



COMUNE DI AGROPOLI

(Provincia di Salerno)

C-A-P- 84042 Tel 0974-, 0974-827442, 0974-827407 Fax- 0974-827407

Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO

*PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI
PASTI AGLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE
DELL'INFANZIA DIPENDENTI DAL COMUNE DI*

AGROPOLI

OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO**Oggetto dell' affidamento è:**

- a) Fornitura di derrate alimentari;
- b) Preparazione e somministrazione dei pasti;
- c) Preparazione e somministrazione dei pasti differenziati;
- d) Predisposizione del refettorio;
- e) Preparazione dei tavoli per i pasti;
- f) Pulizia e riordino dei tavoli;
- g) Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) Pulizia dei locali e gestione dei rifiuti;
- i) fornitura del gas in bombole per cucina
- j) Manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature;

Il servizio di refezione scolastica per gli alunni è esteso al personale docente che ne abbia diritto e/o altre categorie ammesse alla fruizione del servizio stesso nelle scuole materne statali aventi sede sul territorio comunale;

elenco delle scuole interessate al servizio di refezione:

n.	Scuola	Sezioni	ubicazione
PRIMO CIRCOLO DIDATTICO			
1	Scuola Infanzia Piazza della Repubblica	7	Viale Europa
2	Scuola Infanzia Anna Mozzillo	5	Piazza P. Gorga
3	Scuola Infanzia Cafarelli	1	Via Isca longa
SECONDO CIRCOLO DIDATTICO			
4	Scuola Infanzia Mad.del Carmine	3	Via Cannetiello
5	Scuola Infanzia Mattine	2	Via Mattine
6	Scuola Infanzia S.Marco	3	Via Verga
7	Scuola Infanzia S.Marco	3	Via P.G.Selvi

Attivazione del servizio

Il servizio di refezione scolastica inizierà il giorno 15 ottobre e terminerà il giorno 31 maggio di ogni anno scolastico, previa comunicazione scritta dell' Ufficio Pubblica Istruzione.

La mancata attivazione o la sospensione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta .

4

durata dell'affidamento

L'affidamento del servizio di refezione scolastica avrà durata dal 15/10/2018 e comunque dopo la data di aggiudicazione della gara di appalto, al 31/05/2021 , per tutti i giorni in cui verrà svolta l'attività didattica. L'Amministrazione Aggiudicatrice alla scadenza del contratto potrà rinnovare l'affidamento per uguale periodo ai sensi dell'art.106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'infanzia dal lunedì al venerdì.

5

importo dell'affidamento

Per la fornitura di ogni singolo pasto per gli alunni della scuola materna il prezzo posto a base d'asta è pari ad €3.48 oltre agli oneri derivanti da rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari ad €0,05 ed oltre IVA come per legge. I pasti presunti per l'intero periodo(tre anni scolastici) 232.900 . L'importo presunto del contratto per l'intero periodo è pari ad €810.492,00 oltre ad €4.052,46 per oneri derivanti da rischi da interferenze non soggetti a ribasso ed oltre IVA come per legge .

6

PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica e menù settimanali predisposti dal competente servizio dell' A.S.L. secondo i quantitativi indicati. Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,00 alle ore 13,30 nelle scuole dell'infanzia, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

I pasti, circa 485 giornalieri, (compresa anche la fornitura di acqua oligominerale in bottiglie) dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso i plessi scolastici innanzi citati.

Qualora il numero degli stessi, dovesse ridursi di oltre il 70% la refezione verrà sospesa .

La ditta dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti con proprio personale, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrare **unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono pasto rilasciato dal Comune.**

7

PREPARAZIONE PASTI DIFFERENZIATI

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio, altresì, di preparare e somministrare, su richiesta, pasti per utenti allergici o affetti da celiachia (muniti di certificazione medica) e per quei soggetti, che per la loro fede religiosa o vegetariani o vegani, sono tenuti a consumare altri tipi di cibi.

In particolar modo sarà messo a disposizione un centro di cottura sito presso la scuola dell'infanzia "Mozzillo" in Piazza P. Gorga unicamente destinato alla preparazione di pasti per utenti affetti da celiachia.

Detto centro soddisferà le esigenze di tutti gli utenti che ne facciano regolare richiesta, muniti di certificazione medica.

I pasti destinati a soggetti presenti in scuole diverse da quelle di cui sopra, dovranno essere confezionati e trasportati con mezzi idonei dalla ditta affidataria. Il personale impiegato nella preparazione di pasti differenziati (e in particolar modo destinato ad utenti celiaci) dovrà essere in possesso di attestato di partecipazione a corsi di formazione per la preparazione di pasti per soggetti affetti da celiachia.

8

Derrate Alimentari

Tutte le materie prime da impiegare nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM). Le materie prime dovranno essere in possesso di tutte le certificazioni previste per legge ed, inoltre, rispetto a quanto dichiarato nell' offerta tecnica dovranno essere forniti prodotti locali e/o biologici e/o DOP e/o IGP.

A titolo generale i seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

- Carni bovine - essere fresche e certificate secondo la normativa vigente .
- Carni bianche - avicunicole - generalmente petto di pollo e/o tacchino fresco, tagliato a fette e consegnato in vaschette avvolte in materiale idoneo. Devono essere fresche e certificate secondo la normativa vigente.
- Uova – devono essere extrafresche . Per qualità devono essere di categoria “A” con peso almeno 65/70 grammi. Il guscio deve essere ruvido e pulito, allo scuotimento il contenuto non deve avere oscillazioni, all'apertura l'uovo deve apparire di colore roseo, senza macchie, con guscio sano e senza incrinature, il tuorlo globoso ed intatto di colore giallo intenso e deve risultare sospeso nell'albume che, a sua volta, deve essere chiaro e consistente, la camera d'aria non deve superare i 5mm di profondità.
- Prosciutto – quello crudo deve essere di prima scelta e di origine italiana; quello cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati. Devono preferirsi le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- Prodotti ittici - congelati/surgelati; i prodotti ittici già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo.
- Prodotti confezionati non a temperatura – (pasta, pomodori pelati, legumi, olio,ecc.) devono essere di prima scelta ed appartenere a ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Bisogna utilizzare olio extra vergine di oliva, di ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Sono da preferire i legumi secchi.

- Mozzarella di bufala – formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di bufala e proveniente da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati ai sensi del DPR 54/97. Come pezzatura si indicano i bocconcini del peso di 50/60 gr freschi di giornata e confezionati secondo normativa.
- Formaggio – Parmigiano Reggiano o Grana Padana con stagionatura di almeno 18 mesi da grattugiare, preferibilmente, al momento del bisogno ogni giorno.
- Verdura e frutta – fresche o congelate/surgelate – sono da preferire le verdure di stagione fresche; quelle confezionate e già pulite devono essere di prima scelta e surgelate e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato, il trasporto deve avvenire senza interruzione della catena del freddo. La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima scelta e di pezzatura media.
- Per tutti gli altri prodotti alimentari non specificatamente menzionati, necessari a volte anche saltuariamente o in quantità minime, devono comunque essere preferite le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- La ditta è tenuta a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco degli esercizi presso i quali le derrate alimentari, corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.

Trasporto – tutte le derrate devono essere confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Il trasporto deve avvenire mediante automezzi autorizzati ed alle temperature previste dalle norme vigenti per le varie tipologie di prodotto (fresco, congelato/surgelato, ecc.).

9

Obblighi

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di implementare un appropriato e specifico Piano di Autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 e di attuare tutte le norme igienico sanitarie e di tutela dei lavoratori previste dalle normative specifiche.

Tutto il personale dovrà essere fornito di attestato di formazione per alimentarista ed utilizzare il corredo di indumenti previste dalle norme igieniche (copicapo-giacche-tute), dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

La ditta dovrà provvedere alla fornitura del gas in bombole per cucina e all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e garantire la manutenzione ordinaria dei locali mensa (cucine, bagni e refettori) e delle attrezzature ivi presenti.

La ditta si impegna al rispetto delle clausole previste dal CCNL di settore in merito ai cambi di gestione.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità in corso di validità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere ugualmente comunicata prima che avvenga l'operazione (almeno tre giorni prima).

La ditta dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

La ditta relativamente al personale impiegato, al fine di garantire la stabilità occupazionale, dovrà applicare quanto previsto dall'art. 50, comma 1 del D.lgs n. 50/2016 "clausole sociali"

10

CONTROLLI

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L. e/o altri enti preposti, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, anche, eventualmente, nominando un consulente di fiducia, esperto nel settore, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso il parere di esperti del settore, eventualmente avvalorato da analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei componenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.12, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

11

Penali

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra €500,00 a €5.000,00, a seconda della gravità od a seguito di ripetute violazioni debitamente contese; qualora avvenga una seconda violazione al presente capitolato per il medesimo motivo, oppure le violazioni siano ritenute di una certa gravità, visto il servizio espletato, il Comune può insindacabilmente rescindere il contratto d'appalto, con l'incameramento della cauzione definitiva.

12

PAGAMENTO

La liquidazione avverrà sull'effettivo numero dei pasti erogati e, pertanto, ai fini del pagamento, il conteggio sarà effettuato su apposito modello, firmato dalla ditta e controfirmato, per attestazione, dal personale addetto all'istruttoria dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 60 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del funzionario di settore.

Il prezzo offerto pattuito ed accettato a pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia si intende fisso per tutta la durata dell'appalto.

13

SUB APPALTO

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

La ditta sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, nel corso della gestione, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

14

CAUZIONE

A titolo di cauzione definitiva, la ditta aggiudicataria dovrà produrre polizza fidejussoria, pari al 10% dell'importo d'affidamento, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento imputabile alla ditta.

15

CONTRATTO-SOTTOSCRIZIONE

Il legale rappresentante della ditta dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto per atto pubblico nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese relative al contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico suo.

16

NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

17

FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che a qualunque titolo dovessero derivare dal presente bando di gara è competente il foro di Salerno.

18

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il Responsabile dell'area Affari Generali

Servizio Pubblica Istruzione

Dr.ssa Anna Spinelli