervaiolo verranno tempestivamente veicolati presso le scuole individuate dall'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti cotti giornalieri ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il numero preciso sarà stabilito in base alle presenze effettive.

Considerata la valenza specificamente educativa e culturale del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di apportare nel corso della fornitura, le variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari in ragione di sopravvenuti motivi igienici, nutrizionali e culturali, qualora tali variazioni venissero richieste dalla competente autorità sanitaria (restano intese variazioni di prezzo con le variazioni della qualità) o su proposta dell'autorità scolastica in relazione a progetti di educazione alimentare inseriti nel POF.

Art. 2

Disciplina dello sciopero

Per scioperi del personale delle scuole si riconoscono alla Ditta i seguenti compensi:

- a) se la comunicazione dello sciopero alla Ditta avviene in anticipo o comunque entro le ore 12,00 del giorno precedente la fornitura, nulla è dovuto dall'Amministrazione.
- b) se la comunicazione dello sciopero alla Ditta avviene dopo le ore 12,00 del giorno precedente la fornitura, la Ditta fornitrice avrà diritto al 100% del costo del pasto, sulla base delle presenze del giorno

precedente lo sciopero. Per i giorni successivi di sciopero nulla è dovuto.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicatrice:

- a) qualora la comunicazione pervenga entro le ore 10 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta stessa.
- b) qualora la comunicazione pervenga all'Amministrazione dopo le ore 10 del giorno precedente la fornitura, e non sia quindi possibile avvisare in tempo utile le famiglie degli alunni, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una penalità pari al 100% del valore della merce non consegnata, da trattenersi sulle fatture ammesse al pagamento, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivati da tale inadempienza, e fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di acquistare a totale carico della Ditta fornitrice, gli alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Art. 3

Regole generali sull'organizzazione della fornitura e caratteristiche della merce

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli **allegati A e B** al presente capitolato, inclusi tutti i prodotti dietetici specifici per l'alimentazione della prima infanzia (es.: farina latte, omogeneizzati di qualsiasi tipo e specie, pastine, ecc ...) destinati agli asili nido.

E' assolutamente vietato l'uso di prodotti geneticamente modificati; non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Non è consentito l'uso di uova in polvere (si richiedono solo uova pastorizzate biologiche)

È ammesso l'uso del pesce surgelato.

Per ciascuna delle seguenti derrate: pane, carni, formaggi e derivati del latte, frutta e verdura fresca, pasta, riso, uova, pesce surgelato la Ditta aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore della Ditta nonché dell'organismo nazionale abilitato al controllo e alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio e all'organizzazione del trasporto dai centri di produzione o stoccaggio alle mense terminali. Le schede dovranno essere presentate anche in caso di modifica del produttore o fornitore della Ditta.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n°488 del 23/12/1999 e dalla legge regionale 27 maggio 2002 n° 18 richiede l'impiego di:

- a) prodotti agroalimentari da agricoltura biologica, ottenuti con tecniche di agricoltura biologica così come stabilito dal regolamento CEE 2092/1991 del Consiglio del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni e dal regolamento CEE n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999;
- b) prodotti da agricoltura integrata ottenuti con tecniche di produzione integrata ai sensi della LR 15 aprile 1999, n. 25 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata e tutela contro la pubblicità ingannevole);
- c) prodotti tipici certificati DOP (denominazione d'origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992 e prodotti con attestazione di specificità ai sensi del regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992;
- d) prodotti tradizionali, di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449) e relativi decreti

ministeriali attuativi;

e) prodotti con "certificazione etica" la certificazione SA 8000 (Social Account) definita nell'ottobre 1997 dalla SAI (Social Accountability International), attestante il comportamento socialmente responsabile dell'azienda certificata e rilasciata da uno degli organismi revisori di certificazione abilitato dalla SAI.

f) prodotti del "commercio equo e solidale" così come definiti dalla Comunicazione della Commissione delle Comunità Europee n. 619 del 29.11.1999

Le derrate alimentari elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato B del presente capitolato ed accompagnate dalla dicitura "biologico" **dovranno** essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) N. 2092/91 e successive modificazioni e del Reg. (CE) n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati

La percentuale di derrate alimentari biologiche previste dal presente capitolato, tenuto conto della composizione dei menù settimanali e delle relative grammature pro-capite, rappresenta **oltre il 70% del totale dei prodotti da utilizzarsi per la preparazione dei pasti** come previsto dai menù di cui all'allegato A.

E' causa automatica di esclusione dalla gara la mancata presentazione da parte del concorrente della dichiarazione di capacità di fornire prodotti biologici, tipici o tradizionali in percentuale superiore a quella prevista dall'art. 3 della L.R. 27.05.2002 n. 18 e cioè in misura uguale o superiore a quella prevista dal presente Capitolato sul totale delle derrate necessarie (come rilevabili dagli allegati A e B), per la produzione dei pasti.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore

Potrà comunque essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati. La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

La fornitura comprende tutte le derrate alimentari eventualmente necessarie per la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etnico-religiosi

Art. 4

Periodo della fornitura

La fornitura del prodotto durerà al massimo fino al 15/6 di ogni anno scolastico, comprenderà i giorni della settimana dal Lunedì al Venerdì incluso, con esclusione dei giorni di vacanza scolastica. Per l'Asilo Nido la fornitura avverrà fino alla fine di Luglio.

Art. 5

Località e termini di consegna-penalità

L'ufficio P.I. entro le ore 10,30 di ogni giorno comunicherà alla Ditta affidataria il numero di presenze registrato nelle singole scuole: sulla base di tali presenze la Ditta dovrà effettuare la fornitura occorrente per il giorno successivo. Nel caso che il numero effettivo degli utenti risulti superiore ma entro i limiti dei bambini iscritti e frequentanti a quello segnalato, la Ditta dovrà garantire l'immediata ulteriore fornitura dei generi alimentari necessari.

La consegna delle derrate con l'osservanza di quanto disposto dal Decreto del Ministro della P.I. del

6.2.1982, dovrà essere tassativamente e tempestivamente effettuata presso il Centro di Cottura della scuola di Cervaiolo per la preparazione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere in relazione alla preparazione dei pasti:

- a) al confezionamento dei pasti presso la cucina del plesso scolastico di Cervaiolo;
- b) all'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e alla chiusura ermetica degli stessi;
- c) al trasporto delle vivande con mezzo coibentato conforme alle normative vigenti e dentro contenitori termici idonei; la ditta trasportatrice dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione ASL;
- d) alla preparazione dei tavoli nelle diverse mense;
- e) alla preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- f) alla consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo a cui è seduto l'utente;
- g) alla sistemazione e al riordino dei tavoli nei refettori delle scuole;
- h) al lavaggio delle stoviglie;
- i) alla pulizia dei locali ,
- l) alla deposizione differenziata dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni, la cura dell'igiene dei refettori.

Il trasporto dovrà essere organizzato in modo che la consegna dei pasti avvenga alle ore 11,30 per l'Asilo Nido di Capanne, e per le 12,30 di ogni giorno alle scuole dell'infanzia di S. Eustachio, Renella, Cinquale, Capanne e alla scuola elementare di Piazza. La ditta aggiudicatrice dovrà altresì provvedere al trasporto dei pasti nei giorni con rientro pomeridiano presso le scuole elementari di Cerreto, Cervaiolo e Cinquale e per una volta alla settimana alla scuola media in base agli orari che verranno stabiliti dalla dirigenza dell'I. C. Giorgini.

Non è ammesso anticipare al giorno prima la consegna di derrate deperibili quali, petto di pollo o tacchino, coniglio, pane, ecc.. La fornitura di pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e pelati dovrà essere fatta settimanalmente salvo conguaglio in base alle presenze effettive.

Nei vari plessi scolastici dovranno essere create delle scorte di merce non deperibile, di uso ricorrente e quotidiano (olio, zucchero ecc.) e di merce destinata a quei bambini che non gradiscono o rifiutano i cibi previsti dal menù (yogurt, biscotti, ecc.).

In caso di mancata consegna, totale o parziale nei giorni e nell'ora fissati, la Civica Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una multa pari al 20% del valore della merce non consegnata, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o in mancanza sulla cauzione prestata, fatta salvo il diritto di rivalersi e dell'incameramento della cauzione di cui al successivo art. 18.

In caso di blocco della cucina preposta alla cottura dei pasti, la ditta affidataria dovrà provvedere alla fornitura dei pasti da un'altra cucina della quale sarà tenuta a dimostrare la piena disponibilità attraverso idonea documentazione da presentare unitamente all'offerta; detta cucina dovrà essere collocata entro un raggio di 30 Km (distanze stradali) dal Centro di Cottura.

Art. 6

Attrezzature e consumi

Gli arredi e le attrezzature necessarie sono fornite dall'Amministrazione Comunale; così come la fornitura di energia elettrica, acqua, gas e manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature.

A carico della Ditta affidataria sono invece i materiali di consumo per pulizia, disinfezione, ecc., nonché la manutenzione ordinaria delle attrezzature.

Per il materiale frangibile la Ditta risponderà delle eventuali rotture del materiale consegnato causate dal proprio personale.

Alla Ditta affidataria saranno consegnate le attrezzature da parte dell'Amministrazione Comunale, con la sottoscrizione di apposito verbale di consegna dal quale risulteranno le caratteristiche e le condizioni delle attrezzature stesse.

Al termine del primo anno sarà approvato in contraddittorio ad un accertamento delle condizioni d'uso di dette attrezzature onde verificare la loro corretta utilizzazione.

Eventuali danni provocati dall'incuria della Ditta affidataria saranno oggetto di contestazione o di addebito.

Art. 7

Oneri vari

La Ditta affidataria dovrà provvedere:

- All'esecuzione degli adempimenti di cui all'art. 15 secondo la regola d'arte con l'osservanza delle vigenti norme legislative in materia
- Il personale addetto, professionalmente idoneo, con formazione specifica nel settore della cucina biologica, dovrà vestire la tenuta di lavoro fornita a cura e spese dell'assuntore con obbligo del cartellino di riconoscimento da evidenziarsi sulla stessa.
- Alla retribuzione del personale addetto al servizio ed al versamento agli Enti Assicurativi e previdenziali dei relativi contributi.
- L'Amministrazione Comunale non risponderà per eventuali mancati pagamenti o versamenti della contribuzione del suddetto personale.
- All'approvvigionamento dei generi alimentari ed a quanto altro occorra per la preparazione dei pasti.
- Alla stipula di polizza assicurativa per la responsabilità civile in quanto l'Amministrazione non risponderà dei danni subiti dal personale dipendente della Ditta o di danni che venissero arrecati al personale dipendente comunale, ad ospiti dell'Istituto od a terze persone per negligenza della Ditta anche derivanti da infortunio o in conseguenza dall'esecuzione del servizio medesimo. Di tali danni si intende specificamente la Ditta assuntrice del servizio.

La ditta aggiudicatrice dovrà indicare i massimali previsti che non dovranno essere inferiori a 1,5 milioni di Euro.

Art. 8

Controlli

L'A.C. si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il Servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la Ditta deve allegare alla presentazione dell'offerta.

In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che:

I soggetti e gli organismi preposti al controllo oltre l'A.C., sono: i competenti servizi ASL, eventuali altri soggetti incaricati dall'A.C. nonché la Commissione Mensa costituita dai genitori degli utenti, dai rappresentanti dell'Istituto Scolastico, dai rappresentanti dell'A.C. e dalla dietista della A.S.L.

Diritto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale:

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli diretti al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

L'A.C. potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare controlli in via preventiva presso i magazzini del fornitore

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti:

E' diritto delle rappresentanze degli utenti, designate dai Consigli di Circolo Competenti, procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare il mancato rispetto dei menù, verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti, controllare l'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti nel menù.

La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non interferirà, ad alcun titolo, con l'attività del personale alle dipendenze della Ditta.

L'Ufficio P.I. provvederà a trasmettere al Responsabile della Ditta i nominativi dei componenti la Commissione.

Art. 9

Piano di autocontrollo

Il Piano di Autocontrollo, distinto tra cucine e refettori e comprensivo del trasporto, deve essere redatto a norma del D.Lgs. N. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Montignoso; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso.

Art. 10

Modalità della gara

La gara si svolgerà con Procedura aperta – Pubblico incanto ai sensi dell'art 55 D.Lgs. 163/06

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art.12 del D.Lgs. 358/92 e s.m.i.

b) Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;

c) **assenza cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/06;

d) **capacità economica e finanziaria** come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. n.163/06:

idonea dichiarazione di **almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati** ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;

- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo quadriennio (2004-2006) che non dovrà essere inferiore al valore complessivo presunto del presente appalto che risulta essere stimato in **€ 296.775,00** (IVA esclusa);

- dichiarazione concernente il fatturato per servizi identici a quello oggetto di gara (ristorazione scolastica) realizzato nell'ultimo quadriennio (2003-2006) che non dovrà essere inferiore al valore complessivo presunto del presente appalto che risulta essere stimato in **€ 1.187.100,00** (IVA esclusa);

e) **capacità tecnica come previsto** dall'art. 42 del D.lgs. n. 163/06:

- elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) svolti nell'ultimo quadriennio (2003-2006), di cui almeno uno, in ciascun anno, di importo non inferiore ad **€ 296.775,00** (IVA esclusa) (importo presunto annuale del servizio) producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.

f) Dichiarazione di capacità di fornire prodotti biologici, tipici o tradizionali in percentuale uguale o superiore al 70% delle derrate

L'assenza anche solo di una dei suindicati elementi determinerà l'esclusione dalla gara

e) La gara sarà aggiudicata alla Ditta che presenterà la migliore offerta complessiva e l'aggiudicazione sarà effettuata anche se si abbia una sola offerta valida. Non si prevedono aggiudicazioni parziali.

Le offerte redatte in modo imperfetto saranno considerate nulle e come non presentate.

Art. 11

Modalità dell'offerta - composizione del plico.

Le imprese partecipanti alla gara dovranno trasmettere all'Amministrazione Comunale, secondo le modalità riportate nel Disciplinare di Gara, i documenti richiesti in un plico chiuso e sigillato con ogni mezzo sufficiente ad assicurare la segretezza, controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovranno essere apposti oltre all'indirizzo del destinatario, i dati identificativi del mittente e la dicitura: "NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI ED OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA" o comunque l'integrale indicazione dell'oggetto della gara.

Il plico dovrà a sua volta contenere tre buste separate, chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, come di seguito specificato: busta A) "documentazione per l'ammissione alla gara", busta B) "documentazione tecnica", busta C) "offerta economica".

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Art. 12

Aggiudicazione

La gara sarà espletata con il sistema della "procedura aperta – pubblico incanto" e l'appalto verrà aggiudicato a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi presenti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato *l'offerta economicamente più vantaggiosa* ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 determinata in base ai seguenti elementi:

- AREA PREZZO: PUNTI 45/100
- AREA QUALITA': PUNTI 55/100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunale dei Contratti.

AREA PREZZO

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica (punteggio massimo = 45 punti):

- il prezzo per singolo pasto specificato per tipologia (nido, materna, elementare, media e adulti) IVA esclusa;
- il prezzo totale dei pasti, IVA esclusa;
- l'aliquota IVA applicabile.

l'offerta economica dovrà altresì contenere l'indicazione delle componenti essenziali di costo:

- costo delle derrate;
- costo del lavoro;
- costi relativi alla sicurezza dei lavoratori della Ditta impiegati nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- costo delle analisi obbligatorie;
- costo della analisi aggiuntivi secondo il programma presentato in sede di offerta;
- costo dei servizi aggiuntivi proposti.

Al prezzo più basso verranno attribuiti 45 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$\frac{45 \times \text{importo offerta con prezzo più basso}}{\text{importo offerta in esame}}$$

AREA QUALITÀ

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativi all'area qualità (punteggio massimo = 55 punti), la Ditta dovrà presentare relazione tecnica contenente le seguenti indicazioni.

L'attribuzione dei punteggi relativi a questa sottoarea verrà effettuata in seguito all'esame della relazione tecnica presentata dalla Ditta, la quale dovrà essere predisposta tenendo presente quanto precisato nel presente capitolato agli artt. 3, 4, 5, 8, e 9. L'esame verterà sui seguenti aspetti:

- Fatturato nel quadriennio 2003/2006: sarà preso in esame il fatturato della ditta nel quadriennio 2003-2006 relativamente al servizio di refezione scolastica in Italia.
- Numero referenze Italia: sarà preso in esame il numero di servizi di ristorazione scolastica realizzati nel quadriennio 2003-2006 e documentati mediante le relative dichiarazioni rilasciate dagli Enti.
- organizzazione generale della fornitura: numero, qualifiche e competenze delle persone incaricate di organizzare la fornitura, di mantenere i rapporti con l'amministrazione Comunale e i responsabili di cucina, di mantenere i rapporti con i produttori e/o gli eventuali fornitori/distributori utilizzati per l'esecuzione della fornitura, di verificare la qualità delle derrate, e in particolare la loro conformità alle prescrizioni stabilite nel presente capitolato, di provvedere insomma all'esecuzione della fornitura secondo quanto stabilito nel presente capitolato e secondo gli impegni che la Ditta assume in base alla documentazione presentata ai fini dell'offerta;
- sistemi di controllo e di verifica che la Ditta intende porre in atto nel corso della fornitura su:
 - a) qualità delle derrate all'origine e loro conformità ai requisiti e prescrizioni di Capitolato;
 - b) condizioni dei luoghi di immagazzinaggio delle merci;
 - c) idoneità dei mezzi di trasporto;
 - d) regolare esecuzione dei piani delle consegne (rispetto dei tempi e delle modalità di consegna);
- capacità di intervento della Ditta (rivolto a garantire la continuità e la regolarità della fornitura), nella gestione di eventuali casi di non conformità delle derrate fornite rispetto a quelle richieste e quindi necessità di intervenire con derrate sostitutive) nonché nella gestione di imprevisti, di emergenze, di modifiche organizzative del servizio di ristorazione scolastica, temporaneamente introdotte dall'Amministrazione Comunale per far fronte a circostanze o a cause di forza maggiore;
- ampiezza della gamma di prodotti biologici che la Ditta si impegna a fornire in luogo di quelli che nell'allegato B sono previsti come convenzionali. (è sufficiente presentare l'elenco analitico delle derrate di produzione biologica che si è in grado di fornire al posto delle derrate convenzionali con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo);
- analisi di controllo aggiuntive: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo che la Ditta si

impegna ad effettuare in caso di aggiudicazione dell'appalto oltre a quelle minime cui è obbligata in base al presente capitolato; nel documento dovrà comunque essere indicato il/i laboratorio/i di analisi interno/i e/o esterno/i alla Ditta stessa che sarà/saranno incaricato/i di eseguire le analisi. I risultati delle analisi dovranno essere sottoscritti da una figura professionale all'uopo abilitata;

Nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all'esecuzione dell'appalto, la Ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione della fornitura, deve essere ripetuta per ciascuno dei tre anni di durata dell'appalto e non deve comportare alcun onere, neppure indiretto, per l'amministrazione Comunale, fatta eccezione per l'eventuale messa a disposizione di una sede comunale destinata ad ospitare i corsi di aggiornamento o di formazione.

A scopo meramente esemplificativo si elencano di seguito alcune tipologie di servizi aggiuntivi a cui l'amministrazione Comunale sarebbe interessata:

- a) corsi di formazione ed aggiornamento professionale per tutti gli operatori comunali coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica (elementi conoscitivi essenziali: programmi e metodologie dei corsi, monte ore annuale tenendo presente che non potranno essere valutate proposte di corsi di formazione eccedenti le 15 ore pro capite annue, i docenti utilizzati, strumentazione didattica, ecc.);
- b) progetto quadriennale di educazione alimentare da attuare negli asili nido e nelle altre scuole (in cui potrebbero essere coinvolti a vario titolo e con varie modalità i piccoli utenti e le loro famiglie, gli insegnanti, il personale del servizio di ristorazione scolastica ed altri soggetti);
- c) servizi di informazione ed assistenza destinati alle famiglie dei piccoli utenti delle scuole e dei servizi (educatori, insegnanti, genitori, cuochi ecc.) sulle caratteristiche delle derrate utilizzate nelle mense scolastiche (provenienza, informazioni nutrizionali, ecc ...) nonché su eventuali altri aspetti del servizio di ristorazione scolastica per la parte relativa all'approvvigionamento delle derrate;
- d) attività dirette a realizzare e distribuire all'utenza, previa intesa con l'Amministrazione Comunale, materiale informativo sul servizio di ristorazione scolastica.

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità. L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

Art. 13

Vincolo giuridico e cauzione definitiva

Successivamente all'aggiudicazione, si addiverrà presso il Settore Affari Generali alla stipulazione del normale atto in relazione alle condizioni del presente capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato; la ditta appaltatrice dovrà provvedere al versamento in contanti o nelle forme ammesse dalle disposizioni di legge vigenti in materia, della cauzione definitiva, in ragione di un ventesimo dell'importo complessivo presunto della provvista.

Art. 14

Pagamenti

Il pagamento della merce regolarmente consegnata e controllata, seguirà di norma su presentazione delle relative fatture della ditta appaltatrice.

Le fatture dovranno essere corredate da buoni comprovanti le consegne effettivamente eseguite e della relativa nota riepilogativa.

Art. 15

Osservanza norme e disposizioni

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le legge e decreti, regolamenti ed in genere di tutte le disposizioni prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizione del capitolato.

Sarà pure tenuto all'osservanza delle disposizioni vigenti relative all'assunzione obbligatoria degli appartenenti a determinate categorie di cui alla legge 2.4.1968 N°482, contenente la disciplina generale delle assunzioni obbligatorie nelle aziende pubbliche e private.

L'appaltatore si obbliga infine ad osservare quanto stabilito agli articoli 1,2,3 della circolare ministeriale del lavoro della previdenza sociale in data 12 aprile 1961, N°9810/15G all'oggetto:"Capitolati di appalto e clausole di contratto collettivo".

Art. 16

Spese di contratto ed oneri diversi

Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni, accessori e conseguenti, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (IVA) che sarà rimborsata da parte dell'Amministrazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

A tal fine all'atto dell'aggiudicazione, prima della deliberazione di approvazione della stessa aggiudicazione, dovrà essere effettuato un deposito di spese contrattuali nella misura che verrà richiesta dall'Ufficio Affari Generali.

Art. 17

Subappalto o cessione del contratto

E' assolutamente vietato subappaltare o comunque cedere a terzi il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto incameramento della cauzione o risarcimento danni.

Art. 18

Risoluzione del contratto e clausola di salvaguardia con possibilità di recesso

Nel caso di inadempienze, agli obblighi del presente capitolato, ritenute gravi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione e formalmente contestate, il Comune di Montignoso ha la facoltà di risolvere senza ulteriore preavviso il presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa), impegnandosi l'appaltatore con l'accettazione del presente capitolato a rinunciare ad ogni richiesta di risarcimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di effettuare una verifica accurata al termine del primo anno scolastico di appalto (Luglio 2008) sentiti gli operatori delle cucine, il Comitato Mensa e gli organismi scolastici eletti con la partecipazione dei genitori.

In occasione di questa verifica, in caso di accertate gravi carenze del servizio, con semplice lettera raccomandata motivata, l'amministrazione Comunale potrà non confermare l'appalto per il periodo successivo senza che la Ditta aggiudicataria possa accampare diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

La risoluzione del contratto (nel caso di inadempienza della Ditta come previsto dal presente capitolato) comporta l'incameramento della cauzione definitiva da parte del Comune di Montignoso, salvo il risarcimento dei danni derivanti da tale risoluzione. Nel caso invece previsto dal comma precedente l'amministrazione Comunale incamererà la somma pari ad 1/4 della cauzione definitiva.

Art. 19

Domicilio

L'appaltatore dovrà, agli effetti del presente contratto, eleggere domicilio legale in Montignoso.

Art. 20

Pagamento fornitura

Il pagamento da parte della Civica Amministrazione dovrà essere effettuato entro (90) giorni dalla data di fattura.

L'Amministrazione Comunale a suo insindacabile giudizio si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora le offerte presentate si rivelino nella loro entità non convenienti per il Comune ai fini del costo del servizio.

Art. 21

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente Capitolato ed a completamento alle disposizioni in esso contenuto, si applicano le norme in materia del D.Lgs. n.163/06; nonché le altre norme vigenti in materia, in quanto applicabili.