



COMUNE DI CATANIA

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado cittadine ove ne facciano richiesta i Dirigenti Scolastici interessati.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, la loro consegna presso le scuole richiedenti il servizio, potrà avvenire o in contenitori da asporto monoporzione preconfezionati presso il centro di cottura o, in alternativa attraverso il sistema “ dello sporzionamento “ che utilizza idonei contenitori a norma di legge.

Il pasto secondo il metodo dello” sporzionamento” verrà reso nelle scuole in cui il Dirigente Scolastico potrà mettere a disposizione proprio personale adeguatamente formato per esplicare il servizio mensa secondo il citato sistema. Ciò consente di fornire un servizio maggiormente gradito agli alunni fruitori senza incrementare i costi per l'Ente e quindi anche per l'utenza; ove le istituzioni scolastiche non ritenessero di assicurare il servizio mensa col sistema dello sporzionamento, il servizio verrà assicurato agli alunni fruitori attraverso la veicolazione del pasto da asporto monoporzione.

E', altresì, a carico della ditta aggiudicataria, la fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, tovaglioli) a perdere nonché la fornitura di acqua minerale naturale.

Il servizio avrà la durata di 27 mesi, pari a tre anni scolastici, con decorrenza dalla data di inizio effettivo del servizio per un importo presunto di € 2.100.000,00 +IVA al 4%.

Il costo presunto del personale per l'intero appalto è stimato in € 1.404.000,00.

Ai fini della quantificazione del costo è stato considerato il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo-Comparto pubblici servizi “ Ristorazione collettiva “ di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali con riferimento alle figure di livello adeguato che, si presume saranno impegnati dalla ditta aggiudicataria, per lo svolgimento del servizio. (Livello 1°- 3°- 4°- 5°- 6°)

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi della possibilità di proroga secondo quanto disposto all'art.106 comma 11 del D.Lgs 50/2016. nei termini e modalità nello stesso previsti

Sulla base del numero dei pasti richiesti e forniti durante l'anno scolastico 2017/2018 si prevede che, per ogni anno scolastico, dovranno essere prodotti circa 194.000 pasti.

I dati sopra riportati, essendo presunti, sono suscettibili di variazione in più o in meno, sia per la particolare tipologia dell'utenza che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacchè trattasi di servizio a domanda individuale, con obbligo di applicazione della quota di contribuzione pari al 36% del costo del servizio che potrebbe anche portare alla non effettuazione della refezione in alcune o in tutte le scuole. In tal caso l'aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere. Del pari , l'aggiudicataria –laddove richiesto dall'Amministrazione comunale – sarà tenuta a

fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere effettuato, presumibilmente, dal 01 ottobre al 30 giugno di ogni anno scolastico, sulla base delle richieste avanzate all'Ente dai Dirigenti Scolastici. Qualora il numero dei pasti ordinati dalle scuole dovesse risultare inferiore a 200 la ditta assicurerà, comunque, il servizio attraverso la fornitura dei cestini freddi.

Il calendario del servizio di refezione è stabilito dalla Direzione Pubblica Istruzione-Sport-Pari Opportunità e può essere variato insindacabilmente dalla medesima. Ciò non comporterà riconoscimento di alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

La data d'inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicata alla ditta con preavviso di otto giorni.

Il numero dei pasti da produrre nonché il periodo di svolgimento del servizio hanno, quindi, valore puramente indicativo e non costituiscono un impegno per il Comune.

Il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà quello comunicato quotidianamente dalle scuole alla ditta appaltatrice; ne consegue che il corrispettivo da pagare alla ditta sarà soltanto quello derivante dai predetti ordinativi. **L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento, fino al limite consentito agli stessi prezzi, patti e condizioni.**

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso della autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASP competente per territorio in grado di produrre, confezionare e trasportare almeno 2500 pasti pro-die, in aggiunta alle forniture già programmate per detto periodo. La consegna dei pasti caldi/freddi, deve avvenire entro un'ora dalla fase del confezionamento alla consegna delle singole scuole /plessi.

ART. 2 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO

L'appalto viene espletato mediante gara a procedura "aperta" (art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016), con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 nel rispetto delle norme e delle prescrizioni dettate dal D.P.R. 445/2000.

La valutazione della relazione tecnica e della offerta economica è eseguita da una Commissione di gara appositamente nominata dal Direttore della Pubblica Istruzione tenuto conto delle indicazioni impartite dalla Regione Siciliana-Assessorato delle Infrastrutture e della Mobilità-Dipartimento Tecnico – Sezione UREGA.

ART. 3 - CRITERI DI INDIVIDUAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

L'offerta economicamente più vantaggiosa tra le offerte valide ammesse alla gara, sarà quella con il maggior punteggio determinato secondo i criteri indicati sul bando di gara.

ART. 4 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto, ivi compreso quello destinato ai docenti e ai collaboratori scolastici, non dovrà superare l'importo unitario a base di gara fissato in € 3,60. I pasti, saranno forniti con il sistema da asporto monoporzione, o, in alternativa, con il sistema dello sporzionamento. La scelta sul metodo di erogazione dei pasti dipenderà dalla autonoma decisione della scuola. Il prezzo di aggiudicazione della gara, rimarrà invariato per il 1° anno, mentre per l'anno successivo, su richiesta dell'impresa, sarà soggetto a revisione periodica in base all'art. 44 della legge 724/94.

ART. 5 - TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche vidimate dalla ASP - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

L'elenco dei menu da servire sarà fornito dal Comune alla ditta fornitrice con almeno 15 giorni di anticipo sul periodo interessato.

Esso sarà tassativo ma invertibile previa autorizzazione da parte degli organi competenti.

Le tabelle dietetiche potranno essere variate nel corso dell'appalto, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale previo parere delle Autorità Sanitarie competenti.

Autocontrollo: la ditta deve garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti in attuazione delle direttive concernenti l'igiene dei prodotti alimentari avvalendosi del sistema HACCP.

ART. 6 - PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE E PER UTENTI DI RELIGIONI DIVERSE

La ditta aggiudicataria del servizio, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo, sarà tenuta a fornire pasti differenziati per alunni con patologie e condizioni fisiologiche particolari nonché per alunni professanti religioni con particolari regimi alimentari.

L'aggiudicataria è tenuta, altresì, a fornire, su richiesta scritta dal genitore nella stessa giornata, diete speciali leggere. La dieta speciale leggera può avere la durata massima di 1-2 giorni consecutivi ed è costituita da:

- Pasta o riso in bianco
- Carne bianca o pesce cotto al vapore o lessato
- Patate /carote lessate
- Mela

Nel caso in cui la sopra indicata dieta speciale fosse reiterata per un numero superiore a giorni 2 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche (scioperi o assemblee sindacali), andrà parimenti fornito il piatto freddo-cestino o sostituito, previa autorizzazione del funzionario competente del Servizio Refezione, il menù previsto nella tabella dietetica.

In occasione di gita scolastica o visite culturali, l'aggiudicataria, su richiesta della scuola, è tenuta a fornire, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.

L'aggiudicataria su richiesta e previa autorizzazione dell'Ufficio competente (SIAN) senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione fornirà a tutti gli alunni fruitori del servizio mensa, menù speciali collegati ad eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: Natale, Carnevale, Pasqua.

ART. 7 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'elenco delle scuole richiedenti il servizio sarà fornito dall'Amministrazione alla Ditta appaltatrice almeno otto giorni prima dall'inizio del servizio. Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 9.30 di ogni mattina dalle scuole interessate.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunto un ulteriore pasto d'assaggio per ogni centro mensa che sarà a disposizione del personale comunale in visita ispettiva; ulteriori pasti nella percentuale prevista dal D.P.R. 327/1980 saranno a disposizione per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti. Tali pasti verranno consegnati presso una scuola preventivamente indicata dalla Direzione Pubblica Istruzione- Sport- Pari Opportunità.

I pasti dovranno essere recapitati a cura e spesa del fornitore con appositi mezzi di trasporto, presso le singole scuole tra le ore 12.00 e le ore 13.30, in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate.

Per i pasti recapitati presso ogni singola scuola, la ditta emetterà apposito documento di trasporto in duplice copia di consegna indicante data, ora, scuola e quantità dei pasti consegnati nonché l'ora di partenza del mezzo dal centro cottura e di consegna al refettorio della scuola. Dalla

cottura dei primi piatti alla consegna presso le sedi scolastiche dovrà intercorrere un tempo non superiore ad un'ora.

Per ogni consegna, la referente de servizio mensa della scuola o altro personale appositamente autorizzato, rilascerà la relativa ricevuta che costituirà documento necessario per il rilascio delle fatture di pagamento prodotte sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese su richiesta delle scuole.

I pasti sono distinti in tre ordini di quantitativi corrispondenti a tre fasce di età, così come si rileva dalle tabelle dietetiche allegate: la prima fascia comprende gli alunni delle scuole dell'infanzia, la seconda quella delle scuole primarie e la terza quella della scuola secondaria di 1° grado e del personale insegnante e collaboratore avente diritto.

Nel caso di sciopero e/o assemblee sindacali del personale della scuola, di avvenimenti in genere che, per causa di forza maggiore, obbligano l'Amministrazione a sospendere provvisoriamente il servizio, saranno osservate le seguenti disposizioni:

a) se la comunicazione alla Ditta fornitrice avverrà con preavviso e comunque entro il giorno precedente a quello della fornitura, l'Amministrazione non riconoscerà alcun compenso alla ditta stessa.

b) se la comunicazione avverrà entro le 9.30 del giorno della fornitura, l'Amministrazione concederà alla ditta il 25% del costo del pasto. Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno che precede la comunicazione.

ART. 8 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica degli alimenti descritti nel presente disciplinare.

E' espressamente vietato sostituire qualsiasi prodotto alimentare in esso elencato con altro di categoria o di qualità inferiore.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

Qualsiasi modifica, anche migliorativa, dovrà essere autorizzata con atto motivato dall'Amministrazione Comunale.

Devono essere, tassativamente, esclusi alimenti geneticamente modificati.

FARINE

Espressamente richiesta la farina di grano tenero del tipo "00" da utilizzare come ingrediente durante le operazioni di elaborazione e di confezionamento delle pietanze.

PANE

E' richiesta la fornitura di pane prodotto con semolato di grano duro. E' ammessa l'eventuale fornitura di pane speciale prodotto con semolato di grano duro con l'aggiunta di latte.

Le pezzature accettate sono di gr. 50 - 80 - 100; la quantità di pane occorrente per il pasto individuale deve essere perfettamente confezionata e sigillata in apposito involucre microforato, idoneo per alimenti, ed in grado di mantenere integre le caratteristiche organolettiche ed igieniche del prodotto.

PASTA

E' richiesta pasta di semola di grano duro prodotta con e modalità previste dalla legge.

Tra le paste speciali, sono richiesti tortellini e ravioli, prodotti, confezionati e conservati a norma di legge in funzione del particolare tipo di servizio di ristorazione prestato.

RISO

Le categorie e varietà richieste sono:

- FINO : Vialone
- SUPERFINO: Razza 77 - Arborio

- **PARBOILED: Cristallo - Razza 77**
prodotti e confezionati a norma di legge.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale. Se confezionata o congelata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia .

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

OLI E GRASSI

E' richiesto OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e l' eventuale filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico.

L'olio extravergine di oliva deve essere utilizzato per il condimento di tutte le pietanze crude e cotte.

La ditta si deve attenere alle raccomandazioni per l'uso degli oli e grassi per frittura contenute nell'allegato A della circolare del Ministero alla Sanità N.1 del 11/1/1991.

BURRO

Viene richiesto il prodotto alimentare che soddisfa le condizioni di legge.

CARNI ROSSE

La qualità merceologica richiesta è VITELLONE FRESCO SOTTOVUOTO secondo le disposizioni di legge. Tabella 1 riporta i tagli delle carni da utilizzare per le preparazioni.

CARNI BIANCHE

Pollo: petto per le cotolette e per la cottura ai ferri. Cosce per la cottura al forno.

Si richiedono petto e cosce di pollo fresco di PRIMA qualità.

Tacchino: Petto per le cotolette e per la cottura al forno. Si richiede petto di tacchino fresco.

TABELLA 1. TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER PREPARAZIONE

PREPARAZIONE	TAGLI
SPEZZATINO	I qualità fesa I qualità reale
COTOLETTE	I qualità fesa I qualità sottofesa I qualità noce I qualità scamone
BOLLITO	I qualità reale I qualità geretto I qualità cappello del prete
ARROSTI	I qualità noce I qualità scamone I qualità sottofesa I qualità geretto

I qualità reale
I qualità fesone
I qualità cappello del prete

BISTECCHE E I qualità fesa
SCALOPPINE I qualità noce
I qualità scamone

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede esclusivamente la varietà merceologica di coscia, senza polifosfati, con rapporto acqua - proteine di 2.8 a 1.

PROSCIUTTO CRUDO

Sono accettate, indifferentemente, le varietà merceologiche denominate prosciutto crudo con le relative caratteristiche merceologiche.

PESCE

Viene richiesto pesce surgelato di primaria marca nazionale e/o estera, non precucinati né premiscelati con alcun ingrediente.

E' richiesta la fornitura di: platessa, sogliola limanda e passera, ombrina, calamari, polipo, seppie, dentice, cernia, sarago, filetti di nasello, filetti di merluzzo, pesce spada.

TONNO SOTT'OLIO

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla normativa in materia, produzione nazionale o estera, tagliato a trance, senza presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole.

UOVA

Per le preparazioni delle pietanze che ne richiedono la presenza, devono essere utilizzate uova di categoria qualitativa "A" e di categoria di peso g 55/60.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono richiesti allo stato fresco.

Possono essere forniti pomodori sia freschi che conservati; spinaci, piselli, fagiolini, cuori di carciofo, funghi, sia freschi che surgelati.

ORTAGGI - LEGUMI SECCHI - FUNGHI

La categoria merceologica richiesta è l'extra.

PESTO

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuto ad inacidimento. Deve presentare o dare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92 e successive modifiche.

FRUTTA

La frutta richiesta è di I^a Categoria e deve essere scelta esclusivamente fra: pere, arance, banane, nespole, ciliegie, pesche, fragole, albicocche, mele, mandaranci, mandarini, clementine e dovrà trovare giusta alternanza nell'arco della settimana.

LATTE

E' richiesto l'uso di latte intero e parzialmente scremato in confezioni da 1 litro a lunga conservazione, sterilizzato WHT, per le preparazioni delle pietanze che ne richiedono la presenza come ingredienti.

JOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, agli additivi ed alla frutta aggiunta. Le confezioni da gr.125, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.S.109/92 e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C- D.P.R.327/80 art.47/52.

FORMAGGI

Si richiedono i seguenti tipi (freschi):

- Caciotta
- A Pasta Molle: Crescenza, robiola, stracchino, taleggio
- A Pasta Filata: mozzarella, scamorza, provola dolce
- A Pasta dura: pecorino, parmigiano reggiano, grana reggiano.

CREME PRONTE E DESSERT

Condizione generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.S.109/92.
- Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
- Confezione da 125 gr.

GELATO INDUSTRIALE

I gelati industriali devono essere classificati e caratterizzati in base alla proposta CEE (9/10/70).

- E' accettato un over - ran del 100/130%. Confezione monodose: coppetta gusto frutta gr.45
- coppetta gusto crema gr.45 - coppetta gusto vaniglia/cioccolato gr.45

CESTINI FREDDI

- 1 panino con prosciutto cotto o crudo.
- 1 panino con formaggio.
- acqua minerale in confezione singola.
- 1 frutto
- 1 dessert.
- bicchiere + tovagliolo.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale da fornire sarà del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata da anidride carbonica. Conforme a quanto stabilito dal D.M.S.542/92. Il quantitativo da fornire sarà di cl. 0,250 pro capite giornaliero.

La grammatura degli alimenti elencati nelle diete si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento base che compone la ricetta (es.: pasta al pomodoro g.100, vuole

significare che devono essere impiegati 100 g di pasta cruda per comporre il piatto; contorni ed altri ingredienti saranno aggiunti in misura idonea alle necessità gastronomiche della ricetta).

La ditta dovrà fornire a parte gli ingredienti di condimento da utilizzare al momento del consumo in quantità congrua nei confronti dei pasti consegnati (sale, limone, aceto, olio extravergine di oliva)

ART. 9 - PRODOTTI BIOLOGICI

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare frutta e verdure provenienti da coltivazioni biologiche certificate, senza alcuna variazione al corrispettivo pattuito.

ART. 10 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il centro cottura e le attrezzature utilizzate per la produzione e il confezionamento dei pasti dovranno essere idonee. Dovranno possedere tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e alla L. n. 283 del 30/04/01962 e s.m.

L'idoneità di cui sopra, è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto, all'aggiudicazione della gara, alla stipula del contratto e allo svolgimento del servizio.

La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi vigenti sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/4/55 n.547 e 7/1/1956 n. 164, 19/3/1956 n.302 D.M. 303 e s.m.i, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART.11 - CONFEZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati all'interno del centro cottura in conformità alle norme vigenti in materia e in relazione al sistema di consegna (pasto da asporto monoporzione o sporzionamento),

I contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere conformi alla normativa vigente ed adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica (riporteranno delle stampigliature indelebili con la scritta: COMUNE DI CATANIA - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni:

- Denominazione della pietanza contenuta
- Data di preparazione
- Dicitura “ non contiene sostanze alimentari di origine transgenica”

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncini di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- Individuazione dieta speciale contenuta
- Denominazione della pietanza contenuta
- Data di preparazione
- Dicitura “non contiene sostanze alimentari di origine transgenica”

I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere.

La ditta appaltatrice dovrà fornire, in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene con la dicitura "alimenti", i piatti per la frutta, posate, bicchieri e tovaglioli con sistema a perdere.

Il personale dipendente adibito alla consegna del vitto destinato alle scuole dovrà indossare idonea abbigliamento recante una stampa con la dicitura REFEZIONE SCOLASTICA (caratteri cubitali per facilitare la lettura anche a distanza).

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali e idonei autofurgoni il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. n.327 del 26/3/1980 art. 43. Devono essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica). Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalla normativa vigente.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio, di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART.12 - PERSONALE ADDETTO

La cottura, le confezioni ed il trasporto dei pasti nelle diverse scuole/plessi saranno effettuati da personale dipendente della ditta appaltatrice.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme in materia.

Nel caso in cui la Scuola scelga autonomamente di optare per il metodo dello "sporzionamento" il personale che, comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi di distribuzione, dovrà essere munito di attestato di formazione.

Per le modalità del servizio sopra indicate non è previsto il DUVRI in quanto non sussiste interferenza tra il personale della ditta aggiudicataria e personale in dotazione della scuola richiedente il servizio mensa con il metodo dello sporzionamento.

La ditta appaltatrice è tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

Tale obbligo vincola l'appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, nel rispetto della natura industriale, artigiana o cooperativa della struttura e delle dimensioni dell'impresa, nonché di ogni altra sua qualificazione giuridica o sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi di cui ai commi precedenti, il Comune contesterà la inadempienza della ditta appaltatrice e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili, se la fornitura è in esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se la fornitura è stata ultimata, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi suddetti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione al Comune, né chiedere risarcimento di danni per tale titolo.

ART. 13 - CONTROLLI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi che possono venire a contatto con le sostanze alimentari nonché dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, delle sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio anche con proprio personale, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme

stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Il Comune si riserva, inoltre, di effettuare, mediante apposite Commissioni, controlli sull'esecuzione del servizio.

Il Comune potrà, altresì, richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune provvederà con proprio personale alla vigilanza sul regolare svolgimento del servizio e, si avvarrà, altresì, delle segnalazioni dei Dirigenti Scolastici interessati, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora, all'atto della ricezione, i pasti prodotti non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti. I pasti che non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti. L'Amministrazione Comunale, in tal caso, potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le spese eventuali.

Qualora durante lo svolgimento del servizio si dovessero rilevare inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. € 1.000,00 - in caso di mancata consegna di interi pasti o di parte di questi, regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati;
2. € 1.000,00 - in caso di grammature delle derrate alimentari inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato senza immediata integrazione delle stesse;
3. € 1.000,00 – in caso di fornitura di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato che non venissero immediatamente sostituiti a norma;
4. € 1.000,00 – nel caso in cui venissero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice;
5. In caso di recidiva, ciascuna penalità sarà maggiorata nella seguente misura percentuale: 1^a recidiva 50% - 2^a recidiva 80% - oltre la 2^a recidiva il 100%.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, si procederà alla applicazione della penalità da recuperare mediante ritenuta diretta nella liquidazione delle fatture.

Qualora l'inadempienza dovesse produrre gravi danni all'utenza si procederà a risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti dall'ente rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni patrimoniali subiti.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di risoluzione dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 30, per singole o reiterate, anche solo parziali, inadempienze contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

ART.14 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Appaltatore, in ottemperanza all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 è tenuto a presentare all'Amministrazione, al momento della firma del contratto, una cauzione pari al 10% (dieci per cento) dell'importo a b.a, resa con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016.

Tale garanzia è progressivamente svincolata ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

Nel corso dell'appalto la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

1. decadenza dell'Appaltatore dal contratto;
2. risoluzione del contratto per fatto e colpa dell'Appaltatore;
3. violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'Appaltatore;
4. danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'Appaltatore.

ART. 15 - DANNI A PERSONE O COSE - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre una assicurazione con primaria compagnia di assicurazione e con contratto giudicato idoneo dal Comune, contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale di RCT non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro blocco unico e € 80.000,00 per persona.

ART. 16 - PAGAMENTI

La liquidazione sarà effettuata dall'Amministrazione Comunale con le modalità dell'art.41 del Regolamento di contabilità, su presentazione di documentazione giustificativa di spesa.

Il termine di liquidazione delle fatture emesse è fissato a carico della competente Direzione in 30 giorni dalla ricezione delle fatturazioni stesse.

Il termine contrattuale per il pagamento da parte dell'Amministrazione Comunale delle fatture emesse dagli Enti e/oDitte commissionarie è fissato ai sensi di legge.

ART. 17 - STIPULA ED EFFICACIA DEL CONTRATTO D'APPALTO

L'aggiudicazione, notificata alla ditta interessata con lettera PEC, costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

Allo stesso indirizzo di PEC verranno date tutte le comunicazioni relative all'appalto.

ART.18 - SUBAPPALTO SERVIZI

L'Aggiudicatario non può affidare a terzi il servizio del presente appalto, salvo autorizzazioni dell'Amministrazione e comunque entro i limiti della normativa vigente sulla ristorazione.

Fermo restando che l'impresa aggiudicataria sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione e nei limiti del 30% del valore dell'appalto, i seguenti servizi e forniture:

1. la veicolazione dei pasti nelle scuole;
2. la fornitura delle stoviglie a perdere e dell'acqua minerale.

ART. 19 - ONERI A CARICO

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, relativo personale (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna, sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare la rilevazione ed il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza in relazione ai menu e, in base ai risultati acquisiti, potrà presentare una proposta di modifica degli stessi per una eventuale, successiva applicazione previa approvazione da parte della ASP - SIAN, con la quale la Ditta interloquirà in merito.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria, ad eccezione dell'importo sul valore aggiunto (IVA) che sarà a carico dell'Amministrazione.

ART. 20 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione e l'Impresa appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente contratto, facendo salva l'applicazione delle penali e la risoluzione in via amministrativa del contratto, verrà demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria ed il Foro competente sarà quello di Catania.

L'insorgere di qualsiasi controversia fra il Comune e l'Impresa appaltatrice non legittima la stessa a sospendere il normale svolgimento del servizio.

Il presente capitolato si compone di n.12 pagine.

IL RUP
Dott.ssa Grazia Scalia

Il Direttore della Direzione
Pubblica Istruzione-Sport-Pari Opportunità
Dott. Paolo Italia