



COMUNE DI COLLESANO

Città Metropolitana di Palermo

AREA 1^ SERVIZI GENERALI SOCIALI SCOLASTICI DEMOGRAFICI E RISORSE UMANE
Servizio 6° - Servizi Sociali e Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE FORNITURA PASTI CALDI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

ART.1

Il presente capitolato regola il servizio di refezione per l'anno scolastico 2020/2021 e consta della fornitura, di regola, in tutti i giorni feriali, con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza - di un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e collaboratori ATA della scuola dell'infanzia e primaria, che frequentano il tempo prolungato, che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nel Comune di Collesano, per presuntivi n° 530 pasti settimanali così suddivisi:

- ❖ n. 275 pasti suddivisi in 5 gg settimanali per la Scuola dell'Infanzia;
 - ❖ n. 255 pasti suddivisi in 5 gg settimanali per n. 4 classi della Scuola Primaria;
- per un totale presuntivo di n. **11.130** pasti.

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti dei plessi scolastici di questo Comune, **presso la Scuola dell'Infanzia sita nella Via Imera e la Scuola Primaria "G. De Maria" sita nella Via Tommaso Villa.**

ART.2

Si procederà all'appalto della fornitura previa indizione di "Procedura di affidamento diretto" ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni.

ART. 3

I pasti dovranno essere forniti scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica prescritta dall'AUSL 6 – Distretto di Cefalù territorialmente competente, già vidimata per l'anno scolastico 2020/2021, che fa parte integrante del presente capitolato, in apposite vaschette a perdere ermeticamente sigillate.

Si dovrà assicurare la consegna dei pasti nelle aule scolastiche dei plessi su menzionati.

ART. 4

La fornitura dovrà essere assicurata, presumibilmente, dal **21 dicembre 2020**, o dalla successiva data di stipula del contratto, fino al **31 maggio 2021**.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti secondo la tabella dietetica ad alunni presenti, dovrà essere vistata giornalmente dai responsabili dei vari indirizzi scolastici.

ART. 5

Il valore indicativo della concessione, calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta pari a € 4,51, esclusa IVA al 4%, comprensivo della quota a carico dell'Amministrazione comunale, per un numero presunto di n° 530 pasti settimanali, che potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere, corrisponde ad un importo presunto di concessione pari a € 52.204,15, oltre IVA al 4%.

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.

L'Amministrazione comunale corrisponderà al Concessionario, per quanto di spettanza, 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 alla sede di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.

ART. 6

La Ditta, tenuta all'osservanza di tutte le norme di legge, decreti vigenti, nonché a quanto previsto dal D. L.gs. 81/2008 e ss.mm.ii., dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto, nonché i D.P.I. prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e contenimento dell'Epidemia da COVID19.

La Ditta aggiudicataria si impegna:

- ad osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche, parte integrante del presente Capitolato;
- ad utilizzare, per la preparazione dei pasti, generi alimentari acquistati presso fornitori locali privilegiando la *filiera* corta e/o prodotti a *kilometro zero*, impegnandosi quindi a fornire documentazione attestante la tracciabilità.
- a non utilizzare, per la preparazione dei pasti, generi precotti o surgelati, ad eccezione del pesce, piselli, minestrone, spinaci e fagiolini, con divieto di congelamento e scongelamento;
- ad usare recipienti e posateria rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni;
- a fornire i pasti in vaschette singole, a perdere, ermeticamente sigillate, corredate posate, bicchieri, tovaglioli aventi i seguenti requisiti: *monouso, biodegradabile e compostabile*, in ossequio all'Ordinanza Sindacale n° 179 del 03.12.2019 ad oggetto "*Progetto "Collesano plastic free". Disposizioni per la minimizzazione dei rifiuti, l'incremento della raccolta differenziata e la riduzione dell'impatto ambientale; divieto di commercializzazione e dell'uso di contenitori e stoviglie monouso realizzati con materiali non biodegradabili*" contenente misure da adottare per ridurre la produzione dei rifiuti indifferenziati e avviare con maggiore intensità l'attività della raccolta differenziata nel territorio comunale;
- a fornire il pane fresco di giornata confezionato a norma di legge, così come la frutta;
- ad effettuare la fornitura dalle ore 12,00 alle ore 13,30, a cura e spese della Ditta aggiudicataria mediante idoneo mezzo autorizzato al trasporto di pasti dalle autorità competenti, avendo cura che i pasti arrivino ben caldi.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione.

La Ditta concessionaria dovrà attenersi scrupolosamente e pedissequamente ai menù delle tabelle dietetiche. Singole e modeste variazioni potranno essere effettuate per particolari esigenze non prevedibili, previa comunicazione con il Responsabile del

Procedimento, con indicazione esplicita della motivazione. Saranno consentite, inoltre, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta aggiudicataria, e previa autorizzazione del Responsabile del procedimento, variazioni del menù nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas del centro pasti;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovrà essere assicurata la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù. L'Amministrazione comunale si riserva di eseguire variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani;
2. i capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo;
3. indossare camice (di colore bianco o tinta pastello chiara) guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
4. esibire il cartellino di riconoscimento dell'addetto, altresì con indicazione del Gestore, sul risvolto della giacca o del grembiule;
5. aprire il contenitore termico, ove sono contenute le vaschette dei pasti, solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
6. distribuire ad ogni utente il contenitore del pasto stabilito;
7. le pietanze dovranno essere servite nelle aule scolastiche con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
8. il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altro uso e sarà gettato nei sacchi dei rifiuti contenenti umido;
9. le operazioni di ritiro delle attrezzature utilizzate per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o in assenza di commensali allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti;
10. la frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura e/o il numero di porzioni richieste, e imbustata a norma di legge;
11. tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc...) deve essere conservato e trattato con la massima cura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti/utensili adeguati allo scopo.
13. utilizzare esclusivamente posate, piatti e bicchieri che possono essere smaltiti insieme alla frazione umida dei rifiuti. Sono banditi posate, piatti e bicchieri in plastica usa e getta.

Art.7

La Ditta aggiudicataria deve collocare nella sala di distribuzione del pasto la tabella dietetica, con le quantità in grammi delle pietanze distribuite.

Art.8

La rilevazione delle presenze degli utenti sarà a cura del personale della Scuola che lo comunicherà al Concessionario entro le ore 09:00 di ogni giorno.

Il numero dei pasti potrà variare giornalmente in relazione alle effettive presenze degli alunni sia in diminuzione che in aumento e saranno ammessi a liquidazione quelli

effettivamente consegnati.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni onere e responsabilità in ordine alla presa in carico della gestione delle presenze giornaliera alunni/insegnanti/collaboratori ATA e la prenotazione dei pasti.

I tabulati e/o bolle di accompagnamento dei pasti quotidiani dovranno essere resi, mensilmente al Responsabile del procedimento.

ART. 9

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento la fornitura nei seguenti casi:

- ❖ vacanza non prevista dal calendario scolastico;
- ❖ scioperi;
- ❖ disinfezione o disinfestazione dei locali;
- ❖ cause di forza maggiore non prevedibili dandone comunicazione anche telefonica alla Ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima.

ART. 10

L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo sulla qualità, la quantità e l'igienicità dei pasti confezionati, anche a mezzo di personale competente dell'ASP o, comunque, di personale dipendente e/o di vigilanza previsto dalla legge e qualora si dovessero accertare anomalie sulla qualità e/o sulla quantità dei pasti forniti, l'Amministrazione procederà alla rescissione del contratto, addebitando le spese di eventuali danni alla Ditta inadempiente.

ART. 11

Il pagamento in favore della Ditta aggiudicataria avverrà, per gli effettivi pasti forniti, a mensilità posticipate, previa presentazione di regolare fattura.

ART. 12

Il prezzo a base d'asta di ciascun pasto giornaliero viene fissato in € 4,51 (*euroquattro/51*), IVA 4% esclusa, sul quale le Ditte dovranno offrire unico ribasso percentuale in cifre ed in lettere.

In caso di difformità tra gli stessi si terrà conto di quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

ART. 13

All'aggiudicazione seguirà la stipula del contratto.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le spese per bolli, diritti di segreteria e registrazione.

ART. 14

La Ditta aggiudicataria entro il termine di 10 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione dovrà presentare oltre alla documentazione richiesta, apposta

cauzione, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 15

Nel caso di ritardo della fornitura rispetto al termine fissato verrà applicata una penale di € 258,23 per ogni giorno di ritardo, da trattenere in sede di liquidazione parziale o totale della fornitura o eventualmente sulla cauzione versata.

Dopo l'inizio della fornitura, nel caso in cui la Ditta non effettui la fornitura nei giorni richiesti ed all'orario previsto, con l'esclusione di cause di forza maggiore, verrà applicata una penale di € 258,23 per ogni giorno di omessa fornitura, se il disservizio dovesse protrarsi per più di cinque giorni consecutivi, si procederà alla rescissione unilaterale del contratto e dell'incameramento della cauzione prestata.

ART. 16

La spesa per la fornitura presunta di n° 11.130 pasti per l'intero anno scolastico 2020/2021 ammonta a € 52.204,15, oltre IVA 4%.

ART. 17

L'istanza inerente la presente procedura deve essere conforme a quella pubblicata in allegato all'Avviso approvato con Determinazione n° 934 del 07.12.2020.

ART. 17

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nelle Leggi Regionali e Nazionali.

Collesano, li _04.12.2020_

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

F.to *Giacoma Gargano*

IL RESPONSABILE DELL' AREA 1^

F.to *Filippo Rinella*