



COMUNE DI MALETTO
Città Metropolitana di Catania
Codice Fiscale .e partita IVA: 00445110877

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA DELL'ISTITUTO
COMPRESIVO DI MALETTO CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO.
PERIODO – DAL 01 OTTOBRE 2018 AL 31 MAGGIO 2019.**

**ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO**

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione nel centro di cottura della ditta appaltatrice, dei pasti caldi di cui alla tabella dietetica allegata, alla loro distribuzione nelle sezioni della Scuola Materna dell'Istituto Comprensivo di Maletto in favore degli alunni e degli Insegnanti che effettuano orario prolungato, per cinque giorni la settimana. L'appalto si riferisce al periodo da Ottobre 2018 a Maggio 2019.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è stabilito dal Comune e può essere variato insindacabilmente dal medesimo senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

Il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato quotidianamente dalla scuola alla ditta appaltatrice, entro le ore 9,15 di ogni giorno, sulla scorta delle effettive presenze degli alunni. Pertanto, la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Il compenso alla ditta verrà corrisposto in base al numero effettivo di pasti erogati.

**ART. 2
INDICAZIONE DEL PREZZO**

Il prezzo a base d'asta del pasto caldo è stabilito in € 4,08 oltre IVA 4%, per ogni pasto giornaliero fornito agli alunni della scuola dell'infanzia, insegnanti e personale ATA per un numero complessivo presunto giornaliero di n. 100 circa.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 30 giorni per comprovate inadempienze, anche solo parziali del capitolato speciale d'appalto, da parte della ditta aggiudicataria o per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art.1664, 2° comma, del Codice Civile sono a carico della ditta aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti danni o compensi di sorta.

**ART. 3
TABELLE DIETETICHE**

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, vistate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.P. n. 3 Catania, secondo le indicazioni nutrizionali delle LARN, che vengono allegare e che costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

La ditta affidataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica e le quantità degli alimenti descritti nelle predette tabelle dietetiche.
E' assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.
Le tabelle dietetiche saranno affisse presso ogni sezione delle scuole e potranno essere variate nel corso dell'anno, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 4

PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati, per minori con problemi correlati a patologie fisiologiche particolari, producendo e gestendo con il sistema di autocontrollo aziendale diete speciali formulate da personale esperto su prescrizione medica. Assicura anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiosi, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

ART. 5

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio avviene mediante procedura semplificata di cui all'art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, come modificato dall'art. 25 del D.Lgs. n. 56/2017 assumendo quale criterio di selezione quello del prezzo più basso.

Per potere partecipare, i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

A. di ordine generale: sono quelli di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

B. Requisiti di idoneità professionale.

1. iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*) o in uno dei registri professionali corrispondente all'oggetto dell'appalto;
2. autorizzazione sanitaria in corso di validità per la produzione e preparazione pasti rilasciata da A.S.P..

C. Requisiti di capacità economica e finanziaria:

- fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi non inferiore a € 99.000,00 ;
- importo relativo ai servizi nel settore della ristorazione scolastica realizzati negli ultimi tre esercizi non inferiore a €99.000,00 IVA compresa.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

1. servizi e forniture prestati negli ultimi tre anni con particolare riferimento alla gestione del servizio di refezione scolastica;
2. numero medio di dipendenti;
3. disponibilità delle attrezzature tecniche da adibire al servizio da appaltarsi, fra le quali i veicoli idonei dal punto di vista igienico sanitario al trasporto dei cibi secondo quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 26/3/1980, n. 327;
4. capacità produttiva secondo quanto prescritto dal punto 3.1.7.1 dell'allegato 1 al D.A. Sanità 20/5/1996 e s.m.i.;
5. Le modalità di affidamento del servizio in questione sono quelle descritte nella lettera d'invito, altresì, le modalità e i tempi per l'aggiudicazione definitiva e per la stipula del contratto.

ART. 6 DURATA E IMPORTO

La durata dell'appalto è riferita al periodo 01 Ottobre 2018 a 31 Maggio 2019 - con i tempi e modalità di cui al presente capitolato, sino alla concorrenza della somma di €39.000,00, IVA inclusa. E' escluso in ogni caso ogni forma di rinnovo e di variazione dei prezzi unitari.

ART. 7 MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di refezione scolastica si svolge presso i locali adibiti a sede della Scuola Materna dell'Istituto Comprensivo di Maletto.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R. 327/80 per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti, per il quale non verrà pagato il relativo corrispettivo.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna, in duplice copia, indicante data, ora, scuola, numero di pasti e tipologia in riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso la scuola tra le ore 12,00 e le ore 12,30, in relazione alle motivazioni richieste dalla scuola, la consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna presso la scuola, tramite gli insegnanti o altro personale appositamente autorizzato, verranno controfirmate le bolle di consegna, di cui una copia resterà al firmatario. Le bolle e i buoni pasto saranno mensilmente inviate presso il Servizio Istruzione del Comune e costituiranno anche documento necessario alle previste fatture di pagamento, effettuate sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese all'utenza.

Il personale firmatario o altri soggetti all'uopo autorizzati, nel caso in cui siano difformi a quanto previsto dalle tabelle o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettici, devono riportare tale situazione nella bolla di consegna.

ART. 9 PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI

La ditta affidataria si impegna ad osservare tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- deve essere munita del piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 193/2007;
- gli alimenti e le derrate alimentari in genere, dovranno essere trasportati in contenitori idonei, le temperature di conservazione degli alimenti, anche durante il trasporto, dovranno essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 ed è pertanto necessario che gli alimenti vengano trasportati in contenitori termici a chiusura ermetica e questi a loro volta in altri contenitori di protezione;
- I pasti appena preparati dovranno essere trasportati con dei mezzi che devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43, 45 e 47 del D.P.R. n. 327/1980.
- La ditta dovrà fornire anche, posate, bicchieri e tovaglioli col sistema a perdere e in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene con la dicitura degli alimenti.

ART. 10 PERSONALE ADDETTO

La cottura, la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nella scuola saranno effettuati dal personale della ditta affidataria.

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

ART. 11 CAUZIONE

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare la garanzia fideiussoria definitiva secondo le disposizioni di cui all'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 12 CONTROLLI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà 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, dei mezzi adibiti al trasporto nonché 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 ed a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini etc. e su quant'altro fa parte della 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.

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

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.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di €300,00;
- Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art.7 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di €500,00;
- Qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di €600,00;
- Qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta affidataria, una penalità pari a €800,00.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'affidamento, le penalità saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente offerti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Sindaco o suo delegato.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria ai sensi dell'art.14 della legge 283/62 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980.

ART. 13 PAGAMENTO CORRISPETTIVO

Il pagamento del corrispettivo dei pasti effettivamente forniti, sarà effettuato con scadenza mensile previa presentazione della fattura che dovrà riportare il seguente codice identificativo CIG: **Z8E2482135**, accompagnata delle rispettive bolle di consegna, debitamente firmate dall'autorità scolastica, e dai buoni pasto.

Tutti i pagamenti derivanti dall'appalto del presente servizio saranno effettuati mediante bonifico bancario o postale su appositi conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane S.p.A., dedicati, anche non in via esclusiva, per tali pagamenti. A tal fine la ditta appaltatrice deve comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti entro sette giorni dallo loro accensione.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 14 SPESE

Tutte le spese relative all'eventuale registrazione del contratto, redatto nella forma della scrittura privata elettronica, qualora la richiesta fosse avanzata dall'aggiudicatario, sono a carico della ditta aggiudicataria.