

CAPITOLATO D'ONERI PER FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI OCCORRENTI PER IL SERVIZIO DI MENSA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI PIRAINO - ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Art.1- Oggetto dell'appalto è la preparazione e fornitura di pasti caldi per gli alunni che frequentano nel corrente anno scolastico 2014/15 le Scuole dell'Infanzia di Piraino Fiumara e Zappardino, le Scuole Primarie di Piraino Gliaca e Zappardino e la Scuola Secondaria di Primo Grado di Gliaca.

Art.2- I prodotti necessari al confezionamento dei pasti dovranno essere acquistati direttamente dalla Ditta aggiudicataria, secondo le caratteristiche di cui all'alleg."A" e, comunque, in conformità alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia, dovranno essere adeguatamente conservati e la necessaria cottura dovrà essere effettuata il giorno stesso del loro consumo.

Art.3- I pasti dovranno essere preparati per tutta la durata del rapporto, esclusi i giorni festivi, di vacanza e di sospensione delle attività didattiche, nei locali in cui la ditta aggiudicataria svolge la propria attività, così come dichiarato in sede di gara, dovranno essere forniti in multiporzione e sporzionati nei vari plessi scolastici interessati assumendo a proprio carico tutte le spese inerenti il servizio. La ditta dovrà assicurare la fornitura dei pasti garantendo il "legame" fresco-caldo e la preparazione di particolari alimenti, soprattutto la pasta, nei tempi immediatamente antecedenti il consumo.

Dovranno essere forniti: tovaglioli e piatti/bicchieri/posate in plastica monouso a perdere, in rapporto al numero dei pasti serviti e, inoltre, acqua minerale naturale (l. 1,5 x 5 pasti). Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto, olio extravergine di oliva, sale e limone.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro di Cottura ma dovrà essere eliminato in loco.

Art. 4 - I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in contenitori isotermici nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per i brodi, per la pietanza e i contorni); dovranno inoltre essere trasportati con automezzi coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità.

I contenitori e le modalità di trasporto dovranno consentire il mantenimento di una adeguata temperatura fino al momento della somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici; inoltre, la percorrenza non dovrà essere superiore a 50 km e, in ogni caso, la durata del trasporto dal centro all'utenza non dovrà essere superiore ad 1 ora;

Art. 5 - Nell'attività di sporzionamento dei pasti nei locali scolastici serviti, la ditta appaltatrice provvederà, a sue spese, a dotare il proprio personale dipendente del vestiario da lavoro (in particolare copricapo, guanti monouso, camice pulito di colore bianco, o comunque, di colore chiaro) e degli strumenti necessari, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Detto personale dovrà essere inoltre provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 6 - I pasti dovranno essere forniti in conformità alle tabelle dietetiche approvate dall' A.S.P. Distretto di Patti e allegate al presente Capitolato. **(STRALCIO DELLE TABELLE DIETETICHE)**

Art. 7 - La Ditta dovrà impegnarsi a preparare pasti alternativi (secondo le tabelle dietetiche speciali allegate al presente Capitolato) per ragazzi che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea o problemi che riguardano la consumazione di alcuni generi vietati dalla Religione di appartenenza degli utenti, previa comunicazione degli eventuali nominativi da parte di questa Amministrazione;

Art. 8 - I pasti dovranno essere forniti secondo il seguente prospetto (suscettibile di variazione senza che la ditta abbia diritto ad alcuna rimostranza) e con riferimento alle allegate tabelle dietetiche, diversificate secondo gli ordini di scuola:

<u>SCUOLA DELL'INFANZIA DI PIRAINO</u>	da lunedì a venerdì - pranzo alle ore 12,00
<u>SCUOLA DELL'INFANZIA DI FIUMARA</u>	da lunedì a venerdì - pranzo alle ore 12,00
<u>SCUOLA DELL'INFANZIA DI ZAPPARDINO</u>	da lunedì a venerdì - pranzo alle ore 12,00
<u>SCUOLA PRIMARIA DI PIRAINO</u>	martedì - pranzo alle ore 13,00
<u>SCUOLA PRIMARIA DI GLIACA</u>	martedì - pranzo alle ore 13,15
<u>SCUOLA PRIMARIA DI ZAPPARDINO</u>	lunedì - pranzo alle ore 13,15
<u>SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI GLIACA</u>	lunedì e mercoledì - pranzo alle ore 13,45

In tutte le scuole i pasti dovranno essere forniti con 15 min circa di anticipo rispetto ai suddetti orari e nella quantità corrispondente al numero degli alunni effettivamente presenti alle lezioni che dovrà essere accertato giornalmente dalla Ditta aggiudicataria presso le sedi scolastiche interessate. Gli utenti che fruiranno del servizio di che trattasi, sono circa

300 e tale numero potrà essere suscettibile di variazione, in più o in meno, senza che la Ditta abbia a pretendere alcun diritto per eventuale eccessiva riduzione dei pasti. A personale comunale è affidato il compito di controllo dei prodotti che dovranno corrispondere esattamente alle caratteristiche descritte nell'alleg."A" del presente Capitolato.

Art. 9 - Saranno ammesse a partecipare alla gara, ai sensi degli artt. 34 e 38 del D.L n. 163/2006, le imprese singole o raggruppate che abbiano nel proprio statuto e/o nell'oggetto sociale, almeno una delle seguenti attività: servizio mensa, catering, ristorante e che siano in possesso dei seguenti requisiti previsti dal bando di gara:

- a) di ordine generale come previsti dall'art.38 del D.Lgs. 163/2006;
- b) di essere in regola con la legge 68/99,
- c) di non trovarsi in stato di cessazione di attività;
- d) di essere in regola con gli obblighi previdenziali e assistenziali;
- e) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- f) Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerente al servizio di che trattasi;
- g) Autorizzazione sanitaria a svolgere l'attività di produzione, preparazione e confezionamento di pasti giornalieri per la ristorazione collettiva;
- h) Autorizzazione sanitaria dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- i) dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, attestante la disponibilità produttiva per presuntivi n. **200 pasti giornalieri**, di cui al presente appalto, la capacità produttiva impegnata da contratti in essere (specificare i vari Enti ed il relativo numero di pasti impegnati), la durata degli stessi nonché la capacità produttiva residua e la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura. La capacità produttiva impegnata deve essere comprensiva del numero dei pasti vincolati per conto proprio o di terzi.
- l) elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici e privati, dei servizi o forniture stesse; se trattasi di servizi e forniture prestate a favore di Amministrazioni o Enti pubblici, esse dovranno essere provate da certificati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni o dagli Enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestatati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione dovrà essere dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

Art. 10 - Questa Amministrazione ha facoltà di accertare presso i vari Enti la veridicità delle dichiarazioni di cui al precedente **Art. 9**;

Art.11 - Il controllo dell'igienicità dei locali e dei pasti sarà effettuato dal Servizio Igiene Pubblica e/o da personale incaricato dall'Amministrazione.

Art. 12 - I prezzi unitari a base d' asta per ogni singolo pasto fornito sono i seguenti:

Scuole dell'Infanzia € 4,73 + Iva al 4%, per una media presuntiva giornaliera di 65 utenti

Scuole Primarie e Secondaria di Primo Grado: € 5,02 + Iva per una media presuntiva giornaliera di 60 utenti.

Saranno comunque pagati solamente i pasti effettivamente richiesti e forniti. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto. Il prezzo delle diete differenziate si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che fruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

Art.13 - L'appalto avrà validità da ottobre 2014 al 31 maggio 2015.

Art.14- L'Amministrazione si riserva la facoltà di poter ispezionare con proprio personale e/o personale all'uopo incaricato e/o autorizzato e senza preavviso, il centro cottura utilizzato dal fornitore per il confezionamento dei pasti e di verificare presso gli altri Enti il numero dei pasti eventualmente impegnati successivamente all'aggiudicazione del presente appalto.

Art.15- Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di acquistarli, nel quantitativo occorrente, con addebito delle maggiori spese a carico del fornitore, senza bisogno di diffida o di atto formale, riservandosi di richiedere i danni derivati dalla mancata consegna.

Art.16- L'Amministrazione Comunale, con giudizio inappellabile ha piena facoltà di rifiutare la merce data riconosciuta, ad un primo esame sommario, non rispondente alle qualità richieste e di esigere l'immediata sostituzione. Nel caso in cui il fornitore non intenda o non sia in grado di procedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'articolo precedente. Nel caso di sospensione della fornitura da parte della Ditta aggiudicataria, per un periodo di giorni tre, anche se non consecutivi, è facoltà della Amministrazione dichiarare la cessazione del rapporto, trattenendo la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

L'incameramento della cauzione verrà applicato con semplice provvedimento dell'Amministrazione, nel caso in cui la Ditta si rifiutasse di dare inizio alla fornitura entro il termine comunicato, riservandosi la tutela dei propri diritti ed interessi per via legale, anche per eventuale risarcimento dei danni.

Art.17- Qualora all'atto della consegna della merce l'Amministrazione decidesse di prelevare un campione del prodotto, da sottoporre ad analisi per accertare la qualità e/o la composizione, questo deve essere chiuso in tre recipienti e buste, idoneamente sigillate, una per il Comune, una per la ditta ed una per le analisi, mentre si procederà comunque alla consegna della merce. Nel caso in cui dagli accertamenti effettuati non risultino rispettati i parametri di igiene e qualità dei pasti e/o dei prodotti richiesti, questo Ente ha la facoltà di recedere immediatamente dal contratto, trattenendo la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

Art.18- Le spese di analisi che abbiano dato esito sfavorevole, sono a completo carico del fornitore. I metodi di analisi, esplicitamente accettati da fornitore, per accertamento della qualità della merce, sono quelli in uso presso il Laboratorio di Igiene e Profilassi di Messina al momento in cui avviene la fornitura o, in mancanza, quelli in uso presso gli stessi Laboratori delle città vicine o di Istituti Universitari, debitamente attrezzati.

Art.19- L'accettazione da parte dell'addetto della merce consegnata, non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti, non rilevati all'atto della consegna.

Art.20- La liquidazione della spesa avverrà, previa presentazione di regolari fatture corredate dai buoni di consegna giornalieri vistati dai responsabili dei plessi, con scadenza mensile posticipata e con mandato a favore del legale rappresentante.

Art.21- I rischi di trasporto, nonché quelli che dovessero eventualmente verificarsi durante il confezionamento dei pasti o nel corso della loro distribuzione ed ogni danno prodotto a persone o cose, si intendono a carico della Ditta appaltatrice.

Art.22 - L'Amministrazione Comunale, a tutela della violazione delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menù

€ 100,00 per ogni ritardo di consegna di oltre 10 minuti

€ 100,00 per ciascuna delle violazioni del presente Capitolato

€ 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature(verificate su dieci pesate della stessa preparazione

€ 300,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione di ambienti, mezzi di trasporto e attrezzature in uso;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quant'altro altro stabilito dalle leggi in materia.

Per analisi batteriologiche e/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio abilitato o da relazione del Servizio Igiene Pubblica dell'ASL, risulti "mediocre" o cattivo", verrà applicata la sanzione di € 150,00 alla prima infrazione, € 300,00 alla seconda infrazione, € 450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni e/o violazioni di cui al presente capitolato, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art.23- E' vietato il subappalto e non si accettano offerte per procura o per persone da nominare.

Art.24- La fornitura verrà aggiudicata alla ditta che, previa accettazione delle norme contenute nel presente Capitolato, presenterà l'offerta piu' vantaggiosa e i prezzi offerti si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto. L'Amministrazione si riserva il diritto dell'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola Offerta.

Art.25- La Ditta appaltatrice dovrà eleggere e mantenere il proprio domicilio legale, per tutta la durata della fornitura, presso l'Ufficio di Segreteria di questo Comune.

Art.26- Per quanto non previsto nel presente Capitolato, valgono le norme del Capitolato Generale dello Stato e le vigenti Leggi in materia.

ALLEGATO "A" AL CAPITOLATO D'APPALTO PER FORNITURA PASTI CALDI.

IL PANE deve essere consegnato in confezione igienica.

IL RISO deve essere a grani bianchi ed omogenei, senza punteggiature nè fori, privo di corpi estranei, deve tenere la cottura e, quindi, non scuocersi e deve essere scelto tra le migliori marche.

LA PASTA deve essere di grano duro e scelta tra le migliori marche.

PROSCIUTTO COTTO, SPECK, BRESAOLA E TUTTI I FORMAGGI FRESCHI devono essere di ottima qualità e scelti tra le migliori marche.

IL FORMAGGIO PARMIGGIANO/GRANA/PECORINO dovrà essere di 1^a qualità.

IL PESCE, deve essere di ottima qualità e, se surgelato, deve essere scelto tra le migliori marche.

L'OLIO deve essere extravergine di oliva di ottima qualità e marca.

SALSA DI POMODORO E PELATI devono essere di ottima qualità e scelti tra le migliori marche.

L'ACQUA deve essere scelta tra le migliori marche.

LA CARNE deve essere fresca, di 1^a qualità, esente da fratture, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e, precisamente, non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera. Deve essere servita agli alunni ben cotta, tenendo conto che la quantità di pollo e tacchino, indicata per pasto unitario nella tabella dietetica, è considerata al netto dello scarto.

LA FRUTTA deve essere fornita fresca, di 1^a scelta e deve variare tutti i giorni e secondo la stagione.

LA VERDURA deve essere fresca e di 1^a scelta.

La qualità, la confezione e le caratteristiche di tutti gli alimenti dovranno essere, in ogni caso, conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.