

ALL.B



COMUNE DI MILAZZO

1° Settore - Affari Generali e Politiche Sociali
3° Servizio – Servizi Sociali e Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MILAZZO

PER IL PERIODO 14 novembre 2019 – 29 MAGGIO 2020 - C.I.G.809247AF2.

SOMMARIO

ART	1	OGGETTO DELL' APPALTO
.		
ART	2	ATTIVITA'DEL SERVIZIO APPALTATO
.		
ART	3	VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
.		
ART	4	DURATA DEL SERVIZIO
.		
ART	5	TABELLE DIETETICHE
.		
ART	6	MENU'-VARIAZIONI E DIETE ALTERNATIVE
.		
ART	7	VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI
.		
ART	8	CENTRO DI COTTURA
.		
ART	9	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
.		
ART	10	CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE – OBBLIGHI
.		
ART	11	IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO
.		
ART	12	RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE
.		
ART	13	VIGILANZA SUL SERVIZIO
.		
ART	14	CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI
.		
ART	15	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA
.		
ART	16	MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE
.		
ART	17	COMMISSIONI MENSA
.		
ART	18	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E SCIOPERI
.		

ART	19	RILIEVI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART	20	PENALI
ART	21	DIVIETO DI SUBAPPALTO
ART	22	ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE
ART	23	VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE
ART	24	CAUZIONE DEFINITIVA
ART	25	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART	26	RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E SULL'ASSUNZIONE DEI DISABILI
ART	27	CONTROVERSIE
ART	28	INFORMAZIONI
ART	29	RINVIO A LEGGI

ALLEGATO QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPIEGARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

ARTICOLO 1 -- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia cittadine per il periodo 14 novembre 2019 - 29 maggio 2020. Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti con una componente in prevalenza biologica e la merenda agli alunni frequentanti le n. 11 scuole dell'Infanzia degli Istituti Comprensivi del Comune di Milazzo, per un totale presunto di 29.768 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica. L'utenza è rappresentata dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, nonché dal personale docente e/o collaboratori scolastici, avente diritto alla mensa ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16/5/1996.

Per fini sociali quali il mantenimento dei livelli occupazionali e per la salvaguardia del principio di continuità che per tipologia di prestazione di servizio diventa imprescindibile, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire ed utilizzare, in via prioritaria, i lavoratori del precedente appalto, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio art. 50 del decreto legislativo 50/2016, e previa verifica del mantenimento del possesso dei titoli qualificanti necessari per l'espletamento del suddetto servizio.

ARTICOLO 2 – ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria allegate, ovvero, in caso di prodotti biologici, per come indicati in sede di offerta di gara;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico;

- la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto (minimo 6),dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente), in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CEE;
- la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
- l'apparecchiatura e la spaccchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato (almeno un addetto ogni 30 alunni). Per i plessi scolastici dove il numero dei pasti giornalieri è inferiore a 10 la ditta appaltatrice potrà fornire il pasto in monoporzioni;
- il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;
- le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate.
- Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza pasquale, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria;
- gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia e riassetto delle sale verranno definite in concerto tra l'Amministrazione comunale e i Dirigenti scolastici e comunicati alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'importo a base d'asta del presente appalto per ciascun pasto è di euro 4,70 oltre IVA al 4% per un importo presunto di euro 139.909,60 oltre IVA al 4% (5.596,38) ed oneri di sicurezza(incompressibili) di € 267,91 oltre iva al 4% (€ 10,71) per un totale di euro 145.784,60.

Il prezzo di aggiudicazione, a misura e non a corpo, è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici e/o dalle somme stanziare in bilancio. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, previa stipula del contratto di fornitura, ed emissione di regolare fattura elettronica, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero, sia alle sedi di mensa scolastica, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. Il pagamento avverrà nei modi e termini di cui alle leggi vigenti.

ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata per il periodo 14 novembre 2019 – 29 maggio 2020, salvo concessione di apposita proroga tecnica da assegnare per garantire continuità nell'erogazione della fornitura del servizio di refezione scolastica, limitatamente al solo periodo necessario per l' espletamento della gara e la consegna del servizio.

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso, fermo restando che la irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formalizzazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio per come previsto dal bando di gara ed alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quando effettivamente prestato.

ARTICOLO 5 – TABELLE DIETETICHE

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti", regolarmente approvate dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione-Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. di Milazzo, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante. In caso di offerta di cibi biologici, la ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti da coltivazioni e da

trasformazioni biologiche, regolarmente certificate. I pasti preparati devono rispondere al dettato dall'art.5 delle 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igienico ed organolettiche degli alimenti.

ARTICOLO 6 – MENU': VARAZIONI E DIETE ALTERNATIVE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione comunale ed approvato dall'U. O. C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione- dell' A.S.P di Milazzo sia per la qualità che per la grammatura. Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di “diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

1° piatto : pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine)

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o in alternativa, carni bianche al vapore con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a :

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari siano esse singole o multiple;

-soggetti celiaci;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio. La ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di particolari menù dovuti a motivi etico- religiosi. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le variazioni al menù base a seguito di richieste di diete speciali dovranno essere apportate dalla ditta aggiudicataria e trasmesse al Settore Educazione che provvederà a trasmetterle all'A.S.P per l'approvazione.

ARTICOLO 7 – VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

E' consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura e seguito di festività ecc.) previa comunicazione al 1°Settore - 3° Servizio del Comune.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta unicamente nei casi di: gravi guasti agli impianti di cottura e /o di avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidiani necessari, confezionandoli con le caratteristiche del presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni variazione oltre che al Comune, anche ai Dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni plesso scolastico prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 8 – CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente che deve essere ubicato in Milazzo o nei comuni limitrofi al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi non conservati a lungo dopo la cottura. Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, pure esso dichiarato agibile dalle Autorità Sanitarie competenti.

Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie non deperibili, quali olii, formaggi, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio ed all'uso dichiarati idonei dalle autorità sanitarie.

ARTICOLO 9 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

Per *Responsabile del Servizio* si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con i Dirigenti Scolastici e le commissioni mensa.

Al *Responsabile del Servizio* spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante nonché diretto interlocutore del Comune;
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato;

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Milazzo o in un Comune limitrofo e un ufficio con recapito telefonico –indirizzo e-mail, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, dovrà inoltre dotarsi di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle 17,00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Settore 1° - 8° Servizio del Comune di Milazzo comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- Indirizzo dell'ufficio e numero di telefono ed e-mail, numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile e del Direttore del centro cottura;
- nome del Responsabile del servizio, curriculum professionale e mansioni;

ARTICOLO 10 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE –OBBLIGHI

In base al D.lgs. 193/2007 regolamento 852-853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione.

–Il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro di cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il o i cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

L'operato del centro di cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

Il Responsabile dovrà garantire la presenza fisica quotidiana nel centro di cottura ed essere rintracciabile durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 1/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo del lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari.

ARTICOLO 11 – IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere. La ditta appaltatrice deve mettere

a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione,
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 12 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici. La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore ad euro 3 milioni per ogni sinistro nei confronti del Comune di Milazzo. Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti finiti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico- sanitarie. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio sia verso il Comune di Milazzo che verso terzi.

ARTICOLO 13 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità, il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti. Per la funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell'ASP effettueranno controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti.

ARTICOLO 14 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in casi di reclamo.

ARTICOLO 15 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

-prelievo mensile di n.1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertare i seguenti indici: carica batterica totale, batteri coliformi, stafilococchi aurei, salmonella, listeria. Devono obbligatoriamente essere sottoposti ad indagine: le carni crude, suine, avicole e bovine, il pesce surgelato, le uova pastorizzate, paste ripiene, verdure crude o preparazioni da consumarsi fredde quali affettati, formaggi, insalate di mare, arrostiti freddi ecc.;

-prelievo annuo di n.3 campioni (farine, pasta, riso, legumi secchi)per la ricerca di eventuali parassiti;

- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno;
- verifica mensile del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;
- verifica mensile al centro di cottura;
- verifica mensile dello stato dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti. La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli al 1° Settore - 9° Servizio del Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi. In caso di inadempienza nell'invio nel detto termine verrà applicata una penale di euro 50,00 per ogni giorno di ritardo.

ARTICOLO 16 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato nel centro cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite del presente capitolato. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione. Al fine di agevolare il controllo dell'andamento del servizio e del livello di gradibilità del menù, l'insegnante referente per ogni plesso scolastico dovrà compilare anche quotidianamente in tutte le sue parti una apposita scheda di rilevazione fornita dal Comune che sarà consegnata ai Dirigenti Scolastici per la trasmissione al Comune.

ARTICOLO 17 – COMMISSIONI MENSA

In ogni plesso scolastico è istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e genitori. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento dei servizi di mensa e di segnalare al 1° Settore - 3° Servizio del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni. Ogni Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione. La commissione provvederà a relazionare mensilmente sull'andamento del servizio.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita al centro cottura.

ARTICOLO 18 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso. Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00 il Comune corrisponderà alla ditta il 50% del costo complessivo della fornitura commissionata sulla base del numero precedente allo sciopero.

ARTICOLO 19 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo "Penali". La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 20 - PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte

del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00(centocinquanta) a euro 1.500,00(millecinquecento).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

- a)Analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattive" penali di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es.1° infrazione 150,00 -2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00); risultato "mediocre" penale di euro 150,00 non progressiva;
- b)analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque giudicata "cattiva" penale di euro 150,00 alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- c)analisi di quantità: se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- d)menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara comporta una penale di euro 150,00 alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- e)ritardo nell'invio delle analisi: per ogni giorno di ritardo nell'invio delle analisi di cui all'articolo "Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta" verrà applicata una penale di euro 52,00 per ogni giorno di ritardo. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ARTICOLO 21 –DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto della fornitura pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 22 – ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabili) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al rispetto di quanto previsto dall'art. 304 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore turismo;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fattura inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei CEE/AIMA o altri; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali per come previsto nell'articolo "Penali".

ARTICOLO 23 – VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 24 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, in favore del Comune, cauzione definitiva. Le condizioni e l'importo della cauzione definitiva dovranno essere indicate nel Bando di Gara.

ARTICOLO 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Si avverte che a norma del regolamento di contabilità generale dello Stato il concorrente che avrà offerto il miglior ribasso, resta vincolato anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte del Comune. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora rikusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese contrattuali (diritto di rogito, bollo, registrazione ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 26 – RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008;
- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
- nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

ARTICOLO 27 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Barcellona.

ARTICOLO 28- INFORMAZIONI

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile Unico del Procedimento dott. Filippo Santoro tel 090 9231244 o in sub ordine Sig. Rosella Boccanera tel. 090-9224971 e-mail: f.santoro@comune.milazzo.me.it

comune.pubblicaistruzione@comune.milazzo.me.it

ARTICOLO 29- RINVIO A LEGGI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.lgs. n.50/2016, alla normativa vigente in materia nonché alle norme del Codice Civile.



COMUNE DI MILAZZO

1 SETTORE – AFFARI GENERALI E POLITICHE SOCIALI

3° Servizio – Servizi Sociali - Pubblica Istruzione

Relazione tecnica allegata al preventivo di spesa per il "Servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati agli alunni delle scuole dell'Infanzia per gli Anni 2019 - 2020.

La presente relazione ha l'obiettivo di illustrare il preventivo di spesa predisposto dall'Ufficio per assicurare il servizio di che trattasi per gli Anni 2019 - 2020 nei limiti dello stanziamento in bilancio;

Si è proceduto ad operare mantenendo la stessa tipologia relativa all'ultimo affidamento, basato sulla preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati da parte di ditta autorizzata per gli alunni delle scuole dell'infanzia.

Il preventivo di spesa è stato elaborato sulla base di dati ufficiali forniti, su richiesta dell'Ufficio, dai 3 Istituti Comprensivi.

Da detti dati è emerso che il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2019/2020 potenziali fruitori è pari a n. 488 iscritti alla scuola dell'infanzia.

I pasti verranno forniti giornalmente agli alunni delle scuole dell'infanzia per n. 5 giorni settimanali.

Sulla scorta dell'esperienza degli anni precedenti, è apparso opportuno individuare il numero dei pasti da erogare sulla base di una media calcolata tra il numero degli iscritti ed il numero degli effettivi fruitori. Si è pervenuti così a preventivare una spesa che assicuri il servizio a circa 50% degli iscritti e, quindi, con una previsione di un totale complessivo di n. 29768 pasti per gli Anni 2019 -2020. Tale percentuale deriva sicuramente da vari fattori: frequenza poco regolare dovuta ad epidemie influenzali o malattie esantematiche, sospensioni dell'attività didattica non programmabili, ma anche dal fatto che l'utenza non è obbligata ad avvalersi del servizio offerto.

Per quanto concerne il costo del pasto è stata effettuata una ricerca di mercato sul territorio nazionale e regionale, tenendo in particolare considerazione le realtà dei comuni limitrofi che per numero di abitanti, specifiche peculiarità del territorio, condizioni socio - economiche degli abitanti, numero di utenti, etc. si avvicinano maggiormente alla realtà della nostra Città.

Allo scopo di garantire all'utenza un pasto di buona qualità e, nel contempo, di evitare che la gara possa andare deserta, si è ritenuto di dover fissare il costo del pasto in €. 4,70 oltre IVA al 4% per totale di €. 4,888.

L'ammontare dell'appalto per il periodo suindicato, per un numero di pasti stimati sul 60% degli iscritti pari ad un totale di n. 29768 pasti è di € 145.505,98 IVA ed oneri di sicurezza compresi, come meglio specificato nel preventivo di spesa qui allegato.

Milazzo, li 04/11/2019

Il Responsabile del Procedimento
dott. Filippo Santoro

PREVENTIVO DI SPESA PER "SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E
DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL
COMUNE DI MILAZZO, PERIODO 14 NOVEMBRE - 20 DICEMBRE 2019

SCUOLE	alunni iscritti	fruitori stimati al 50%	Giorn di servizio	Costo pasto	IVA 4%	Totale costo	Totale Pasti	Totale importo
Infanzia	488	244	27	€ 4,70	€ 0,188	€ 4,888	6588	32.202,14

Totale pasti n. 6.588

Totale importo a base d'asta

	€	30.963,60
Iva al 4%	€.	1.238,54
Totale	€.	32.202,14
Oneri di sicurezza		
non Soggetti a ribasso	€.	59,29
Iva al 4%	€.	2,37
Totale	€.	61,66
TOTALE COMPLESSIVO	€.	32.263,80

PREVENTIVO DI SPESA PER "SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E
DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL
COMUNE DI MILAZZO, PERIODO 07 GENNAIO - 29 MAGGIO 2020

SCUOLE	alunni iscritti	fruitori stimati al 50%	Giorn di servizio	Costo pasto	IVA 4%	Totale costo	Totale Pasti	Totale importo
Infanzia	488	244	95	€ 4,70	€ 0,188	€ 4,888	23180	113.303,84

Totale pasti n. 23180

Totale importo a base d'asta

	€	108.946,00
Iva al 4%	€.	4.357,84
Totale	€.	113.303,84
Oneri di sicurezza		
non Soggetti a ribasso	€.	208,62
Iva al 4%	€.	8,34
Totale	€.	216,96
TOTALE COMPLESSIVO	€.	113.520,80



COMUNE DI MILAZZO
1° Settore - Affari Generali e Politiche Sociali
3° Servizio – Servizi sociali e Pubblica Istruzione

Qualità e caratteristiche dei generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti.

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalla vigente normativa igienico –sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

Tagli richiesti: noce, controgirello, di taglio lombo e magro di taglio quarti posteriori per spezzatino appartenenti alle seguenti categorie di animali: vitello, vitellone; dette carni, prima della distribuzione, debbono subire la normale frollatura.

La Carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere solo ad animali cresciuti e macellati in Italia e rispondenti alle caratteristiche di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

La carne macinata dell'hamburger, delle polpette o di impasti di riempimento deve essere ottenuta da polpa magra; deve essere macinata nei locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione per qualche ora essa deve avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

POLLAME FRESCO E CARNI SUINE FRESCHE

Polli e tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra).

La carne deve essere fornita sotto forma di petto di pollo oppure coscia di pollo; le parti di tacchino che possono essere usate sono: petto di tacchino a fette o arrosto – coscio: arrosto o lessato. Carni suine di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali che dovranno essere fornite esclusivamente sotto forma di arrosto –arista e coscio.

UOVA

Di categoria A extra ed A, conformi alle norme sulla commercializzazione delle uova previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Il prosciutto cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati.

FORMAGGI

Burro: il prodotto deve essere esente da qualsiasi materia eterogenea per cui dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.

Olio: extra vergine di oliva per i cibi crudi e cotti. Come grasso di condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo deve essere usato olio extra vergine di oliva, la cui acidità massima sia dell'80%.

PASTA, RISO, PANE, FARINA

Pasta: preparata con semola di grano duro di marca nota conosciuta sul mercato.

Riso: arboreo. Deve essere usato il tipo parboiled in quanto trattiene un contenuto di vitamine e Sali minerali.

Pane : ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito, come dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione ai refettori deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusure

tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto e aerato. Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0", in piccole quantità" per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

PESCE SURGELATO E/O CONGELATO

Il pesce deve essere di ottima qualità e di marca nota sul mercato, i bastoncini devono essere all'interno bianchi senza filamenti neri

FRUTTA

Per il consumo della frutta è obbligatorio rispettare la stagionalità dei vari tipi di frutta. La frutta fresca deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo. Le partite di frutta (mele, pere, arance, mandarini, banane ecc.), devono essere selezionate in modo uniforme. In casi eccezionali la frutta può essere sostituita da un succo di frutta in brick.

MERENDA

Panino(bocconcino) con prosciutto oppure succo di frutta

CONTORNI

Verdure ed ortaggi da consumare cotti o crudi, come contorni o nella composizione di insalate, da usare con criteri di stagionalità per vivacizzare il gusto dei fruitori. E' consentito, in caso di necessità, l'uso di prodotti surgelati di prima qualità e di marca nota sul mercato.

ACQUA MINERALE NATURALE

Fornitura di acqua minerale naturale in quantità di un 1 litro ogni quattro utenti.