

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI SERVIZIO MENSA SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER L' ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Art. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

In esecuzione della Deliberazione della Commissione Straordinaria con i poteri della Giunta n. 93 del 13/09/2018, è indetta gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, relativamente **all'anno scolastico 2018/2019**, con le modalità e condizioni previste nel presente Capitolato e nella lettera di invito. Lo scopo principale è quello di favorire con l'adozione di abitudini alimentari corrette, confacenti stili di vita per raggiungere il massimo della salute del bambino e dell'adolescente.

Art. 2 MODALITÀ D'APPALTO

L'appalto sarà affidato, a ditta specifica di settore del territorio, con il sistema di licitazione privata con l'osservanza delle norme previste dalla normativa vigente, con aggiudicazione unicamente al prezzo più basso. Si procederà all'affidamento anche in presenza di una sola offerta valida purché in ribasso. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le imposte e le spese relative e conseguenti al contratto, ai sensi di legge.

Art. 3 DATA AVVIO E CESSAZIONE DEL SERVIZIO

La data di **inizio** del servizio è stabilita per la metà ottobre/novembre, mentre quella di **cessazione** è il **31/05/2019**.

Art. 4 PRESUMIBILE NUMERO DI UTENTI E PASTI ALTERNATIVI

L'appalto prevede la fornitura di circa n.° **20 ca pasti per gli alunni** e n.° **3 ca per gli insegnanti della Scuola primaria** per *cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì)* e n.° **55 c. pasti per gli alunni** e n.° **2 per gli insegnanti della Scuola secondaria** di primo grado per *due giorni settimanali (lunedì e venerdì)*. Il menu preparato prevede un pasto caldo composto da un primo piatto, da un secondo piatto, da un contorno, dal pane e dalla frutta, come da allegate tabelle dietetiche predisposte dal responsabile **SIAN** (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ASP 5 di Reggio Calabria, ambito territoriale di Palmi, cui compete l'attività di vigilanza, sorveglianza e controllo. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero giornaliero sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate.

Art. 5 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Le derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti debbono essere preparati con prodotti di ottima qualità e conformi ai requisiti di legge previsti per ogni singolo alimento. Anche al fine di garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti agricoli, di favorire processi di sostenibilità ambientale connessi alla riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto dei prodotti, nonché la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, si prevede **dare la preferenza assoluta ai prodotti agro-alimentari locali della filiera a catena corta** (se ovviamente presenti e reperibili sul territorio), **provenienti, pertanto, da Aziende agricole singole od associate con sede operativa o unità tecnica nella Regione Calabria**.

Art. 6 TRASPORTO DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati direttamente nelle sedi delle mense scolastiche a cura della ditta aggiudicataria, come da normativa vigente (DPR 327/80, art. 43 e 47) e negli orari preventivamente stabiliti, che saranno comunicati alla ditta, in tempi utili, dalla Istituzione scolastica.

Un incaricato della scuola provvedere, giornalmente, alla raccolta dei buoni pasto degli alunni, sulla base dei quali determinerà il numero dei bambini che giornalmente dovranno usufruire del pranzo.

Un incaricato della ditta aggiudicataria, sempre giornalmente, provvedere a ritirare i buoni raccolti dagli incaricati della scuola e provvedere di conseguenza a fornire i pasti corrispondenti giornalmente alla quantità dei buoni consegnati.

La ditta, pertanto, pretenderà il pagamento dei pasti, per il numero degli alunni che effettivamente ogni giorno usufruiranno del servizio, corrispondente quindi al numero dei buoni ritirati giornalmente.

Il personale della scuola giornalmente prenderà in consegna i pasti e ne attesterà la regolare fornitura.

Il trasporto dei pasti va effettuato in appositi contenitori termici multiporzioni di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni, con chiusura ermetica e dotati di eventuali dispositivi del tipo conforme alle norme vigenti onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi ad un livello non inferiore a 65° c. e dei cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1° e 4° c. fino all'atto della somministrazione. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Art. 7 TEMPI DI TRASPORTO

La consegna dei pasti già confezionati in pluridose, relativi alla refezione scolastica, dovrà avvenire nei giorni stabiliti presso le scuole già riferite massimo **entro 20 minuti** circa prima dell'inizio della somministrazione. In caso di scioperi o di assenza (per malattia, infortunio o congedo) del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa si impegna comunque a garantire l'erogazione del servizio di refezione di che trattasi. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad alcun indennizzo.

Art. 8 DISTRIBUZIONE DEI PASTI E DIETE SPECIALI

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi. L'assuntore con proprio personale e sotto la propria direzione, si impegna a preparare e distribuire nei plessi scolastici interessati i pasti ad alunni ed al personale docente nel rispetto delle norme vigenti. I pasti dovranno essere preparati in conformità della tabella dietetica e dovranno essere **erogati alle ore 12** per la Scuole primaria; **alle ore 12,50** per quella Secondarie di primo grado, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche. **Nell'ipotesi di esigenze dietetiche** determinate da particolari disturbi metabolici e/o alterazioni del metabolismo e/o intolleranze e/o allergie alimentari, documentate con idonea certificazione medica oppure autocertificate, l'assuntore si impegna ad assicurare l'erogazione di **diete speciali ad personam** (in particolare per la "*dieta no glutine*") dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri). L'assuntore si impegna a destinare stabilmente al servizio della refezione, il personale necessario in numero tale che il funzionamento del servizio e la distribuzione delle pietanze presso i plessi interessati vengano svolti in maniera tale ed in modo da poter servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile. La Ditta assuntrice del servizio ha l'obbligo di **smaltire**, a sue spese, l'umido domiciliare nonché tutto il materiale di scarto utilizzato per il servizio (plastica, vassoi, e cartacei, ecc.).

Art. 9 CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora, a seguito di controlli diretti ed immediati, venga constatata l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti sono in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65°C. o prese ntino problemi di mancato rispetto del menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 20 minuti circa dalla segnalazione telefonica della Scuola a sostituire od integrare i pasti contestati.

Eventuali difformità dovranno essere riscontrate dal personale della scuola e contestate alla ditta aggiudicata ria.

In tal caso, la ditta potrà proporre controdeduzioni che dovranno pervenire all'Ente entro cinque giorni dal rifiuto.

In ordine alle controdeduzioni giudicherà esclusivamente ed insindacabilmente l'Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui il rifiuto dei pasti, ritenuto giustificato dall'Amministrazione Comunale, avvenga per due volte, anche non consecutive, l'Ente applicherà una penale pari a Euro 50,00 (euro cinquanta/00) che verrà detratta dall'importo della fattura presentata dalla ditta per la liquidazione. Nel caso si protragga ulteriormente, è attribuita all'Ente la facoltà di rescindere in tronco il contratto.

Art. 10 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente, agli effetti del presente appalto, le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (primo e secondo piatto, salse in sacchetto separato, contorni cotti e/o crudi non conditi, eventuale dolce). Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno 150 grammi edibili, e mantenuto refrigerato a + 4C° per 24 ore dal momento della preparazione e conservato in sacchetti sterili che saranno forniti a cura e spesa dell'Appaltatore medesimo. Sui sacchetti devono essere riportate le seguenti indicazioni: ora e giorno di inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 11 ISTITUZIONE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

L'Amministrazione Comunale, nell' esercizio della funzione di vigilanza sul servizio di refezione scolastica, si riserva l' *eventuale, discrezionale, non vincolante ai fini del presente regolamento né pregiudizievole per i poteri spettanti per legge in materia di igiene e sanità*, nomina di una **Commissione tecnica di valutazione (le cui modalità di individuazione e di funzioni saranno esplicitate in apposito regolamento)**, formata da rappresentanti di tutte le parti interessate, alla quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio.

Art. 12 OFFERTA ECONOMICA

Il prezzo a base d'asta è fissato in **Euro 4,00** (quattrovirgolazerozero) **comprehensive d'IVA**. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, il trasporto dei pasti presso i singoli plessi sedi di mensa, le spese accessorie, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, del presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di che trattasi. L'aggiudicazione della gara sarà effettuata alla Ditta che avrà presentato l'offerta migliore. In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi di legge.

Art. 13 CAUZIONI

Per partecipare all'appalto le ditte concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria nella misura prevista dalle disposizioni legislative vigenti in materia, da utilizzare per eventuali danni subiti dal Comune.

La ditta aggiudicataria, previo accertamento dell'inesistenza di cause ostative previste dalla legge (compreso la procedura BDNA, ai sensi dell'art. 100 D.Lvo 159/2011) a cura di questa Amministrazione, sarà tenuta alla stipula del contratto ed a presentare titolo di avvenuto versamento di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo presumibile complessivo dell'appalto determinato dalla somma complessiva dei pasti da fornire per tutto il periodo del servizio, moltiplicata per i prezzi di aggiudicazione.

E' inteso che ogni spesa inerente e conseguente il contratto è a carico della ditta aggiudicataria ai sensi di legge.

Il numero complessivo dei pasti da consegnare, contenuto nel presente capitolato d'appalto è puramente indicativo e non obbliga in alcun modo il Comune.

Pertanto, la ditta potrà pretendere il corrispettivo relativamente per i pasti effettivamente consegnati, che corrisponderanno al numero dei buoni quotidianamente prelevati presso la scuola.

Art. 14 DIVIETO DI CESSIONE

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "*de jure*" del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, la cessione totale o parziale della fornitura in oggetto.

Art. 15 SUBAPPALTO

Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, sono vietati il subappalto e la cessione del contratto, allo scopo di garantire all'Amministrazione Comunale il rapporto diretto con il contraente scelto in fase di aggiudicazione.

Art. 16 PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, dopo la stipula del contratto, con cadenza mensile dietro ricevimento delle fatture e dei buoni di consegna suddivisi per tipologia. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

pasti forniti saranno liquidati con determinazione del Responsabile del Servizio, previa presentazione di regolare fattura, sulla base dei pasti effettivamente consegnati, desumibile dai buoni pasto prelevati dalla ditta quotidianamente presso la scuola, che verranno allegati alla fattura con la quale si chiede la liquidazione.

Il pagamento sarà riferito a periodi non inferiori e non superiori a giorni trenta, ed avverrà entro giorni trenta dalla data di presentazione fattura.

I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente rapporto sono effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane spa, ai sensi dell'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario ha l'obbligo di comunicare a questa Stazione Appaltante, tempestivamente e comunque entro sette giorni dallo loro accensione, gli estremi dei conti correnti di cui al precedente punto, nonché nello stesso termine, le generalità ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

E' fatto obbligo all'affidatario, pena la nullità assoluta del contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

In caso di mancata osservanza degli obblighi di cui sopra ed in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane spa, il contratto si risolve automaticamente.

COMUNE LAUREANA DI BORRELLO

Art. 17 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nei Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dall'Ente, e compilato per quanto di propria competenza, e le spese a suo carico.

Art. 18 PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti la materia.

Art. 19 CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra la Ditta appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite al giudizio del Foro di Palmi. Le spese di questo ultimo saranno a carico della parte soccombente.

Art. 20 DANNI A PERSONE E COSE

L'impresa è responsabile, sia civilmente che penalmente, dei danni che dovessero insorgere direttamente o indirettamente dalla fornitura di cibi non igienicamente salubri, contaminati o non rispondenti alle caratteristiche merceologiche richieste dalle normative vigenti. La ditta è inoltre responsabile, sia civilmente che penalmente, di qualunque altro danno arrecato a persone e cose che dovesse insorgere per propria colpa o dei propri dipendenti. In entrambi i casi la Ditta sarà tenuta al risarcimento dei danni sollevando l'Amministrazione comunale da ogni spesa e responsabilità.

Art. 21 ACCETTAZIONE DELLA NORMATIVA E DELLE CLAUSOLE

La partecipazione alla gara d'appalto, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra riportate.

Art. 22 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati dall'Amministrazione Comunale esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

ART. 23

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 28, 32, 33, 34, 35, 36 e 37.

=====

Il Responsabile della Area 1 Affari Generali e Politiche Sociali
-Alfredo Cutellè -

Per presa visione
