COMUNI
DI
SQUILLACE E VALLEFIORITA
(Provincia di Catanzaro)
Capofila Comune di Squillace
Tel. 0961914020 – Fax 0961/914019
pec :affari generali@comune.squillace.cz.it

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Articolo 1

I Comuni di Vallefiorita e Squillace attuano la gestione di refezione per i bambini delle scuole dell'infanzia nei rispettivi territori comunali, Squillace (Frazione Marina e centro storico) Vallefiorita (centro storico), affidando a soggetto esterno il servizio relativo alla preparazione, confezione e distribuzione dei pasti ed istituendo appositi centri di cottura nell'ambito dei territori comunali.
Il servizio di refezione scolastica verrà affidato con procedura aperta, mediante bando di gara ai sensi dell'articolo 142, lettera a) del D. Lgs.vo n. 50 del 18 aprile 2016 e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, lettera a) dello stesso D. Lgs.vo n. 50/2016 e sarà aggiudicato anche nel caso di unica ditta partecipante.

Articolo 2

L'importo a base di gara, per ogni singolo pasto, è fissato in €. 3,00 (treeuro/00) oltre I.V.A nelle misure di legge soggetto a ribasso, con riferimento al menù settimanale vidimato dall'ASP **allegato** , oltre complessivi € 920,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.
L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs 50/2016, da stabilire con riferimento ai seguenti parametri:
1. Offerta tecnica : **massimo 70 punti**;
2. Offerta economica: **massimo 30 punti**;

Gli Enti metteranno a disposizione i locali da adibire a centri cottura, come segue:
Comune di Squillace : centro di cottura in Via Damiano Assanti n. 13 e Via Telemeco (Squillace Lido);
Vallefiorita: centro di cottura in Via Dello Stadio
La ditta è comunque obbligata ad utilizzare i centri esistenti fino a quando l'Ente, a sua esclusiva discrezione, non consentirà l'uso di altri.
La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente usufruire delle strutture e delle suppellettili di proprietà degli enti
Nel caso di necessità di ulteriori suppellettili, di arredi, elettrodomestici ed altro, per rendere i centri cottura a norma di legge, l'acquisto sarà a carico della ditta appaltatrice. Sarà a carico della ditta anche la sostituzione delle suppellettili che risulteranno deteriorate. Lo stesso dicasi per la riparazione o la sostituzione degli elettrodomestici e delle pentole.
La Ditta dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti, se esistenti, prodotti locali purché risultino etichettati.

Articolo 3

Il numero dei pasti può ricavarsi per come segue, suddiviso per ogni singolo Comune, e plesso scolastico , e può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica, ivi compreso anche il personale docente.
In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte dei Comuni, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.
Comune di Squillace: centro cottura Via Damiano Assanti n. 45 pasti giornalieri
centro cottura Via Telemaco n. 68 pasti giornalieri
Comune di Vallefiorita: centro cottura Via Dello Stadio n. 41 pasti giornalieri

Articolo 4

L'appalto ha una durata temporale limitata agli anni scolastici **2018/2019 – 2019/2020** i cui termini iniziale e finale saranno fissati con l'atto di aggiudicazione, con la precisazione che la refezione dovrà essere somministrata come segue: per cinque giorni a settimana, da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi per gli ordini di scuola sopra menzionati. L'eventuale variazione del calendario o l'eliminazione del tempo prolungato, disposte per motivi didattici dagli Istituti Comprensivi di riferimento o conseguente a causa di forza maggiore, non darà luogo ad alcuna pretesa di risarcimento a favore della ditta aggiudicataria.

Articolo 5

I pasti dovranno essere preparati, in ogni centro cottura ubicato in ciascun Comune e/o frazione; e più dettagliatamente :
Squillace centro : Via Damiano Assanti
Squillace Marina: Via Telemaco
Vallefiorita: Via dello Stadio
In caso di guasto di una cucina, la ditta dovrà essere in grado di somministrare comunque i pasti, rispettando il menu stabilito; in questo caso la preparazione dovrà avvenire presso un proprio centro cottura, regolarmente autorizzato.
La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la qualità e la gradevolezza dei cibi da parte delle comunità scolastiche, limitando l'uso dei prodotti surgelati per quanto più possibile.
Il menù potrà subire variazioni esclusivamente su proposte vagliate dal competente servizio dell'ASP, fermo restando che ogni variazione quantitativa non potrà in alcun modo alterare il valore proteico e il potere calorico.
Nel rispetto di quanto previsto dalla L. 123/05 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", nel caso di specifica richiesta da parte delle famiglie degli utenti, la ditta è obbligata a somministrare pasti non contenenti glutine, senza nulla pretendere oltre quanto pattuito.
Lo stesso dicasi per casi documentati di allergie alimentari.
Nel caso di non rispetto del menu o di documentate violazioni degli obblighi a carico dell'appaltatore, accertate dai dipendenti comunali o rappresentati dei genitori autorizzati o dall'ufficiale sanitario con apposita comunicazione/verbale, sarà applicata una penale immediata di €. 20,00 (venti euro), trattenuta direttamente sulla prima fattura utile. Dopo quattro contestazioni ufficiali ed applicazione di penale, previa diffida, il contratto sarà risolto entro trenta giorni a decorrere dalla data di accertamento dell'ultima violazione.

Articolo 6

La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata in loco nelle apposite strutture esistenti ubicate in ciascun Comune, e consegnate a cura di ciascun Ente.
La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare oltre ai locali, anche le apparecchiature e le suppellettili in

atto esistenti in ciascun centro cottura, che si intendono affidate in locazione solo per tale scopo, e delle quali sarà redatto, prima dell'avvio, apposito inventario in contraddittorio con un incaricato dei rispettivi comuni, per verificare la consistenza e lo stato d'uso.
In caso di guasto di una cucina, la ditta dovrà essere in grado di somministrare comunque i pasti, rispettando il menù stabilito, senza mai sospendere il servizio. Sarà cura della ditta provvedere alla riparazione del guasto entro 24 ore; in questo caso la preparazione dovrà avvenire presso un proprio centro cottura, regolarmente autorizzato.
Restano a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri relativi ad eventuali danni arrecati alle suppellettili ed alle strutture comunali, come pure gli oneri relativi alla pulizia degli stessi ed ai locali adibiti a refettorio.

Articolo 7

Il personale adibito ai centri di cottura dovrà essere dotato di idonea documentazione sanitaria dalla quale dovrà risultare che è esente da malattie infettive e che è stato sottoposto agli accertamenti previsti dalla legge.
Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà attenersi scrupolosamente a tutte le norme igienico sanitarie previste dalla legge.
E' fatto obbligo l'uso della cuffia, del camice e dei guanti.

Articolo 8

Per essere ammesse alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire:

1-Domanda di partecipazione da presentare nelle modalità indicate nell'art.13 del bando di gara, redigendo il modello predisposto fornendo la documentazione e tutte le dichiarazione e informazioni previste nel relativo bando di gara -artt.15.1 - 15.2- 15.3 Bando di gara (Busta A)
2- Offerta tecnica nelle modalità indicate nell'art16 del Bando di gara (Busta B)
3- Offerta economica da redigere secondo il modello predisposto art.17 Bando di gara (Busta C)
4-attestazione di avvenuto sopralluogo; .
La busta esterna contenente l'offerta e i documenti allegati dovrà pervenire presso il Comune di Squillace e dovrà riportare la seguente dicitura: " PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. PER I COMUNI DI SQUILLACE - VALLEFIORITA.

Articolo 9

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singolo pasto non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nella ipotesi di cui agli artt. 4 e 6. Esso dovrà tenere conto, altresì, del costo della fornitura dei tovagliolini di carta, delle posate, dei bicchieri e dei piatti monouso - ad esclusione del piatto della prima portata che dovrà essere di ceramica - che dovranno essere serviti per ogni singolo pasto al suo consumatore, oltre che delle tovaglie di carta, e della fornitura necessaria di acqua minerale naturale, pari a 1/2 di litro per ciascun utente, tutto a carico della ditta.

Articolo 10

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.V.T.) per un minimo di €. 600.000,00 (diconsi euro seicentomila/00) con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

Articolo 11

Le Amministrazioni Comunali si riservano la più ampia facoltà di controllare ed ispezionare, direttamente o attraverso i competenti organi sanitari sia sulle razioni (qualità e quantità) sia sulle

materie prime impiegate e sul rispetto della tabella dietetica, anche a mezzo di approfondite analisi.
Il responsabile del servizio o i Vigili Urbani saranno preposti alla sorveglianza della esatta osservanza delle norme del presente capitolato con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia presso i centri di cottura che presso i centri di consumo. Le Amministrazioni Comunali potranno istituire specifici Comitati di Controlli.

Articolo 12

Il pagamento del corrispettivo dovuto da ciascun Ente alla Ditta appaltatrice per il servizio di refezione erogato, sarà effettuato nella misura del 100% del dovuto, entro trenta giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica, previa acquisizione del D.U.R.C., riferita al servizio del mese precedente, corredata dei buoni-pasto consegnati dagli utenti ed del riepilogo mensile per ciascuna scuola degli alunni presenti, controfirmato dal cuoco o dal personale insegnante, oltre che dell'elenco degli insegnanti aventi diritto ad usufruire del servizio mensa.
Le fatture mensili dovranno essere emesse a cura della ditta aggiudicataria separatamente per ciascun ente, con riferimento ai pasti erogati nelle scuole appartenenti ad ogni Comune.
L'Ente interessato, per importi superiori ad €. 10.000,00, dovrà effettuare i dovuti controlli con Equitalia S.p.a.
In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dal Responsabile del Servizio, l'Ente applicherà la normativa vigente in materia.
Prima del saldo dell'ultima fattura, la ditta dovrà versare la somma dovuta per il consumo del gas utilizzato, come stabilito al precedente art. 2.
Negli edifici sprovvisti di impianto a gas, l'acquisto delle bombole è a carico della ditta.

Articolo 13

Restano a carico della Ditta aggiudicataria, tutte le spese conseguenti alla stipula del relativo contratto d'affidamento dei servizi in questione, nessuna esclusa ed eccettuata.

Articolo 14

A garanzia degli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento di eventuali danni arrecati alle strutture, alle apparecchiature od alle suppellettili in possesso dell'Ente, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva, calcolata ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, della stessa disciplina normativa.
Tale polizza sarà svincolata alla conclusione dell'appalto, dopo verifica e recupero di eventuali danni subiti.