

# COMUNE DI ALIMENA

Provincia di Palermo

oooo

## AREA AMMINISTRATIVA

<p><b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DELLA FORNITURA DI PASTI CALDI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALE DI ALIMENA - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 -</b></p>
---

CIG. N. **ZCA1FFAB39**

### ART.1

Il presente capitolato regola il servizio di refezione per l'anno scolastico 2017/2018 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 personale ausiliario della scuola dell'infanzia e primaria, che frequentano il tempo pieno o il tempo modulare o prolungato, nonché ad eventuali persone autorizzate dall'Amministrazione comunale, che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nel Comune di Alimena, per 261 pasti settimanali così suddivisi:

- n. 165 pasti suddivisi in 5 gg settimanali per la Scuola dell'Infanzia;
  - n. 96 pasti suddivisi in 4 gg settimanali per n. 2 classi della Scuola Primaria;
- per un totale di n. 7569 pasti circa.

Il servizio cura inoltre l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, lo sbarazzo, la pulizia dei refettori.

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti del plesso scolastico di **Alimena** dell'Istituto "21 Marzo" Petralia Sottana, Geraci, Alimena.

### ART.2

Si procederà all'appalto della fornitura a seguito 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, previa indagine di mercato, dando atto che verrà adottato il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

### ART. 3

I pasti dovranno essere forniti scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica prescritta dall'AUSL 6 - Unità Operativa di Prevenzione n. 2 di Petralia Sottana, già vidimata per l'anno scolastico 2016/2017 e valida anche per l'anno scolastico in corso poiché invariata così come comunicato verbalmente dal personale della suddetta ASL, che fa parte integrante del presente capitolato, in apposite vaschette a perdere ermeticamente sigillate.

Si dovrà, inoltre, assicurare, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali adibiti a mensa.

Il servizio di erogazione pasti dovrà essere espletato con le seguenti modalità: il centro di cottura deve essere perfettamente rispondente alle norme igienico-sanitarie prescritte per tali strutture nonché a quelle relative alla quantità di pasti autorizzati dall'Asp. Per il trasporto dovrà essere utilizzato idoneo mezzo autorizzato allo scopo.

I pasti dovranno essere forniti scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica prescritta dall'AUSL 6 - Unità Operativa di Prevenzione n. 2 di Petralia Sottana, già vidimata per l'anno scolastico 2016/2017 e valida anche per l'anno scolastico in corso poiché invariata così come comunicato verbalmente dal personale della suddetta ASL, che fa parte integrante del presente capitolato, in apposite vaschette a perdere ermeticamente sigillate.

La ditta dovrà dimostrare di possedere i prescritti requisiti.

Dovrà, inoltre, assicurare, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali adibiti a mensa.

### ART. 4

La fornitura dovrà essere assicurata dal 30 ottobre 2017, o dalla successiva data di stipula del contratto, fino al 31/05/2018.

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 plessi scolastici.

### ART. 5

Il valore indicativo della Concessione, calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta pari a euro 4,51, esclusa IVA, di cui euro 500,00 non soggetti a ribasso, comprensivo della quota a carico dell'Amministrazione comunale, per un numero presunto di circa 271 pasti settimanali (allegato C), che potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere, corrisponde ad un importo presunto di concessione pari a euro 34.704,45 oltre IVA.

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 aggiudicataria si impegna:

- ad osservare scrupolosamente la tabella dietetica;
- ad utilizzare, per la preparazione dei pasti, generi alimentari acquistati presso fornitori iscritti all'Albo Fornitori del Distretto Madonie aderente al progetto "Mense Tipiche" visionabile c/o SO.SVI.MA. s.p.a. sede di Castellana Sicula, Viale Risorgimento 13b, tel. 0921/563005-Fax 0921/563006, sito web [www.sosvima.it](http://www.sosvima.it), impegnandosi quindi a fornire documentazione attestante la tracciabilità; la Ditta potrà utilizzare generi alimentari acquistati presso fornitori non iscritti all'Albo di cui sopra soltanto nel caso in cui i fornitori iscritti non siano in grado di fornire eventuali generi previsti dalla tabella dietetica.
- a non utilizzare, per la preparazione dei pasti, generi precotti o surgelati, ad eccezione del pesce, piselli, minestrone, spinaci e fagiolino, 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 compresi posate, bicchieri, tovaglioli aventi i requisiti a norma di legge;
- a fornire il pane fresco di giornata confezionato a norma di legge;
- 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;
- ad informarsi circa il numero esatto dei pasti da fornire nel caso in cui il personale scolastico addetto non provveda ad effettuare l'ordine entro le ore 9,00 di ogni giorno;
- 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 indicati nell'allegata Tabella Dietetica, parte integrante del presente Capitolato. 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;
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. Si dà anche facoltà alla Ditta aggiudicataria di apportare lievi modifiche, per eventuali esigenze dei genitori, previa autorizzazione dell'Ufficio Comunale preposto.

#### 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, 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 giornaliere alunni/insegnanti 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' AUSL 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 in forma di scrittura privata da registrare fiscalmente in modalità on line.

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

La Ditta dovrà produrre la documentazione necessaria alla stipula del contratto, compresa la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

#### ART. 14

La Ditta aggiudicataria entro il termine di 10 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione dovrà presentare oltre alla documentazione richiesta, apposita 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 ca. n. 7.047 pasti per l'intero anno scolastico 2017/2018 ammonta a € 34.704,45 oltre IVA 4%;

## ART. 16

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nelle leggi regionali e nazionali.

Alimena, li 09/10/2017

Il Responsabile del Procedimento  
F.to Dr V. Gangi Chiodo

Il Segretario Generale  
F.to Dr.ssa L. Maniscalco