

Comune di Capo d'Orlando
(Città Metropolitana di Messina)
Area Scolastica, Turistica, Culturale e Sportiva

CAPITOLATO D'ONERI

OGGETTO: Servizio fornitura pasti caldi per la Refezione Scuole dell'obbligo anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 - **CIG: 71551264C3** -

- Scuola Secondaria di I grado Centro e Piana.
- Scuola Primaria delle Frazioni di Piscittina ,Scafa, Furriolo,.
- Scuola Infanzia Centro e Frazioni di Piscittina, Vina, S.Martino, Scafa e Furriolo.

ART. 1

Il servizio di refezione scolastica comprende la fornitura di pasti caldi per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado, individuate in oggetto, per un numero complessivo presunto di n.57.564 pasti; di cui n. 26.793 Scuole Infanzia, n.23.725 Scuola Primaria e n. 7.046 Scuola Secondaria di I grado ;

ART. 2

La fornitura dovrà intendersi riferita al numero complessivo dei pasti previsti ma la stessa potrà essere suscettibile di variazioni in meno in base alla presenza degli utenti senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese a rimborsi, risarcimento od altro.

Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara, previa assunzione di relativo impegno spesa ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

ART. 3

Il servizio si effettuerà negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 a decorrere dalla data di consegna dello stesso.

ART. 4

La Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare la tabella dietetica che si intende integrata con la fornitura di lt. 0,50 di acqua minerale naturale per ogni singolo pasto fornito.La ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti comunicata entro le ore 9,00, una variante al menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano, o pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano; carne bollita, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura.

La richiesta di questa dieta può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola entro l'orario di prenotazione dei pasti.

ART. 5

I prodotti necessari alla preparazione dei pasti dovranno avere le caratteristiche di cui all'ALLEGATO "A" e comunque essere conformi alle disposizioni legislative vigenti in materia. Per i pasti di che trattasi non potranno essere utilizzati i generi precotti. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel citato allegato.

L'immagazzinamento, la conservazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia sanitaria.

Per evitare errori nelle consegne dei pasti, la Ditta dovrà prevedere un sistema di identificazione dei contenitori dedicati alle diverse scuole.

Per il trasporto dei pasti presso le scuole interessate, la Ditta Concessionaria dovrà utilizzare contenitori termici, distinti per ogni singolo terminale di consumo, utilizzando automezzi propri,

conformi alle vigenti disposizioni. In particolare dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità del mezzo di trasporto di alimenti, rilasciata dalle Ausl competenti.

ART. 6

La Ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti in locali idonei a norma di legge, fornirli con mezzo proprio nei plessi scolastici e secondo il calendario fornito dalle scuole;

La fornitura deve essere eseguita con il sistema di “ Pasti veicolati”, mediante la preparazione ed il confezionamento dei pasti in un unico centro di cottura della Ditta aggiudicataria, o di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto.

Il centro cottura ed i mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le disposizioni sanitarie vigenti ed in particolare con quanto disposto dal Decreto dell'Ass.to della Sanità del 20.05.96 e successive modifiche ed integrazioni e dal D.lgs. 155/97;

La capacità produttiva del centro cottura dovrà essere minimo di 350 pasti;

La Ditta dovrà consegnare al Comune l'autorizzazione sanitaria del centro di cottura con la potenzialità massima di pasti preparabili giornalmente documentando con apposita relazione il numero dei pasti effettivamente preparati e dimostrando che i pasti per la refezione scolastica oggetto della concessione rientrano in detto numero e nella potenzialità del centro di cottura.

La distanza tra il centro di produzione pasti e l'edificio scolastico Scuola Media “E.Mancari” (punto di riferimento mediano) deve essere coperta in un tempo medio di percorrenza di 30 minuti.

La Ditta, inoltre, dovrà essere in regola con quanto disposto dal D.L.155/97 e direttive 93/43/CEE e 96/3/CE per quanto riguarda l'autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari.

Alla preparazione e cottura dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere con personale proprio sia per quanto attiene alla preparazione, consegna nei plessi, distribuzione agli alunni compreso ritiro degli avanzi. Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità Sanitaria ai sensi dell'Art. 14 della Legge 30/04/62 n. 283.

ART. 7

I pasti dovranno essere forniti nella quantità corrispondente al numero degli alunni e docenti presenti effettivamente alla mensa. Detto numero dovrà essere giornalmente comunicato, entro le ore 9,00 di ogni giorno, alla Ditta aggiudicataria da parte dell'incaricato del Comune.

La bolla di consegna redatta in doppia copia dovrà evidenziare il numero complessivo dei pasti forniti giornalmente, dovrà essere vidimata dai responsabili dei rispettivi plessi scolastici e dovrà essere allegata alla fattura di liquidazione cui si riferisce la fornitura.

Poiché il servizio di distribuzione può subire incidenti che potranno causare la perdita dei pasti, la Ditta dovrà inviare una porzione aggiuntiva per ogni edificio che però non sarà contabilizzata e pagata.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario di cui all'Art. 3, o sciopero o per altre cause, il personale Comunale preposto al servizio dovrà darne comunicazione alla Ditta appaltatrice entro le ore 09,00 dello stesso giorno. Per eventuali scioperi dei fornai la Ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane.

L'Amministrazione Comunale si riserva di variare gli orari indicati in relazione alle esigenze dell'orario scolastico e la ditta dovrà edeguire il servizio conseguente senza richiedere variazione dei compensi.

I cibi dovranno essere consegnati già pronti e in contenitori termici presso le sale di refezione a cura dell'impresa non oltre 15 minuti prima dell'orario previsto per la distribuzione. In generale le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto, il confezionamento e la consegna. In particolare il tempo che intercorre tra l'ultimazione della preparazione e il confezionamento del pasto non deve superare i dieci minuti; quelli dei percorsi per il trasporto dal centro al luogo di consumo non superiori a 30 minuti:

Il piano dei trasporti dovrà essere tale da garantire, dal momento del confezionamento al consumo, il mantenimento di buone qualità organolettiche, specialmente quando si tratta di trasporto del cibo caldo, pasta e riso in particolare. All'uopo la Ditta dovrà mettere a disposizione almeno tre mezzi per il trasporto, tutti attrezzati ed in regola con le vigenti disposizioni sanitarie certificate all'Ausl.

ART. 8

I controlli dei pasti potranno essere effettuati sia sui luoghi di preparazione che su quelli di distribuzione, nonché sui mezzi di trasporto, dai rappresentanti del Comune destinati al servizio, fermo restando i normali controlli esercitati dall'Ufficiale Sanitario del Comune. Dell'avvenuto controllo sarà redatta, a cura del responsabile comunale, relazione da comunicare alla Ditta.

Ogni 15 (quindici) giorni circa i rappresentanti del Comune o degli utenti procederanno al controllo della qualità attraverso la degustazione.

In ogni refettorio dovrà essere disponibile copia del menù in vigore.

ART. 9

I pasti caldi dovranno essere forniti, a cura della Ditta aggiudicataria, agli alunni e studenti, con piatti, posate e bicchieri a perdere, dalla stessa forniti, secondo le caratteristiche di igienicità previste dalle norme vigenti.

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, la Ditta si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

ART. 10

La Ditta dovrà, scrupolosamente, osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, sia igieniche, sia tempistiche che merceologiche, impegnando sempre derrate di prima qualità.

A tale scopo i controlli di cui all'art. 8 saranno indirizzati oltre che all'accertamento di natura igienica, anche relativamente alla verifica delle quantità e qualità dei pasti consegnati.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale, potrà rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione. Inoltre, nel caso in cui la Ditta risultasse inadempiente, saranno applicate le seguenti penalità:

1. nel caso in cui la mancata preparazione e distribuzione dei pasti sia limitata ad un giorno o ad un massimo di tre giorni fino a Euro 250,00 giornaliere;
2. nel caso in cui la mancata preparazione e distribuzione dei pasti si protrasse per un periodo superiore a giorni tre, resta in facoltà dell'Amministrazione di incamerare la cauzione e di procedere alla somministrazione in proprio.

Sono fatti salvi i casi di forza maggiore.

ART. 11

Il servizio finanziario del Comune provvederà direttamente al pagamento dei pasti effettivamente forniti, entro sessanta giorni dalla data di presentazione della fattura da parte della Ditta aggiudicataria del servizio su dichiarazione del Dirigente del servizio e previo controllo delle effettive presenze e perciò dei pasti forniti, effettuato dal personale del Comune.

ART. 12

Il servizio potrà essere sospeso in qualsiasi momento, qualora l'Autorità Sanitaria faccia rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva, da parte dell'Amministrazione, di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

ART.13

Il prezzo a base d'asta per ogni pasto preparato e consegnato al plesso è fissato in € 3,72 (tre/72) per la Scuola Infanzia e in € 4,00 (quattro) per la Scuola Primaria e € 4.26 (quattro/26) per la Scuola Secondaria di I grado. Nel prezzo stabilito per la fornitura si intendono compensati tutti gli oneri IVA esclusa. Il prezzo a base d'asta sarà decurtato del ribasso offerto in sede di gara, ribasso unico

per tutti i tre prezzi. Resta pure a carico della Ditta aggiudicataria l'onere per l'acquisto di posateria varia, piatti , stoviglie e quant'altro necessario per la consegna e distribuzione presso vari plessi scolastici.

ART.14

Per poter partecipare alla gara, la ditta dovrà prestare cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo presuntivo pari a € 4.491.72 , costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs n.50 /2016. L'importo della garanzia potrà essere ridotto secondo quanto indicato dal comma 7 dell'articolo sopra citato. La cauzione provvisoria deve essere accompagnata a pena di esclusione dall'impegno di un fidejussore a rilasciare al concorrente - in caso di aggiudicazione del servizio - una garanzia fidejussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016, in favore della stazione appaltante. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva, nella misura e nei modi di cui al citato art.103 del D.Lgs n. 50/2016.

ART.15

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti.

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55 , DPR 303/56, decreto leg. 626/94, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

La Ditta, deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro dell' assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia alla tubercolosi ed altre malattie professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve in ogni momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione Com.le dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.16

E' fatto divieto di cessione del contratto e di cedere o subappaltare il servizio e la fornitura.

I dati personali degli offerenti verranno trattati esclusivamente ai fini dell'appalto.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le eventuali spese relative alla stipula e registrazione del contratto nonché tasse e contributi di ogni genere gravanti sulla prestazione.

Per quanto non contemplato nel presente capitolato si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria in materia di appalti pubblici.

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
(Maria Timpanaro)