

	Comune di Borgo Ticino		
	AREA AMMINISTRAZIONE		
DETERMINAZIONE	Numero Reg. Gen. 108	Numero Reg. Sett. 58	18/07/2016
Originale			
OGGETTO: AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PERIODO: SETTEMBRE / DICEMBRE 2016			

La presente Determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio comunale ove rimarrà esposta dal 22.07.2016 per quindici giorni consecutivi.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamato il Regolamento Comunale di Organizzazione degli Uffici e dei Servizi approvato con la deliberazione G.C.;

Richiamato il Decreto del Sindaco con il quale il sottoscritto venne individuato quale Responsabile del Servizio, area AREA AMMINISTRAZIONE;

Viste le disposizioni contenute nel nuovo Testo Unico sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n. 267;

Nulla ostando alla propria competenza, ai sensi degli atti e delle norme di cui sopra;

⇒

**AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO PER IL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA – Periodo: settembre / dicembre 2016**

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamata la deliberazione della Giunta comunale n. 77 del 28/06/2016 esecutiva ai sensi di legge, con la quale si demanda al Responsabile del Servizio dell'area I l'espletamento della procedura per l'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a), per l'affidamento del servizio per la mensa scolastica per il periodo settembre/dicembre 2016;

Considerato che, pertanto, si rende necessario procedere all'individuazione di Ditte con i requisiti nel settore a cui chiedere un preventivo per poter effettuare una comparazione di costi e per poter successivamente affidare la fornitura del servizio;

Atteso che il costo stimato del servizio da richiedere ammonta a € 31.724,00= + iva;

Verificato che la Consip S.p.A., società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non ha attualmente attivato convenzioni per la fornitura dei beni/servizi di cui all'oggetto, alle quali poter eventualmente aderire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della legge n. 448/2001 e sm.i.;

Ritenuto, pertanto, di procedere con l'affidamento diretto ai sensi del D.Lgs 50/2016 art.36 comma 3, lettera a) e in applicazione dei documenti di consultazione delle linee guida attuative del nuovo codice degli appalti relativo alle procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici, nel quale si ritiene che per un miglioramento delle offerte è opportuno effettuare una valutazione comparativa di almeno 2 operatori per aver un rapporto relativo all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ritenuto di porre a base d'asta l'importo di € 30.503,85= al netto di IVA, al quale sono già stato scorporati gli oneri per la sicurezza, quale costo preventivato per il servizio richiesto;

Visti i seguenti allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale, e ritenuto di approvarli:

- schema di lettera di richiesta preventivo per comparazione dei costi;

Visto l'art. 107 del D.Lgs. 267/2000;

Visto il Decreto Sindacale di nomina.

DETERMINA

- Di procedere con la procedura per l'affidamento del servizio in oggetto mediante affidamento diretto previa indagine di mercato con richiesta di preventivi a nr 2 Ditte specializzate nel settore per effettuare una comparazione di prezzi e procedere all'aggiudicazione in base all'offerta economicamente più vantaggiosa.
- Di porre a base d'asta l'importo pari a € 30.503,85= al netto di IVA, al quale sono già stati scorporati gli oneri per la sicurezza.
- Di approvare l'allegato al presente provvedimento, che ne forma parte integrante e sostanziale:
 - schema di lettera di richiesta preventivo per comparazione dei costi
 - capitolato d'appalto con la descrizione del servizio
- Di imputare la spesa presunta di € 31.724,00 + iva 4% all'intervento codifica 4.6.1.103 cap. 65400 della gestione in conto competenza del bilancio per l'esercizio in corso, dando atto che la somma verrà formalmente impegnata con il provvedimento di aggiudicazione della fornitura medesima.

CIG: ZCE1AA623E



LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Scobbi Elisa



Pareri

Comune di Borgo Ticino

Estremi della Proposta

Proposta Nr. **2016 / 122**

Settore Proponente: **AREA AMMINISTRAZIONE**

Ufficio Proponente: **Ufficio Demografico**

Oggetto: **AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PERIODO: SETTEMBRE / DICEMBRE 2016**

Nr. adozione settore: **58**

Nr. adozione generale: **108**

Data adozione: **18/07/2016**

Visto tecnico

Ufficio Proponente (Ufficio Demografico)

In ordine alla regolarità tecnica della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime visto **FAVOREVOLE**.

Sintesi parere: **VISTO FAVOREVOLE**

Data **18/07/2016**



Il Responsabile di Settore

Elsa Sgobbi
Elsa Sgobbi

Visto contabile

In ordine alla regolarità contabile della presente proposta, ai sensi dell'art. 151, comma 4, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere **FAVOREVOLE**.

Sintesi parere: **VISTO FAVOREVOLE**

Data **18/07/2016**



Responsabile del Servizio Finanziario

Michele Gugliotta
Dott. Michele Gugliotta

Per presa visione:



IL SEGRETARIO COMUNALE

Gugliotta Dr. Michele

N° _____ Reg. Pubbl.

Certifico io sottoscritto Messo Comunale che copia della presente Determinazione viene oggi pubblicata all'Albo Pretorio comunale ove rimarrà esposta per quindici giorni consecutivi.

Borgo Ticino, li



IL MESSO COMUNALE

.....



COMUNE DI BORGO TICINO

Via Vittorio Emanuele II, 58 - CAP 28040 Prov. NO - P.IVA 00531990034

www.comuneborgoticino.it

AREA AMMINISTRATIVA - DEMOGRAFICA - TURISMO - CED

Tel 0321/90271 Interno 1 - Fax 0321/908275 - P.E.C. comune.borgoticino@legalmail.it

Spett.le Coop. Sociale

.....
.....

OGGETTO: Servizio di mensa scolastica – Richiesta preventivo per comparazione costi. Fornitura pasti veicolati SETTEMBRE – DICEMBRE 2016

Vista la delibera G.C. nr 77 del 28/06/2016, la determina nr .xxx del xxxx e ai sensi del D.lgs 50/2016 art. 36 comma 2 lettera a) ed in applicazione del punto C) delle linee guida attuative del nuovo codice degli Appalti emesso dall'ANAC relative alle "procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria"; con la presente si chiede alla S.V l'offerta economicamente più vantaggiosa per la fornitura del servizio in oggetto ed in seguito descritto nel dettaglio.

- Importo a base d'asta: **€ 30.503,85** + iva (oneri sicurezza già scorporati);
- Il preventivo comprensivo di offerta economica, costo unitario del pasto ed progetto con elementi qualitativi (max 4 pagine) dovrà pervenire al protocollo del Comune entro il giorno XXXX LUGLIO 2016 ore 12:00 con una delle seguenti modalità:
 - Consegna a mano (negli orari di apertura al pubblico dell'ufficio protocollo)
 - Fax al numero 0321/908275
 - Servizio postale
 - PEC all'indirizzo: comune.borgoticino@legalmail.it

Saranno valutati i preventivi pervenuti entro il termine perentorio sopra indicato.

- La valutazione dei preventivi hanno puramente carattere di indagine di mercato e saranno valutati dal Responsabile del Servizio che in qualità di Responsabile unico del procedimento provvederà ad affidare direttamente il servizio previa valutazione dei requisiti a seguito descritti dell'affidatario;
- Tutti i chiarimenti e/o ulteriori informazioni possono essere chiesti alla scrivente Responsabile del Servizio ai riferimenti in intestazione.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Premessa: A seguito di scadenza dell'attuale appalto per il servizio di fornitura di pasti veicolati presso il refettorio comunale nel quale gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado consumano i pasti e nell'attesa che la neo-eletta amministrazione comunale fornisca gli atti d'indirizzo sul nuovo sistema di gestione del servizio per poter procedere con l'indizione di nuova gara d'appalto, si chiede in preventivo per il servizio in oggetto per il periodo settembre/dicembre 2016 e comunque fino all'aggiudicazione definitiva e firma del contratto dell'appalto in fase di elaborazione.

Descrizione: ***Vedere capitolato allegato***

RIASSORBIMENTO PERSONALE AFFIDATARIO PRECEDENTE

La Ditta subentrante ha l'obbligo di riassorbire il personale strettamente necessario alle mansioni professionali e corrispondenti (orario di lavoro) per la natura del servizio ove necessario (Rif. Sentenze Consiglio di Stato (sez. III nr.1255/2016 e nr 5598/2015).

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La valutazione dell'offerta del servizio in oggetto si svolgerà mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) con valutazione comparativa di preventivi forniti da ditte del settore nel rispetto dei parametri di seguito indicati :

A) **CRITERIO ECONOMICO:** max 40 punti su 100 per il corrispettivo economico offerto in ribasso rispetto sia al costo globale dell'appalto che al prezzo unitario orario.

Per l'individuazione del prezzo più conveniente si procederà assegnando punti 40 su 100 al prezzo più basso offerto. A tale offerta sarà assegnato il punteggio massimo – 40 PUNTI. Ai prezzi offerti dalle altre sarà assegnato un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula :

$$X = 40 (M) * \text{Prezzo più basso (Pb)} / \text{Prezzo offerto dall'impresa partecipante (Px)}$$

Dove:

X= punteggio da assegnare all'impresa partecipante;

Pb= prezzo più basso offerto tra tutte le imprese partecipanti;

M= punteggio massimo, attribuito all'offerta che contempla il prezzo più basso (40 punti)

Px= prezzo offerto dall'impresa partecipante.

*= segno di moltiplicazione

B) ELEMENTI QUALITATIVI (60 punti)

La Responsabile del Servizio valuterà l'offerta tecnica (max 4 pagine), come di seguito indicato:

- | | |
|--|--------------|
| • Descrizione e modalità gestione servizio | max 20 punti |
| • Esperienza maturata nel settore | max 10 punti |
| • Gestione diete speciali | max 10 punti |
| • Gestione del personale | max 10 punti |
| • Sistema qualità | max 10 punti |

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Alla Ditta aggiudicataria spetta, a compenso di tutti gli oneri che la stessa andrà ad assumere con la presente richiesta di preventivo, il corrispettivo offerto in sede di gara.

Tale corrispettivo sarà liquidato dal Comune alla Ditta affidataria entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura mensile all'Ufficio Protocollo dell'Ente.

L'Amministrazione Comunale richiederà alla Ditta l'esibizione della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori, per infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta aggiudicataria;
3. mancata osservanza del divieto di sub-appalto;
4. grave inosservanza delle norme previste dal presente Capitolato speciale d'appalto;
5. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
6. abbandono dell'appalto.

EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'apposito ordine/comunicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Sgobbi Elisa

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE: ELEMENTARE E MEDIA.

Settembre / Dicembre 2016

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica ed eventuale refezione aziendale da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

In particolare:

- la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alla mensa delle scuole primaria e secondaria di primo grado di questo territorio;
- la distribuzione dei pasti;
- la pulizia ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle attrezzature necessarie;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;
- la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;

Rimane a carico del Comune la parte burocratica del servizio, la determinazione delle tariffe, le iscrizioni e dimissioni, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di una distanza carrabile di non più di 30 km dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Borgo Ticino, via Gagnago 2. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume misto in multi razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Durata del servizio

Il servizio di refezione scolastica ha durata SETTEMBRE/DICEMBRE 2016.

Il Comune di Borgo Ticino si riserva di affidare, ai sensi art 36, comma 2 lettera B) d.lgs. 50/2016, a mezzo di procedura negoziata, un servizio analogo e conforme al progetto di base di cui al presente capitolato speciale alla medesima Ditta, fino all'espletamento, aggiudicazione e firma contratto dell'appalto per il quale l'Amministrazione Comunale sta valutando modifiche per fornire gli atti d'indirizzo e per procedere a nuova gara per l'affidamento del servizio.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, dal personale docente, da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio e dai dipendenti comunali che ne richiedono la fruizione (con consumo del pasto presso le sedi comunali).

Quantitativo dei pasti giornalieri

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nel locale adibito a mensa scolastica a temperatura idonea al consumo.

I quantitativi giornalieri occorrenti e la tipologia del servizio che la Ditta Aggiudicataria (da qui in avanti indicata come Ditta) dovrà effettuare vengono di seguito specificati per ogni singola scuola, e precisamente:

- 1) **SCUOLA PRIMARIA** - numero pasti giornalieri da fornire:
 - n. 166 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: martedì e giovedì;
 - nr 11 pasti per il servizio aggiuntivo "post scuola" negli ulteriori giorni settimanali di: lunedì, mercoledì e venerdì;
- 2) **SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO** - numero di pasti giornalieri da fornire:
 - n. 75 circa, per 2 giorni settimanali, che attualmente sono: lunedì e mercoledì;

Si precisa che il personale della Ditta dovrà curare la preparazione dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento, il riordino e la pulizia del locale mensa.

Il locale adibito a mensa ha una capienza di 100 posti. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perchè il servizio venga garantito anche con la turnazione dei pasti tra gli utenti senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 4,20 oltre I.V.A. ai sensi di legge;

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione, scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferiti i locali adibiti a mensa scolastica. La produzione e

distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida regionali e dell'ASL vigenti nel tempo.

Numero complessivo presunto di pasti per il periodo Settembre/Dicembre 2016:

- Scuola Primaria: n. 12.045=/anno scolastico x € 4,20=/costo unitario Totale presunto € 50.589,00=/anno scolastico.
- Scuola Secondaria di 1° grado: n. 4.950=/anno scolastico x € 4,20=/costo unitario Totale presunto € 20.790,00=/anno scolastico.

Ammontare complessivo presunto annuo del servizio: € 71.379,00= + I.V.A. (comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti per un importo di € 2.745,35=)

Tenuto conto che l'anno scolastico è composto da circa 9 mesi e che si intende affidare il servizio per nr 4 mesi (da settembre a dicembre 2016) si presume un ammontare complessivo dell'appalto di € **31.724,00** + IVA (comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per un importo di € 1.220,15=)

Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione, allo scodellamento, alla pulizia stoviglie e locali mensa e centro cottura e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, sono a totale carico della Ditta.

Assicurazioni

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio in oggetto deve intendersi, senza riserve od eccezioni, interamente a carico del prestatore del servizio, che terrà indenne a tale titolo l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa.

Il prestatore del servizio dovrà garantire idonea polizza assicurativa per la copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio oggetto del presente appalto. E' ritenuto idoneo un contratto di assicurazione R.C.T. per l'attività esercitata che preveda un massimale per sinistro e per anno educativo non inferiore ad € 1.000.000,00. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Il prestatore del servizio documenterà l'Amministrazione comunale, prima dell'attivazione del servizio, circa l'adempimento del suindicato obbligo assicurativo.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà notificare gli estremi delle Polizze assicurative con l'indicazione della Compagnia Assicuratrice e dei massimali. Resta espressamente convenuto che la Ditta stessa, in caso di infortunio, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali e dell'eventuale risarcimento dei danni.

Materiali di consumo

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette compri vassoi, guanti monouso, ecc...).

Sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Distribuzione

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE.

Personale

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale scolastico, di quello comunale e dei fruitori del servizio.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Applicazione contrattuale

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

I

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche delle derrate alimenti

Le derrate alimenti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

MENU'

Menù e Regimi Alimentari Diversi

I menù sono articolati in Menù invernale e Menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dal Comune, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, come indicato precedentemente, tenendo conto dei diversi regimi alimentari. Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore e visti dalla competente ASL.

Quantità in volumi e in pesi

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche di servizio in loco.

Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Pubblicazione dei Menù

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu stagionali dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

TABELLE DIETETICHE

Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizioni delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Diete in bianco

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...).

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La scuola, anche il tramite di Commissioni Mensa istituite, possono operare verifiche, previa autorizzazione del Comune e della Dirigenza Scolastica, sull'andamento del servizio, al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione concordata ed approvata dal Comune.

Le persone incaricate al controllo dovranno altresì rispettare tutte le norme igieniche e tutti gli accorgimenti a cui è tenuto il personale addetto alla distribuzione dei cibi. Il mancato rispetto delle norme igieniche comporterà la decadenza immediata dell'incarico di verifica e l'allontanamento dai locali.

Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

PENALITA'

Penalità

Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale del contratto.

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Corrispettivo

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

Prezzo del pasto - Revisione prezzi

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione in fase di eventuale rinnovo del contratto tenendo in considerazione l'indice ISTAT.

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura; e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

CONTESTAZIONI O VERTENZE

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
